

RESTAURANG

och livsmedelsprogrammet

KÖK

VÄLJ RESTAURANG OCH LIVSMEDELSPROGRAMMET: KÖK

GYMNASIEGEMENSAMMA ÄMNEN

Engelska 5	100	600p
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	400p
Livsmedels- och näringskunskap 1	100	
Branschkunskap inom restaurang och livsmedel	100	
Service och bemötande 1	100	

INRIKTNINGSGEMENSAMMA ÄMNEN

Matlagning 1	100	300p
Servering 1	100	
Mat och dryck i kombination	100	

PROGRAMFÖRDJUPNING

<i>(Exempel på kurser som kan ingå)</i>		900p
Engelska 6	100	
Drycker och ansvarsfull alkoholservice	100	
Matlagning 2	200	
Matlagning 3	200	
Matlagning 4	200	
Matlagning – specialisering	100	

Individuellt val

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

SUMMA

2500p

REKTOR

Ulrika Krämer

ulrika.kramer@halmstad.se

STUDIE- OCH YRKESVÄGLEDARE

Tittie Årstrand

tittie.arstrand@halmstad.se

070- 201 48 35

LÄS MER PÅ

www.sturegymnasiet.se

KONTAKTER:

Martina Heiner

Lärare • martina.heiner@halmstad.se

Intresserad av mat, dryck och människor?

Med reservation för ändringar.

