



TILLÄGG TILL SLUTBETYGET (*)



Sverige

1. SLUTBETYGETS BENÄMNING

Hotell- och restaurangprogrammet - Restaurang, kök och måltidsservice

2. ÖVERSÄTTNING AV SLUTBETYGETS BENÄMNING

Denna översättning har ingen rättslig status.

3. PROFIL PÅ FÄRDIGHETER OCH KUNSKAPER

Innehavaren av detta dokument

- har grundläggande kunskaper för arbete hotell- och restaurangområdet med inriktning på restaurang, kök och måltidsservice
- har grundläggande kunskap om matlagningsmetoder och kan använda den utrustning och de maskiner som förekommer i kök och storhushåll
- har kunskap om betydelsen av god hygien
- har kunskap om olycksfallsrisker och säkerhetsbestämmelser och kan arbeta på ett säkert och ergonomiskt riktigt sätt
- kan tillaga vanligt förekommande tyrprätter och grunddegare samt framställa olika produkter därav
- kan tillaga i restauranger och storkök vanligt förekommande anrättningar och specialkost och hantera råvaror på ett ekonomiskt riktigt sätt
- har kunskap om hur näringsämnen i livsmedel bevaras vid förvaring, tillagning och varmhållning
- kan välja förvaringssätt för vanliga råvaror så att de bevaras på bästa sätt
- har kunskap om upptining, varmhållning, nedkylning och kylförvaring av råvaror och färdiglagade produkter
- kan komponera och planera en enkel meny
- kan planera matsedel för specialkost utifrån matsedel med normalkost
- har kunskap om rutiner för rengöring av och skötsel av lokaler och utrustning enligt gällande bestämmelser
- har kunskap om och erfarenhet av egenkontroll
- har kunskap om och erfarenhet av inköp, leverans- och varukontroll
- kan använda dator vid arbete med inköp, kalkylering och måltidsplanering

Innehavaren av detta dokument har dessutom kunskaper på gymnasial nivå i svenska, engelska, matematik, estetisk verksamhet, idrott och hälsa, naturkunskap, religionskunskap samt samhällskunskap.

4. YRKEN TILLGÄNGLIGA FÖR INNEHAVAREN AV SLUTBETYGET

Utbildningen ger grundläggande kunskaper för arbete inom olika typer av restauranger och storkök. Delikatessavdelningar i affärer med mat för avhämtning, smörgåsbutiker och andra snabbmatsinrättningar är andra tänkbara arbetsplatser. Även arbete inom sjukhuskök med krav på kunskap om specialkost är möjligt beroende på val av kurser.

(*) Förklarande anmärkningar

Detta dokument är avsett att ge kompletterande information till nämnda betyg och har inte någon rättslig status i sig självt. Det baserar sig på rådets resolution 93/C 49/01 av den 3 december 1992 om klarhet och tydlighet rörande kvalifikationer, på rådets resolution 96/C 224/04 av den 15 juli 1996 om klarhet och tydlighet när det gäller yrkesutbildningsbevis, och på Europaparlamentets och rådets rekommendation 2001/613/EG av den 10 juli 2001 om rörlighet inom gemenskapen för studerande, personer som genomgår yrkesinriktad utbildning, volontärer, lärare och utbildare.

Ytterligare information om klarhet och tydlighet kan erhållas från: www.cedefop.eu.int/transparency

© Europeiska gemenskaperna, 2002

5. SLUTBETYGETS OFFICIELLA STATUS

<p>Namn och status på den inrättning som utfärdat slutbetyget Betyg efter avslutad utbildning utfärdas av rektor vid den skola där eleven genomgått sin utbildning</p>	<p>Namn och status på den nationella/regionala myndighet som godkänt/erkänt slutbetyget</p>
<p>Betygets nivå (nationell eller internationell beteckning) I Sverige används inga nivåer. Utbildningen motsvarar Upper secondary level och alltså ISCED 3.</p>	<p>Betygsskala/ Krav för godkännande Icke godkänd (IG) Godkänd (G) Väl godkänd (VG) Mycket väl godkänd (MVG)</p>
<p>Tillträde till nästföljande undervisnings-/utbildningsnivå Utbildningen ger grundläggande behörighet för högskolestudier.</p>	<p>Internationella överenskommelser</p>
<p>Rättslig grund Skollag SFS 1985:1100 , Gymnasieförordning SFS 1992:394, Förordning om läroplan för de frivilliga skolformerna SKOLFS 1994:2, Förordning om särskilda program för gymnasieskolans nationella program SKOLFS 1999:12.</p>	

6. OFFICIELLT ERKÄNDA SÄTT FÖR ERHÅLLANDE AV SLUTBETYGET

Beskrivning av erhållen yrkesutbildning	Procent av hela programmet (%)	Längd (timmar/veckor/månader/år)
• Skola/utbildningscentrum	85	85 veckor
• Arbetsplatsbaserad utbildning	15	15 veckor
• Godkända tidigare studier		
Total undervisnings-/utbildningslängd som resulterar i intyget		100 veckor / 3 år
<p>Ytterligare information Utbildningen omfattar totalt 2500 gymnasiepoäng (25 poäng motsvarar en veckas studier på heltid), varav 750 poäng i kärnämnen (allmänna ämnen), 1450 poäng i karaktärsämnen (yrkesinriktade ämnen) samt 300 poäng individuellt val. Innehavaren av dokumentet har inom ramen för karaktärsämnesblocket genomfört ett projektarbete om 100 poäng.</p> <p>Mer information om utbildningen och det nationella utbildnings- och kvalifikationssystemet kan erhållas från Nationellt Referenscentrum för Yrkesutbildning www.senrp.se</p>		