Skolverket

Kommentar till programmet för hotell, restaurang och bageri

Anpassade 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

Programmet för hotell, restaurang och bageri är ett yrkesinriktat program. Efter avslutat program ska eleverna ha breddade kunskaper för arbete med till exempel service, matlagning och bakning samt för hantering av färskvaror och livsmedel.[2]

Programmet för hotell, restaurang och bageri ska utveckla elevernas förmåga att utföra arbetsuppgifter inom i första hand hotell, restaurang, bageri eller butik. Att möta gäster eller kunder i olika situationer är centralt inom yrkesområdena. Programmet ger därför eleverna kunskaper i hur man kan möta andra på ett serviceinriktat sätt, till exempel på ett hotell eller vid servering. Detta kan beskrivas som programmets kärna tillsammans med färdigheter i arbete med mat och måltid i olika former, exempelvis servering, bakning och matlagning. Utbildningen utvecklar elevernas förmåga att välja till exempel råvaror och metoder utifrån hur de påverkar slutresultatet samt vilka konsekvenser det kan få för ekonomisk, social och miljömässig hållbarhet.

Utbildningen utvecklar elevernas förmåga att arbeta på ett ergonomiskt och säkert sätt, samt i enlighet med lagar och andra bestämmelser inom området, för att förebygga olyckor och arbetsskador samt främja god hälsa.

Med utgångspunkt i praktiskt arbete ges eleverna möjlighet att utveckla förmåga att genomföra olika arbetsmoment inom yrkesområdet, så självständigt som möjligt och tillsammans med andra. I programmet för hotell, restaurang och bageri finns ämnen som har liknande innehåll som gymnasieskolans hotell- och turismprogram eller restaurang- och livsmedelsprogram, vilket ger förutsättningar för samverkan mellan skolformerna. Samverkan kan ske utifrån hela ämnet, ett

[1] 18 kap. 2 § skollagen (2010:800).
[2] Förordning (SKOLFS 2013:5) om programmål för anpassade gymnasieskolans nationella program.

område i det centrala innehållet eller genom enstaka undervisningstillfällen. Exempel på sådana ämnen är *måltid och bransch* samt *matlagning*.

Arbetsplatsförlagt lärande (apl)

Arbetsplatsförlagt lärande är avgörande för att utbildningen ska få den kvalitet, det djup och den verklighetsförankring som krävs för att ge eleverna en förberedelse för etablering på arbetsmarknaden. 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 ges eleverna möjlighet att bygga upp ett eget nätverk av potentiella framtida arbetsgivare. Mer information om arbetsplatsförlagt lärande finns på skolverket.se.

Gymnasiegemensamma ämnen i anpassad gymnasieskola

De gymnasiegemensamma ämnena i anpassad gymnasieskola[3] läses av alla elever på de nationella programmen. De har en nyckelroll för att eleverna ska kunna utveckla kunskaper såväl för yrkesverksamhet och fortsatta studier som för personlig utveckling och ett aktivt deltagande i samhällslivet. Dessa kunskaper utvecklas även i samspel med de andra ämnena som ingår i programmet. De gymnasiegemensamma ämnena i anpassad gymnasieskola behöver, likt övriga ämnen i programmet, behandlas dels i förhållande till läroplanens övergripande mål, dels i förhållande till programmålet för programmet för hotell, restaurang och bageri. För de gymnasiegemensamma ämnena i anpassad gymnasieskola finns ämneskommentarer på skolverket.se.

Programgemensamma ämnen

De programgemensamma ämnena, som omfattar 600 poäng, läses av alla elever på programmet och ger programmet dess karaktär. 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 programmet för hotell, restaurang och bageri är *hotell* samt *måltid och bransch*. Dessa ämnen utvecklar elevernas förmåga till service och bemötande och ger grundläggande kunskaper inom hygien, livsmedel och näring.

Ämnet *hotell,* nivå 1, 100 poäng ger grundläggande kunskaper om hotellbranschen och en introduktion till arbeten inom området. Det innefattar kunskaper om möten, event och våningsservice. Eleverna ges möjlighet att pröva på arbetsuppgifter som att ta emot och hjälpa gäster samt att se till att säkerställa en välkomnande miljö. Denna nivå i ämnet ger goda grunder för fortsatt lärande i ämnet i programfördjupningen.

[3] Vilka de gymnasiegemensamma ämnena i anpassad gymnasieskola är framgår av 19 kap. 3 § i skollagen (2010:80).

