

# Restaurang- och livsmedelsprogrammet

## Varför Restaurang- och livsmedelsprogrammet?

Restaurang- och livsmedelsprogrammet är ett yrkesprogram. Efter examen från programmet har du de kunskaper som behövs för att arbeta inom restaurang- och livsmedelssektorn, till exempel i restaurang, bageri och med färskvaror.

## Varför Restaurang- och livsmedelsprogrammet t på Donnergymnasiet?

På Donnergymnasiet erbjuder vi två inriktningar inom restaurang- och livsmedelsprogrammet. Dessa är bageri och konditori samt kök och servering.

Vi vill att våra elever ska få möjligheten att utvecklas inom en växande bransch. Mat är viktigare än någonsin och goda kunskaper inom matlagning, bageri och konditori efterfrågas i hög grad både nationellt och internationellt. Service, entreprenörskap och kvalitet är viktiga begrepp för Restaurang- och livsmedelsprogrammet. Du får grundläggande kunskaper i företagande och många av våra elever driver egna UF-företag.

Donnergymnasiet har bra kontakter med näringslivet under din APU kommer du att få möjlighet att utvecklas på såväl nationella som internationella arbetsplatser. Hela världen är din framtida arbetsplats och det är viktigt att du tar del av andra kulturers traditioner och kultur med hjälp av våra internationella kontakter.

Vi har heldagsundervisning vilket ger våra elever möjligheten att vara hela dagar i bageriet eller i köket. Det ger ett helhetsperspektiv och du får i lugn och ro arbeta med allt förekommande arbete i din inriktning.

## Vad kan man bli efter man gått Restaurang- och livsmedelsprogrammet?

Restaurang- och livsmedelsprogrammet är ett yrkesförberedande program. Det lämpar sig väl för dig som har funderingar på att arbeta som bagare, konditor, kock, servitris/servitör eller butikssäljare inom färskvaror eller delikatess.



# Restaurang- och livsmedelsprogrammet

Gymnasie-gemensamma ämnen		Programgemensamma karaktärsämnen		Inriktningar		Programfördjupningar	Individuellt val	Gymnasiearbete
	<b>600p</b>		<b>400p</b>			<b>900p</b>	<b>200 p</b>	<b>100 p</b>
Engelska 5	100	Hygien	100	<b>Bageri och konditori:</b>	<b>300p</b>			
Historia 1a:1	50	Livsmedels- och		Bageri 1	100			
Idrott och hälsa 1	100	näringskunskap 1	100	Konditori 1	100			
Matematik 1	100	Branschkunskap inom		Försäljning 1	100			
Naturkunskap 1a:1	50	restaurang och livsmedel	100					
Religionskunskap 1	50	Service och bemötande 1	100					
Samhällskunskap 1a:1	50			<b>Kök och servering:</b>	<b>300p</b>			
Svenska 1	100			Matlagning 1	100			
Eller				Mat och dryck i kombination	100			
Svenska som andraspråk 1	100			Servering 1	100			

För mer information besök [www.donnergymnasietgotland.se](http://www.donnergymnasietgotland.se) eller ring oss på 0498 24 08 08.