

Hotell, restaurang och bageriprogrammet



För dig som har rätt att gå i anpassad gymnasieskola (gymnasiesärskolan). Tycker du om att laga mat, baka och ge god service åt kunder och gäster? Då passar det här programmet dig. Du kommer att gå i samma klass som eleverna på programmet Administration, handel och varuhantering - AH.

Vi driver skolans cafeteria.

- Vi ger god service till våra kunder och gäster.
- Vi säljer och håller ordning och reda.
- Vi förbereder genom att baka och fixa lättare rätter.
- Vi inventerar och beställer varor.
- Vi marknadsför skolans kafeteria till exempel via sociala medier och egengjorda affischer.
- Vi arbetar tematiskt utifrån högtider och årstider.



Vad lär jag mig mer om?

Du får kunskaper om arbetsuppgifter som förekommer på ett hotell, i ett kök eller på ett bageri. Du lär dig matlagning, bakning och hur man hanterar livsmedel. Du får öva på kundbemötande och service samt träna på att arbeta med andra. Du lär dig hur man jobbar med hygien och rengöring i kök och på serveringsställen. Servering och dukning är andra saker som du kommer att få öva på. Du kommer också lära dig att hantera olika typer av köksutrustning så som spisar, ugnar och stekbord.

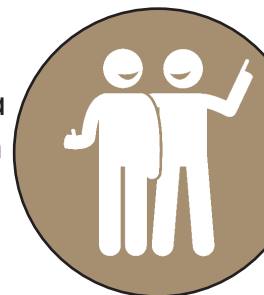


Vad är arbetsplatsförlagt lärande - APL?

Du kommer också att få lära dig mer om hotell, restaurang och bageri på andra arbetsplatser utanför skolan. Det kallas för APL och det ingår 22 veckor under dina fyra på gymnasiet. Det innebär att utifrån din förmåga och ditt intresse kommer att få vara ute på olika arbetsplatser. Exempel på arbetsplatser kan vara i ett skolkök, på skolans cafeteria, på ett hotell eller på en restaurang.

Vilka kunskaper har jag efter avslutad gymnasieutbildning?

Du har fått prova på arbetsuppgifter som kan förekomma på ett hotell, på ett serveringsställe och i ett kök. Du har fått öva på samarbete och att arbeta självständigt. Efter avslutad utbildning ska du kunna planera, genomföra och avsluta dina arbetsuppgifter på ett bra sätt.





HOTELL, RESTAURANG & BAGERI (Anpassad gymnasieskola)

Poängplan

Gymnasiegemensamma ämnen 900 p

Engelska 1	100 p
Estetisk verksamhet	100 p
Historia 1	50 p
Idrott och hälsa 1	200 p
Matematik 1	100 p
Naturkunskap 1	50 p
Religionskunskap 1	50 p
Samhällskunskap 1	50 p
Svenska 1/ Svenska som andraspråk	200 p

Programgemensamma ämnen 600 p

Bageri och konditorikunskap	100 p
Hotell	100 p
Livsmedel och näringskunskap	100 p
Måltids- och branschkunskap	200 p
Service och bemötande 1	100 p

Programfördjupning 700 p

Administration 1	100 p
Entreprenörskap	100 p
Hem och konsumentkunskap	100 p
Matlagning 1	100 p
Praktisk marknadsföring	100 p
Service och bemötande 2	100 p
Inköp och logistik	100 p

Individuellt val 200 p

Förslag:

Frukost och bufféserving	100 p
Konferens och evenemang 1	100 p
Lokalvård	100 p
Mat och butik 1	100 p
Näthandel 1	100 p
Trafikantkunskap	100 p
Våningsservice	100 p

Gymnasiesärskolearbete 100 p

Kontaktperson: Ann-Sofie Wennsten
076-621 99 54 / 172 34
ann-sofie.wennsten@amal.se

