

RESTAURANG

och livsmedelsprogrammet

KÖK

VÄLJ RESTAURANG OCH LIVSMEDELSPROGRAMMET: KÖK

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

(Exempel på kurser som kan ingå)	
Engelska 6	100
Drycker och ansvarsfull alkoholserving	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 eller fördjupning i RL kurser ex. konditori, bageri	200p
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

KONTAKTER:

Viking Lindgren
Lärare • viking.lindgren@halmstad.se

Intresserad av mat, dryck och människor?

Med reservation för ändringar.