

## Examensmål för restaurang- och livsmedelsprogrammet

Restaurang- och livsmedelsprogrammet är ett yrkesprogram. Efter examen från programmet ska eleverna ha de kunskaper som behövs för att arbeta inom restaurang-, bageri- och livsmedelssektorn, till exempel i restaurang, bageri och med färskvaror.

Utbildningen ska utveckla elevernas kunskaper om och färdigheter i arbete med i första hand hantverksmässiga metoder, såväl traditionella som moderna. Den ska också utveckla elevernas kunskaper om och färdigheter i livsmedelsproduktion, matlagning, bakning och servering. Måltiden som helhet är central i utbildningen eftersom de olika verksamhetsområdena samverkar för att skapa måltidsupplevelser. Utbildningen ska även ge kunskaper i försäljning, service, hygien, näringslära, specialkost och om arbetsmiljö. Utbildningen ska också bidra till att utveckla elevernas förmåga att använda aktuell digital teknik som förekommer inom för utbildningen relevanta yrkesområden.

Arbete nära gäster och kunder ställer krav på goda kunskaper i kommunikation och service. Utbildningen ska därför utveckla elevernas förmåga att bemöta dessa på ett yrkesmässigt och serviceinriktat sätt. Eftersom arbetet inom yrkesområdet i regel utförs i samverkan ska utbildningen även utveckla elevernas förmåga att samverka och kommunicera med andra oavsett bakgrund, position eller kön. Utbildningen ska leda till förståelse av hur könsnormer styr uppfattningar inom yrkesområdet. I yrkesrollen ingår att ta personligt ansvar och att agera med gott omdöme utifrån grundläggande demokratiska värderingar. Eleverna ska vidare utveckla förmågan att arbeta i grupp, ta initiativ, vara lyhörda, arbeta självständigt och kunna använda yrkets fackspråk. Utbildningen ska även utveckla elevernas förmåga att arbeta med planering, dokumentation, organisation och ekonomi.

Branschen präglas av förändring och utveckling, vilket ställer krav på kreativitet och flexibilitet. Därför ska utbildningen förbereda eleverna för fortsatt lärande i arbetslivet samt för att nyfiken reflektera över sitt eget lärande och sin personliga utveckling. Eleverna ska också utveckla sin förmåga att värdera information inom till exempel kost, näring och hälsa. Utbildningen ska utveckla elevernas ansvarskänsla, kvalitetsmedvetenhet och företagsekonomiska förståelse samt utveckla deras förmåga att se och förstå sin egen roll i verksamheten. Arbetsmiljöfrågor och frågor om arbetsorganisation ska ha en central plats i utbildningen för att förebygga arbetsskador och främja god hälsa. Utbildningen ska ge eleverna de kunskaper som behövs för att arbeta arbetsmiljöriktigt, säkert och i enlighet med lagar och andra bestämmelser inom yrkesområdet.

Livsmedels- och restaurangbranscherna har en stark internationell prägel. Därför ska kunskaper om livsmedel och måltider i andra kulturer samt kännedom om andra länder ingå i utbildningen. Branschen har dessutom en regional anknytning, med fokus på närliggande produktion och lokala traditioner, vilket ska återspeglas i utbildningen.

Utbildningen ska ge kunskaper om entreprenörskap och olika former av företagande eftersom branschen kännetecknas av många olika typer av företag. Oavsett företagstyp behöver både anställda och egna företagare initiativförmåga, idériedom och egen drivkraft. Utbildningen ska dessutom leda till en fördjupad förståelse av de etiska frågor som livsmedelshandling och försäljning ställer. De etiska frågeställningarna ska även omfatta de tidigare stegen i

produktionskedjan som djurhållning, odling, transport och förädling. Eleverna ska dessutom ges möjlighet att utveckla kunskaper om hur verksamheter inom restaurang- och livsmedelsområdet kan främja hållbar utveckling.

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. Det arbetsplatsförlagda lärandet kan också ge inblick i företagandets villkor.

Examensmålet gäller för både skolförlagd utbildning och lärlingsutbildning.

## *Inriktningar*

Restaurang- och livsmedelsprogrammet har två inriktningar.

Inriktningen *bageri och konditori* ska ge kunskaper framför allt för arbete inom den hantverksmässiga delen av dessa näringar. Den ska ge de kunskaper som behövs för såväl små- som storskalig verksamhet. Inriktningen kan till exempel leda till yrken som bagare eller konditor.

Inriktningen *kök och servering* ska ge kunskaper inom matlagning i offentlig eller privat restaurangverksamhet, servering och bararbete samt arbete inom besöksnäringen. Inriktningen kan till exempel leda till yrken som kock, servitris eller servitör.

Båda inriktningarna kan leda till fortsatta studier, till exempel på yrkeshögskola eller högskola.

## **Mål för gymnasiearbetet**

Gymnasiearbetet ska visa att eleven är förberedd för det yrkesområde som gäller för den valda yrkesutgången. I gymnasiearbetet ska eleven visa sin förmåga att utföra vanligt förekommande arbetsuppgifter inom givna tidsramar. Det ska utföras på ett sådant sätt att eleven självständigt planerar, genomför och utvärderar sin uppgift. Gymnasiearbetet kan utformas så att det ger eleven möjlighet att pröva sitt yrkeskunnande i företagsliknande arbetsformer.