

SPÄNNANDE FRAMTID INOM KÖK OCH SERVERING

Vi kan förverkliga ditt intresse och ge dig de grundläggande kunskaperna och den spetskompetens som behövs inom restaurang, livsmedel och service med mycket goda möjligheter till arbete efter avslutad utbildning. Samtidigt som programmet är yrkesförberedande kan du genom valet av kurser inom det individuella valet skaffa dig en grundläggande högskolebehörighet.

Vi disponerar en av regionens bästa lokaler med modern utrustning. Våra lärare besitter hög yrkesmässig och pedagogisk kompetens med lång erfarenhet. Vi arbetar med flera välmeriterade restauranger och internationella kontakter som ger dig möjligheten till yrkespraktik, APL, i andra länder som Frankrike, Irland, Spanien och Finland.



Inriktning för Restaurang- & Livsmedelsprogrammet

Kök och servering

Välutbildade kockar och serveringspersonal behövs till olika typer av restauranger. Kockar eller kökspersonal efterfrågas dessutom av storkök inom kommuner, landsting och i privat regi. Efter avslutad utbildning har du yrkeskunskaper som efterfrågas inte bara i Gästrikland utan också på andra håll i Sverige och utomlands.

Utbildningen ska ge dig kunskaper inom matlagning, servering och service. Du får möjligheten att utveckla din initiativförmåga, servicekänsla och de yrkesmässiga färdigheterna som behövs inom restaurang- och servicebranschen.

Utbildningen ska även ge kunskaper i arbetsmiljö, försäljning, service, hygien, näringslära, specialkost och alkoholserving.



Restaurang & Livsmedel

År 1

Första året ges en orientering om branschens verksamheter och hantverken inom dessa. Du får även prova på de olika arbetsmetoderna. En bred bas att bygga vidare på inför årskurs två.

År 2

I årskurs 2 och 3 sker fördjupningar i de ämnen som lästes i årskurs 1. Eftersom det är ett yrkesförberedande program är en del av din utbildning arbetsplatsförlagd. Det innebär att under perioder kommer ett företag, nära eller långt bort, vara en del av utbildningen.

År 3

Under årskurs 3 så har du långa sammanhängande perioder av praktik där du har möjlighet att specialisera dig inom det område som du är intresserad av, vilket ger dig goda möjligheter till jobb efter utbildningen.

Efter utbildningen

Utbildningen kan till exempel leda till yrken som kock, kallskänka, servitris eller servitör. Samtliga inriktningar kan leda till fortsatta studier på yrkeshögskola.