

# RESTAURANG

## och livsmedelsprogrammet

# SERVERING

### VÄLJ RESTAURANG OCH LIVSMEDELSPROGRAMMET: SERVERING

#### GYMNASIEGEMENSAMMA ÄMNEN

Engelska 5	100
Historia 1a1	50
Idrott och hälsa 1	100
Matematik 1a	100
Naturkunskap 1a1	50
Religionskunskap 1	50
Samhällskunskap 1a1	50
Svenska 1	100

#### PROGRAMGEMENSAMMA ÄMNEN

Hygien	100
Livsmedels- och näringskunskap 1	100
Branschkunskap inom restaurang och livsmedel	100
Service och bemötande 1	100

#### INRIKTNINGSGEMENSAMMA ÄMNEN

Matlagning 1	100
Servering 1	100
Mat och dryck i kombination	100

#### PROGRAMFÖRDJUPNING

<i>(Exempel på kurser som kan ingå)</i>	
Engelska 6	100
Barteknik	100
Drycker och ansvarsfull alkoholserving	100
Drycker	100
Arrangemang	100
Matsalshantverk	100
Servering 2	200
Service och bemötande 2	100

#### Individuellt val

Här kan du bl. a välja kurser som ger dig högskolebehörighet	200
Gymnasiearbete RL	100

#### SUMMA

**2500p**

#### REKTOR

Ola Bondesson

ola.bondesson@halmstad.se

#### STUDIE- OCH YRKESVÄGLEDARE

Tittie Årstrand

tittie.arstrand@halmstad.se

070- 201 48 35

#### LÄS MER PÅ

[www.sturegymnasiet.se](http://www.sturegymnasiet.se)

## KONTAKTER:

Viking Lindgren

Lärare • viking.lindgren@halmstad.se

Intresserad av mat, dryck och människor?

Med reservation för ändringar.

