

Programmål för programmet för hotell, restaurang och bageri

Programmet för hotell, restaurang och bageri är ett yrkesinriktat program. Efter avslutat program ska eleverna ha kunskaper för arbete med till exempel service, matlagning, bakning samt hantering och försäljning av färskvaror och livsmedel.

Utbildningen ska utveckla elevernas kunskaper om och färdigheter i service och bemötande inom besöksnäringarna samt i matlagning, bakning och servering. Vidare ska utbildningen utveckla elevernas kunskaper om livsmedel, hygien, näringslära och specialkost för olika ändamål.

Utbildningen ska även utveckla elevernas kunskaper om besöksnäringen som helhet med fokus på kost och logi samt utveckla deras förståelse av gästers och kunders förväntningar på service och bemötande. Inom programmets yrkesområden genomförs flertalet arbetsuppgifter i samverkan med andra. Utbildningen ska därför utveckla elevernas förmåga att samarbeta med andra oavsett bakgrund, position eller kön. Utbildningen ska även bidra till att eleverna utvecklar förmåga att så självständigt som möjligt planera, genomföra och avsluta arbetsuppgifter med hänsyn till säkerhet, miljö och ekonomi. I det praktiska arbetet ska eleverna ges möjlighet att utveckla sin förmåga att använda lämpliga verktyg, däribland aktuell digital teknik. Dessutom ska utbildningen utveckla elevernas nyfikenhet och lust till fortsatt lärande inom yrkesområdet samt främja personlig utveckling.

Inom besöksnäringen erbjuds ofta lokala evenemang, upplevelser och produkter till besökande gäster. Därför ska utbildningen utveckla elevernas kunskaper om närproducerade livsmedel och lokala traditioner. Utbildningen ska dessutom utveckla elevernas förmåga till service och bemötande gentemot gäster, kunder och arbetskamrater. Därför ska utbildningen också utveckla elevernas kommunikativa färdigheter. Vidare ska utbildningen bidra till att eleverna utvecklar förmåga att använda ett språkbruk och ett ordförråd som är anpassat till olika situationer som kan uppkomma inom yrkesområdet.

Utbildningen ska ge eleverna kunskaper för att arbeta arbetsmiljöriktigt, säkert och i enlighet med lagar och andra bestämmelser inom yrkesområdet. Utbildningen ska också utveckla elevernas förmåga att värdera information samt delta i diskussioner om till exempel kost, hälsa och relationer för att kunna göra underbyggda val utifrån bland annat etiska aspekter. Utbildningen ska även ge eleverna kunskaper om hur verksamheter inom hotell-, restaurang- och bageriområdet kan främja hållbar utveckling.

Genom praktiskt arbete ska eleverna ges möjlighet att utveckla förmåga att genomföra olika arbetsmoment med traditionella och moderna metoder. Eleverna ska dessutom ges möjlighet att utveckla förmåga att ta initiativ, kommunicera och samverka med andra samt agera serviceinriktat. Eleverna ska också ges möjlighet att reflektera över och diskutera hur tradition och kultur påverkar människor samt deras efterfrågan på service och bemötande.

Arbetsplatsförlagt lärande ska ingå i utbildningen. Det arbetsplatsförlagda lärandet ska bidra till att eleverna utvecklar yrkeskunskaper och en yrkesidentitet samt reflekterar över yrkeskulturen och blir en del av yrkesgemenskapen på en arbetsplats.

Programmålet gäller för både skolförlagd utbildning och lärlingsutbildning.

Programfördjupningen möjliggör fördjupning och kan bidra till kunskaper för arbete inom till exempel hotell, restaurang, storkök, bageri och konditori eller med färskvaror i butik.

Mål för gymnasiesärskolearbetet

Gymnasiesärskolearbetet ska visa att eleven är förberedd för ett yrkesområde som programmet är inriktat mot. Det ska visa elevens förmåga att utföra vanligt förekommande arbetsuppgifter inom yrkesområdet. Gymnasiesärskolearbetet ska utföras på ett sådant sätt att eleven så självständigt som möjligt eller tillsammans med en handledare planerar, genomför och utvärderar sin uppgift.

FÖRSLAG