Skolverket

Kommentar till restaurang- och livsmedelsprogrammet

Gymnasieskolan ska förbereda eleverna för yrkesverksamhet och fortsatta studier samt ge dem en god grund för personlig utveckling och ett aktivt deltagande i samhällslivet. Utbildningen ska även främja social gemenskap och utveckla elevernas förmåga att självständigt och tillsammans med andra tillägna sig, fördjupa och tillämpa kunskaper.[1]

Om programmet

Restaurang- och livsmedelsprogrammet är ett yrkesprogram. Efter examen från programmet ska eleverna ha de kunskaper som behövs för att arbeta inom restaurang- och livsmedelssektorn, till exempel i restaurang, bageri och med färskvaror.[2]

Restaurang- och livsmedelsprogrammet förbereder för arbete inom bland annat restaurang och bageri. Gemensamt för programmets inriktningar är måltiden och alla dess delar. Måltiden är en tid för upplevelse av maträtter, bröd, dryck och bakverk, men även andra aspekter påverkar upplevelsen. Miljön där vi sitter eller står, sällskapet vi är med, råvarorna måltiden är skapad av, tidpunkten på dygnet och stämningen i rummet är några exempel på vad som skapar upplevelsen av måltiden. Begreppet måltiden som helhet inkluderar alltså bland annat bageri, färskvaruförsäljning, matlagning och servering och är därför ett viktigt begrepp för hela programmet.

Programmet avgränsas genom att det behandlar hantverksmässig och kundnära livsmedelshantering, inte industriell produktion. Hantverksmässiga metoder kan vara såväl traditionella som moderna. Kunskaper om traditionella metoder kan ofta krävas för att förstå en modern metod. Traditionella metoder kan i sig i vissa fall skapa ett mervärde för gästen eller kunden.

Gemensamt för de yrken som programmet utbildar mot är vikten av god service och ett gott bemötande. Detta löper som en röd tråd genom hela utbildningen och eleverna får lära sig att anpassa bemötande och service utifrån kunden eller

[1] 15 kap. 2 § Skollag (2010:800).
[2] Förordning (SKOLFS 2010:14) om examensmål för gymnasieskolans nationella program.

gästens behov och önskemål, till exempel genom praktiska övningar i verklighetsnära miljöer.

Arbetsmiljöfrågor är relevanta genom hela utbildningen. Programmet ger kunskaper om hur man arbetar på ett ergonomiskt och säkert sätt för att förebygga arbetsskador och skapa en trygg arbetsplats. Det inbegriper grundläggande kunskaper om fysisk, organisatorisk och social arbetsmiljö.

Utöver att förbereda för yrkesverksamhet kan restaurang- och livsmedelsprogrammet förbereda för fortsatta studier. Utbildningen omfattar 2 800 poäng och ger eleverna grundläggande behörighet till högskola och universitet genom att ämnena *svenska*, nivå 2 och 3, eller *svenska som andraspråk*, nivå 2 och 3, och *engelska*, nivå 2 ingår i programmet. Eleverna kan även välja bort dessa ämnen och nivåer, alternativt läsa dem inom sitt individuella val och programfördjupningen. På restaurang- och livsmedelsprogrammet kan eleverna välja bort *svenska*, nivå 2 och 3 eller *svenska som andraspråk*, nivå 2 och 3 och *engelska*, nivå 2. Programmet kan även förbereda för fortsatta studier på yrkeshögskola.

Arbetsplatsförlagt lärande (apl)

Arbetsplatsförlagt lärande är avgörande för att yrkesutbildningen ska få den kvalitet, det djup och den verklighetsförankring som krävs för att eleverna ska nå en av branschen godtagbar nivå av yrkeskunnande och för att förbereda eleverna för det kommande yrkeslivet. Tillsammans med den skolförlagda delen av utbildningen skapar det arbetsplatsförlagda lärandet en relevant och sammanhållen utbildning där det också finns möjligheter för eleverna att arbeta ämnesövergripande. Eftersom det arbetsplatsförlagda lärandet genomförs på en eller flera arbetsplatser utanför skolan ges eleverna möjlighet att bygga upp ett eget nätverk av potentiella framtida arbetsgivare. Mer information om arbetsplatsförlagt lärande finns på skolverket.se.

