



En riktig kockskola

Till Restaurang Rinman kommer det gäster som du tillsammans med dina klasskompisar lagar trerätters luncher och middagar till. Du kastas in i hetluften redan första terminen och du får lära dig matlagningens grunder. Laga mat efter recept, skapa egna rätter och driva eget företag blir din vardag.

Du möter engagerade lärare som noga följer trenderna i branschen och du får utöver det praktiska arbetet i restaurangen också 15 veckors praktik på någon restaurang i Sverige eller utomlands.

I årskurs tre väljer du att fördjupa dig mot antingen kök eller servering.

Du läser och praktiserar näringslära, du gör studiebesök hos lokala livsmedelsproducenter och du får lära dig samspelet mellan mat och dryck.



För dig som

Gillar att möta människor, är kreativ och intresserad av mat.

Exempel på kurser du läser

Matlagning, Livsmedelskunskap, Barteknik, Drycker, Servering, Mat och dryck i kombination.

Det här kan du jobba med

Kock i restaurang, butik eller provkök, servitör, servitris, matinformatör eller egen företagare.

Kontakt

Sven Carlsson, lärare
070-086 23 82
sven.carlsson@eskilstuna.se

	Ämne	Poäng
ÅRSKURS 1	Engelska 5	70
	Idrott och hälsa 1	33
	Matematik 1a	70
	Naturkunskap 1a1	50
	Svenska 1 / Svenska A1	100
	Hygien	100
	Livsmedels- och näringskunskap 1	100
	Branschkunskap inom rest. o livsmedel	100
	Service och bemötande	100
	Matlagning 1	100
	SUMMA	823
ÅRSKURS 2	Engelska 5	30
	Historia 1a1	50
	Idrott och hälsa 1	33
	Matematik 1a	30
	Samhällskunskap 1a1	50
	Matlagning 2	200
	Matlagning 3	200
	Mat och dryck i kombination	50
	Servering 1	100
	SUMMA	743
ÅRSKURS 3	Idrott och hälsa 1	34
	Religionskunskap 1	50
	Matlagning 4	200
	Mat och dryck i kombination	50
	Servering 2	200
	Drycker och ansv alkoholhantering	100
	Gymnasiearbete	100
	Individuellt val	200
SUMMA	934	
TOTALT	2 500	

RESTAURANG- OCH LIVSMEDELSPROGRAMMET

Bageri och konditori



Öppnar dina söta sinnen

Kreativitet, nyfikenhet, skaparlust och fantasi genomsyrar inriktningen bageri och konditori. Här lär du dig att skapa allt från matbröd och kaffebröd till tryfflar, tårter, choklad och konfektyr.

Det här är inriktningen är för dig som tar initiativ och är framåt. Du har möjlighet att delta i tävlingar och event och gör studiebesök hos lokala livsmedelsproducenter.

Två dagar i veckan är du lärling vid något företag inom konditori eller bageri, vilket öppnar dörrar till yrkeslivet. Efter utbildningen är du redo för yrkeslivet, eller så kanske du redan har fått jobb? Inriktningen ger dig också grunderna för att starta ett eget kafé eller konditori.

För dig som

Är kreativ, har fantasi och gillar utmaningar. Du behöver också kunna ta egna initiativ och ta för dig. En stor del av utbildningen gör du som lärling.

Exempel på kurser du läser

Bageri, Konditori, Choklad och konfektyr.

Det här kan du jobba med

Bagare, konditor, egen företagare inom exempelvis kafénäringen.

Kontakt

Sven Carlsson, lärare
070-086 23 82
sven.carlsson@eskilstuna.se

	Ämne	Poäng
ÅRSKURS 1	Engelska 5	70
	Idrott och hälsa 1	33
	Matematik 1a	70
	Naturkunskap 1a1	50
	Svenska 1 / Svenska A1	100
	Hygien	100
	Livsmedels- och näringskunskap 1	100
	Branschkunskap inom rest. o livsmedel	100
	Service och bemötande	100
	Bageri 1	100
SUMMA	823	
ÅRSKURS 2	Engelska 5	30
	Historia 1a1	50
	Idrott och hälsa 1	33
	Matematik 1a	30
	Samhällskunskap 1a1	50
	Choklad och konfektyr	100
	Konditori 1	100
	Konditori 2	100
	Bageri 2	200
	SUMMA	693
ÅRSKURS 3	Idrott och hälsa 1	34
	Religionskunskap 1	50
	Bageri 3	100
	Konditori 2	100
	Konditori 3	100
	Konditori 4	100
	Bageri specialisering	100
	Konditori specialisering	100
	Gymnasiearbete	100
	Individuellt val	200
SUMMA	984	
TOTALT	2 500	