



Restaurang- och livsmedelsprogrammet



KÖK & SERVERING

Gillar du att skapa upplevelser genom mat och att ge bra service? Då kan inriktningen kök och servering på restaurang- och livsmedelsprogrammet vara något för dig.

ETT KREATIVT OCH SOCIALT YRKE

Inriktningen kök och servering vänder sig till dig som vill arbeta praktiskt med måltider nära kunder. Utbildningen kan till exempel leda till yrken som kock, kallskänka eller serveringspersonal. Du kommer att få lära dig att komponera matsedlar, välja råvaror och laga välsmakande, näringsriktig mat. I kallköket lär du dig att tillreda smörgåsar och snittar, sallader, kalla såser och desserter. Du får också kunskaper om servering och bararbete samt arbete inom besöksnäringen.

EN FORDRANDE BRANSCH

Att arbeta som kock förutsätter att du kan arbeta snabbt och effektivt under tidspress. I arbetet som servitör tar du om miljön i matsalen, dukar, ger råd om mat och dryck och ser till att gästerna trivs och får vad de beställt. För att göra ett bra arbete måste du därför vara bra på att samarbeta, vara serviceinriktad samt stresstålig. Arbete i restaurang och kök innebär ofta helgarbete och oregelbundna arbetstider. Arbetsmiljön innebär ofta höga ljudnivåer och det finns risker för exempelvis bränn- och skärskador.

FÖRDELAR MED ATT VARA LÄRLING

Att läsa som lärling är det bästa sättet att få ta del av aktuella yrkeskunskaper och den senaste tekniken. Inte minst får du erfarenheter att lägga till i ditt CV och möjligheterna till sommarjobb och anställning ökar. Du har dessutom möjlighet till lärlingsanställning och kan söka en extra lärlingsersättning på CSN. Du har också möjlighet att läsa in allmän högskolebehörighet.

HUR GÅR DET TILL?

När du går lärlingsutbildning går du i en lärlingsklass med elever från alla yrkesprogram. Minst halva tiden av de tre åren är du på en arbetsplats. Du får en yrkesexamen och möjlighet till allmän

högskolebehörighet och du får förhöjt CSN med 1000 kr/månad för att täcka mat och eventuella reseutgifter.

PASSAR LÄRLINGSUTBILDNING MIG?

För att lyckas bra på en arbetsplats krävs att du är motiverad och intresserad av yrket. Det är extra viktigt att vara skötsam med tider, ta ansvar och vara nyfiken, kommunikativ, vara bekväm med vuxna och sköta dina studier. Du behöver också vara beredd att göra hela arbetsdagar eftersom du följer arbetsplatsens tider.

KRAV PÅ APL-PLATSEN

Vi ställer även krav på arbetsplatsen. Det ska finnas en lämplig handledare som gått handledarutbildning. Arbetsmiljön ska vara godtagbar och följa skolans värdegrund och arbetsmomenten ska vara kopplade till skolans kurser.





EXEMPEL PÅ SCHEMA ÅR 1

Måndag	Tisdag	Onsdag	Torsdag	Fredag
Apl*	Gymnasiegemensamma ämnen**	Gymnasiegemensamma ämnen**	Programgemensamma ämnen (yrkeskurser) Gymnasiegemensamma ämnen**	Apl*

EXEMPEL PÅ SCHEMA ÅR 2 OCH 3

Måndag	Tisdag	Onsdag	Torsdag	Fredag
Programgemensamma ämnen Individuella val Gymnasiegemensamma ämnen***	Apl*	Apl*	Apl*	Gymnasiegemensamma ämnen*** Individuella val Programgemensamma ämnen

* Arbetsplatsförlagt lärande, praktik

** Svenska, matematik, engelska, idrott

*** Religion, naturkunskap, samhällskunskap, historia, idrott

Hör av dig till oss med frågor eller om du vill komma på besök!
Läringskoordinator: ann-sofi.sinkkonen@mark.se