

RESTAURANG- OCH LIVSMEDELSPROGRAMMET **RL**

Gymnasiegemensamma ämnen, 600 p		Programfördjupningar, 600–900 p	
Engelska		Aktiviteter och värdskap	
Engelska 5	100	Aktiviteter och upplevelser	100
Historia		Besöksnäringen	100
Historia 1a1	50	Bageri- och konditorikunskap	
Idrott och hälsa		Bageri 1	100
Idrott och hälsa 1	100	Bageri 2	200
Matematik		Bageri 3	100
Matematik 1a	100	Bageri 4	100
Naturkunskap		Bageri – specialisering	100
Naturkunskap 1a1	50	Choklad och konfektyr	100
Religionskunskap		Konditori 1	100
Religionskunskap 1	50	Konditori 2	200
Samhällskunskap		Konditori 3	100
Samhällskunskap 1a1	50	Konditori 4	100
Svenska eller Svenska som andraspråk		Konditori – specialisering	100
Svenska 1	100	Charkuterikunskap	
eller		Charkuteri 1	100
Svenska som andraspråk 1	100	Charkuteri 2	100
		Charkuteri 3	200
		Charkuteri 4	100
		Charkuteri – specialisering	100
Programgemensamma ämnen, 400 p		Dryckeskunskap	
Hygienkunskap		Barteknik	100
Hygien	100	Drycker	100
Livsmedels- och näringskunskap		Drycker och ansvarsfull alkoholservice	100
Livsmedels- och näringskunskap 1	100	Drycker – specialisering	100
Måltids- och branschkunskap		Engelska	
Branschkunskap inom restaurang och livsmedel	100	Engelska 6	100
Service och bemötande		Entreprenörskap	
Service och bemötande 1	100	Entreprenörskap	100
		Företagsekonomi	
		Entreprenörskap och företagande	100
		Företagsekonomi 1	100
		Företagsekonomi 2	100
Inriktningar, 300–600 p		Försäljning och kundservice	
Bageri och konditori, 300 p		Personlig försäljning 1	100
Bageri- och konditorikunskap		Personlig försäljning 2	100
Bageri 1	100	Telefon- och internetservice	100
Choklad och konfektyr	100	Handel	
Konditori 1	100	Affärsutveckling och ledarskap	100
Färsvaror, delikatesser och catering, 600 p		Praktisk marknadsföring 1	100
Försäljning och kundservice		Praktisk marknadsföring 2	100
Personlig försäljning 1	100	Konferens och evenemang	
Personlig försäljning 2	100	Konferens och evenemang	100
Livsmedels- och näringskunskap		Ledarskap och organisation	
Livsmedels- och näringskunskap 2	100	Ledarskap och organisation	100
Mat och butik		Livsmedels- och näringskunskap	
Mat och butik 1	100	Livsmedels- och näringskunskap 2	100
Mat och dryck i kombination			
Mat och dryck i kombination	100	Exempel på yrkesutgångar	
Service och bemötande		Inriktning: Bageri och konditori	
Service och bemötande 2	100	Bagare och konditor	
Kök och servering, 300 p		<i>Bageri- och konditorikunskap</i>	
Matlagningskunskap		Bageri 2	200
Matlagning 1	100	Bageri 3	100
Mat och dryck i kombination		Konditori 2	200
Mat och dryck i kombination	100	Konditori 3	100
Serveringskunskap		Inriktning: Färsvaror, delikatesser och catering	
Servering 1	100	Butikssäljare inom färsvaror och delikatess	
		<i>Företagsekonomi</i>	
		Företagsekonomi 1	100
		<i>Mat och butik</i>	
		Mat och butik 2	100
		Mat och butik – specialisering	100
Individuellt val, 200 p		Inriktning: Kök och servering	
Gymnasiearbete, 100 p		Kock	
		<i>Matlagningskunskap</i>	
		Matlagning 2	200
		Matlagning 3	200
		Matlagning 4	200
		Specialkost	100
		Matlagningskunskap	
		Matlagning 1	100
		Matlagning 2	200
		Matlagning 3	200
		Matlagning 4	200
		Specialkost	100
		Mat och butik	
		Mat och butik 1	100
		Mat och butik 2	100
		Mat och butik – specialisering	100
		Mat och dryck i kombination	
		Mat och dryck i kombination	100
		Moderna språk	
		Moderna språk 1	100
		Moderna språk 2	100
		Moderna språk 3	100
		Moderna språk 4	100
		Moderna språk 5	100
		Moderna språk 6	100
		Moderna språk 7	100
		Kinesiska 1	100
		Kinesiska 2	100
		Kinesiska 3	100
		Kinesiska 4	100
		Kinesiska 5	100
		Kinesiska 6	100
		Kinesiska 7	100
		Programmering	
		Programmering 1	100
		Reception	
		Logi	100
		Serveringskunskap	
		Arrangemang	100
		Frukost och bufféservice	100
		Matsalshantverk	100
		Servering 1	100
		Servering 2	200
		Servering – specialisering	100
		Service och bemötande	
		Service och bemötande 2	100
		Styckningskunskap	
		Finstyckning	100
		Styckning 1	100
		Styckning 2	100
		Styckning 3	200
		Styckning 4	100
		Styckning – specialisering	100
		Tillämpad programmering	
		Tillämpad programmering	100
		Servitris eller servitör	
		<i>Dryckeskunskap</i>	
		Drycker	100
		Drycker och ansvarsfull alkoholservice	100
		<i>Serveringskunskap</i>	
		Arrangemang	100
		Matsalshantverk	100
		Servering 2	200
		<i>Service och bemötande</i>	
		Service och bemötande 2	100
		TOTALT 2.500 POÄNG	