Gymnasiegemensamma ämnen

De gymnasiegemensamma ämnena[3] läses av alla elever på de nationella programmen. De bidrar till att utveckla elevernas kunskaper såväl för yrkesverksamhet och fortsatta studier som för deras personliga utveckling och ett aktivt deltagande i samhällslivet. Dessa kunskaper utvecklas även i samspel med de andra ämnena som ingår i programmet. De gymnasiegemensamma ämnena behöver, likt övriga ämnen i programmet, behandlas dels i förhållande till läroplanens övergripande mål, dels i förhållande till restaurang- och livsmedelsprogrammets examensmål. För de gymnasiegemensamma ämnena finns ämneskommentarer på skolverket.se.

[3] Vilka de gymnasiegemensamma ämnena är framgår av Bilaga 2 i skollagen (2010:800).

Programgemensamma ämnen

De programgemensamma ämnena omfattar 400 poäng och läses av alla elever på programmet. De tar upp det kunskapsinnehåll som alla elever på programmet ska tillägna sig och ger en grund för fortsatta studier inom programmet. De ämnen som är gemensamma för restaurang- och livsmedelsprogrammet är *livsmedels- och näringskunskap*, nivå 1, 100 poäng samt *måltid och bransch*, nivå 1 och 2 om sammanlagt 300 poäng. De programgemensamma ämnena ger grundläggande kunskaper inom hygien, service, bemötande, livsmedel, näring, måltid och bransch.

Inom programmets samtliga yrkesområden är kunskaper om olika livsmedel och deras näringsinnehåll avgörande. Allergier och olika typer av specialkost är vanligt förekommande, samtidigt som det ställs näringsmässiga krav även på normalkost. Ämnet *livsmedels- och näringskunskap* ger en grund för vidare lärande och utveckling av elevernas livsmedels- och näringskunskaper inom valt yrkesområde.

Ämnet *måltid och bransch* är orienterande och ger en överblick över restaurang- och livsmedelsbranschen. Det knyter ihop programmets olika verksamheter, oavsett inriktning. Ämnet ger även eleverna möjlighet att prova på olika arbetsuppgifter för att kunna göra ett välgrundat inriktningsval. Dessutom ger ämnet de kunskaper om service och bemötande, arbetsmiljö och säkerhet samt om alkoholservering som är gemensamma för programmet. Kraven på kunskaper i livsmedelshygien har ökat i branschen, och därför ingår även innehåll om hygien i ämnet *måltid och bransch*.

Inriktningar, programfördjupning och yrkesutgångar

Inriktningarna och programfördjupningen innehåller ämnen som ligger inom ramen för examensmålet och programmets karaktär och som kompletterar och fördjupar de programgemensamma ämnena. Vilka ämnen som ingår i inriktningarna styrs av programstrukturen, men vad gäller programfördjupningen är det huvudmannen som beslutar vilka ämnen och nivåer i dessa ämnen som skolan ska erbjuda eleverna.[4]

Programmet har två inriktningar. Dessa är bageri och konditori samt kök och servering. Inriktningarna på restaurang- och livsmedelsprogrammet får påbörjas tidigast det andra läsåret.[5]

Eleverna kan tillgodogöra sig en specifik yrkeskompetens genom att läsa en av Skolverkets föreslagna yrkesutgångar. Yrkesutgångarna är framtagna tillsammans med branschen och är en benämning av en viss yrkeskompetens som en kombination av vissa nivåer i ett eller flera ämnen inom programfördjupningen leder till. Yrkesutgångarnas programfördjupningsämnen kompletterar och fördjupar de kunskaper eleven har tillgodogjort sig genom de programgemensamma ämnena och inriktningen. I yrkesutgångarna ingår ämnen

[4] 4 kap. 6 § gymnasieförordningen (2010:2039).
[5] 4 kap. 2 § gymnasieförordningen (2010:2039).

med fyra eller fem nivåer som kan beskrivas som långa sammanhållna ämnen mot yrkesutgången där allt som är relevant för yrket ingår.

Huvudmannen kan även, utifrån lokala förhållanden på arbetsmarknaden, skapa egna kombinationer av ämnen och nivåer i dessa ämnen från programfördjupningen. Det är lämpligt att ta fram sådana lokala eller regionala yrkesutgångar i samråd med det lokala programrådet. Information om vilka ämnen och nivåer i dessa ämnen som finns i programfördjupningen för restaurang- och livsmedelsprogrammet finns på skolverket.se.

