

# RESTAURANG- OCH LIVSMEDELSPROGRAMMET • RL

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

**TOTALT 2.500 POÄNG**