



Restaurang- och livsmedelsprogrammet

Skolverket

Gymnasiegemensamma ämnen

600 p

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

Programgemensamma karaktärsämnen

400 p

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

Inriktningar

300–600 p

Bageri och konditori	300	
<i>Bageri- och konditorikunskap</i>		
Bageri 1	100	
Choklad och konfektyr	100	
Konditori 1	100	
Färsvaror, delikatesser och catering	600	
<i>Försäljning och kundservice</i>		
Personlig försäljning 1	100	
Personlig försäljning 2	100	
<i>Livsmedels- och näringskunskap</i>		
Livsmedels- och näringskunskap 2	100	
<i>Mat och butik</i>		
Mat och butik 1	100	
		<i>Mat och dryck i kombination</i>
		Mat och dryck i kombination
		100
		<i>Service och bemötande</i>
		Service och bemötande 2
		100
		Kök och servering
		300
		<i>Matlagningskunskap</i>
		Matlagning 1
		100
		<i>Mat och dryck i kombination</i>
		Mat och dryck i kombination
		100
		<i>Serveringskunskap</i>
		Servering 1
		100

Individuellt val

200 p

Gymnasiearbete

100 p

Programfördjupningar 600–900 p

<i>Bageri- och konditorikunskap</i>		<i>Livsmedels- och näringskunskap</i>	
Bageri 1	100	Livsmedels- och näringskunskap 2	100
Bageri 2	200	<i>Matlagningskunskap</i>	
Bageri 3	100	Matlagning 1	100
Bageri 4	100	Matlagning 2	200
Bageri – specialisering	100	Matlagning 3	200
Choklad och konfektyr	100	Matlagning 4	200
Konditori 1	100	Matlagning – specialisering	100
Konditori 2	200	Specialkost	100
Konditori 3	100	<i>Mat och butik</i>	
Konditori 4	100	Mat och butik 1	100
Konditori – specialisering	100	Mat och butik 2	100
<i>Dryckeskunskap</i>		Mat och butik – specialisering	100
Barteknik	100	<i>Mat och dryck i kombination</i>	
Drycker	100	Mat och dryck i kombination	100
Drycker och ansvarsfull alkoholservice	100	<i>Moderna språk</i>	200
Drycker – specialisering	100	<i>Serveringskunskap</i>	
<i>Engelska</i>		Arrangemang	100
Engelska 6	100	Matsalshantverk	100
<i>Entreprenörskap</i>		Servering 1	100
Entreprenörskap	100	Servering 2	200
Entreprenörskap och företagande	100	<i>Service och bemötande</i>	
<i>Företagsekonomi</i>		Service och bemötande 2	100
Företagsekonomi 1	100	<i>Stycknings- och charkuterikunskap</i>	
Företagsekonomi 2	100	Charkuteri 1	100
<i>Försäljning och kundservice</i>		Charkuteri 2	100
Personlig försäljning 1	100	Charkuteri 3	200
Personlig försäljning 2	100	Charkuteri 4	100
Telefon- och internetservice	100	Charkuteri – specialisering	100
<i>Handel</i>		Finstyckning	100
Affärsutveckling och ledarskap	100	Styckning 1	100
Praktisk marknadsföring 1	100	Styckning 2	100
Praktisk marknadsföring 2	100	Styckning 3	200
<i>Hotell</i>		Styckning 4	100
Frukost och bufféservice	100	Styckning – specialisering	100
Logi	100	<i>Turism</i>	
<i>Konferens och evenemang</i>		Besöksnäringen	100
Konferens och evenemang	100	Aktiviteter och upplevelser	100
<i>Ledarskap och organisation</i>			
Ledarskap och organisation	100		