Inriktningen bageri och konditori

Inriktningen, som omfattar 300 poäng, ger tillsammans med programfördjupningen kunskaper om och färdigheter i hantverksmässigt arbete i olika typer av bageri- och konditoriföretag. Detta innebär till exempel bakning av olika produkter med olika metoder samt framställning av olika konditoriprodukter. I inriktningen ingår ämnena *bageri*, nivå 1, 100 poäng, *choklad och konfektyr*, nivå 1, 100 poäng samt *konditori*, nivå 1, 100 poäng som alla är centrala delar av yrkesområdet.

Skolverkets exempel på yrkesutgångar

Skolverket har tagit fram två yrkesutgångar som utgår från inriktningen bageri och konditori: bagare och konditor.

Bagare

I yrkesutgången ingår ämnena *bageri*, nivå 2, 3 och 4 och *konditori*, nivå 2.

Yrkesutgången ger fördjupade kunskaper för arbete inom bageriområdet. Förutom kunskaper inom bageri och konditori omfattas även organisering av arbete och skapande av sensoriska upplevelser.

Eleverna har efter utbildningen fördjupade kunskaper i olika hantverksmässiga metoder och tekniker inom bageri och konditori. De kan arbeta hantverksmässigt och säkert inom bageri- och konditoriverksamhet. De har också kunskaper inom ekonomi och organisation av arbetet samt om lagar och andra bestämmelser inom området.

Konditor

I yrkesutgången ingår ämnena *bageri*, nivå 2 och *konditori*, nivå 2, 3 och 4.

Yrkesutgången ger fördjupade kunskaper för arbete inom konditoriområdet. Förutom kunskaper inom konditori och bageri omfattas även organisering av arbete och skapande av sensoriska upplevelser.

Eleverna har efter utbildningen fördjupade kunskaper i olika hantverksmässiga metoder och tekniker inom konditori och bageri. De kan arbeta hantverksmässigt och säkert inom konditori- och bageriverksamhet. De har också kunskaper inom ekonomi och organisation av arbetet samt om lagar och andra bestämmelser inom området.

Inriktningen kök och servering

Inriktningen, som omfattar 300 poäng, ger tillsammans med programfördjupningen, kunskaper om och färdigheter i matlagning och servering. Detta innebär till exempel kall och varm matlagning i små och stora kök samt gästbemötande, servering med olika metoder och matsalsarbete i olika sammanhang. I inriktningen ingår ämnena *matlagning*, nivå 1, 100 poäng, *mat och dryck i kombination*, nivå 1, 100 poäng och *servering*, nivå 1, 100 poäng. Dessa ger förutsättningar för ett samarbete som skapar en helhetsupplevelse av måltiden för gästen.

Skolverkets exempel på yrkesutgångar

Skolverket har tagit fram två yrkesutgångar som utgår från inriktningen kök och servering: kock och servitör.

Kock

I yrkesutgången ingår ämnet *matlagning*, nivå 2, 3, 4 och 5 om sammanlagt 700 poäng.

Yrkesutgången ger fördjupade kunskaper för arbete som kock, bland annat inom matlagning, planering och organisering av arbete samt skapande av måltidsupplevelser.

Eleverna har efter utbildningen fördjupade kunskaper i olika matlagningsmetoder och tekniker. De kan arbeta hantverksmässigt och säkert inom restaurang- och storköksverksamhet med matlagning. De har också kunskaper inom ekonomi och organisation av arbetet samt om lagar och andra bestämmelser inom området.

Servitör

I yrkesutgången ingår ämnet *servering*, nivå 2, 3, 4 och 5 om sammanlagt 700 poäng.

Yrkesutgången ger fördjupade kunskaper för arbete som servitör, bland annat inom service och bemötande, servering, drycker, ansvarsfull alkoholservering, organisering av arbete och skapande av måltidsupplevelser.

Eleverna har efter utbildningen fördjupade kunskaper om matsalsarbete, måltidsmiljöer och olika serveringsmetoder. De kan kvalitetsmedvetet bemöta gäster och hantera olika servicesituationer på ett serviceinriktat, säljande och säkert sätt. De kan arbeta hantverksmässigt och säkert inom restaurang med servering. De har också kunskaper inom ekonomi och organisation av arbetet samt om lagar och andra bestämmelser inom området.

Gymnasiearbete

För att få en gymnasieexamen måste eleven ha gjort ett godkänt gymnasiearbete som omfattar 100 poäng. Gymnasiearbetet sammanfattar studierna på programmet och visar att eleven är förberedd för arbete eller fortsatta studier. Mer information om gymnasiearbetet finns i examensmålet och på skolverket.se.