Ämnet *måltid och bransch,* i tre nivåer om totalt 500 poäng, ger kunskaper om restaurang- och livsmedelsbranschen. Det skapar en förståelse av olika verksamheter som kök, matsal, bagerier, konditorier, charkuterier och butiker. I ämnet får eleverna utföra olika arbetsuppgifter inom de olika verksamheterna och lära sig om livsmedelshygien. Ämnet ger också kunskaper i arbetsmiljö och säkerhet inom programmet samt i alkoholservering. Ämnet speglar motsvarande ämne i gymnasieskolan vilket ger möjlighet till samverkan mellan skolformerna.

Programfördjupning

Programfördjupningen innehåller ämnen som ligger inom ramen för programmålet och programmets karaktär och som kompletterar och fördjupar de programgemensamma ämnena. Huvudmannen beslutar vilka ämnen och nivåer i dessa ämnen inom programfördjupningen som skolan ska erbjuda eleverna.[4] I programmet för hotell, restaurang och bageri omfattar ämnen och nivåer av dessa ämnen i programfördjupningen 700 poäng.

I programfördjupningen ingår utöver programmets karaktärsämnen även ämnen som syftar till att stödja eleverna att utifrån sina egna förutsättningar uppnå en så hög grad av självständighet som möjligt.[5] Exempel på sådana ämnen är *arbetslivets villkor*, nivå 1, *idrott och hälsa*, nivå 2, *trafikantkunskap*, nivå 1.

Information om vilka ämnen och nivåer i dessa ämnen som finns i programfördjupningen för programmet för hotell, restaurang och bageri finns på skolverket.se.

Koppling till framtida arbetsliv

Nedan följer förslag på ämnen och nivåer i dessa ämnen som kan förbereda eleverna för arbete inom olika områden. Huvudmannen kan även, utifrån lokala förhållanden på arbetsmarknaden välja andra ämnen och nivåer i dessa ämnen från programfördjupningen.

Arbetsuppgifter inom hotell

Programfördjupningen ger eleverna möjlighet att bredda sina kunskaper för arbete inom hotell. Arbetsuppgifterna kan till exempel utgöras av arbete med frukostbuffé i kök och matsal, att se till att miljön är välkomnande och fräsch samt att delta i arbete med våningsservice. Ämnen och nivåer i dessa ämnen som förbereder eleverna för dessa arbetsuppgifter är

- frukost och buffé, nivå 1 och 2 om sammanlagt 200 poäng
- hotell, nivå 2 och 3 om sammanlagt 400 poäng
- lokalvård, nivå 1 och 2 om sammanlagt 200 poäng.

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

Arbetsuppgifter kopplade till olika möten och event

Programfördjupningen ger eleverna möjlighet att bredda sina kunskaper för arbete inom möten och event. Arbetsuppgifterna kan till exempel vara att bemöta gäster välkomnande och serviceinriktat samt att hjälpa dessa till rätta. Ämnen och nivåer i dessa ämnen som förbereder eleverna för dessa arbetsuppgifter är

- försäljning och kundservice, nivå 1, 2 och 3 om sammanlagt 300 poäng
- hotell, nivå 2 och 3 om sammanlagt 400 poäng.
- information och kommunikation, nivå 1 och 2 om sammanlagt 200 poäng.

Arbetsuppgifter inom kök

Programfördjupningen ger eleverna möjlighet att bredda sina kunskaper för arbete inom kök. Arbetsuppgifterna kan till exempel vara arbete med, och i anslutning till, matlagning tillsammans med andra. Det kan handla om allt från att ta emot varor, bereda och tillaga dessa samt efterarbete med disk och rengöring. Ämnen och nivåer i dessa ämnen som förbereder eleverna för dessa arbetsuppgifter är

- matlagning, nivå 1, 2 och 3 om sammanlagt 400 poäng
- matupplevelser, nivå 1, 100 poäng
- servering, nivå 1, 2 och 3 om sammanlagt 400 poäng.

Arbetsuppgifter inom servering

Programfördjupningen ger eleverna möjlighet att bredda sina kunskaper för arbete inom servering. Arbetsuppgifterna kan till exempel vara att bidra till en bra måltidsmiljö för gästen såsom dukning och iordningställande av matsal, se till att borden är i skick för kommande gäster, bufféarbete samt servering. Ämnen och nivåer i dessa ämnen som förbereder eleverna för dessa arbetsuppgifter är

- frukost och buffé, nivå 1 och 2 om sammanlagt 200 poäng
- matupplevelser, nivå 1, 100 poäng
- servering, nivå 1, 2 och 3 om sammanlagt 400 poäng.

Arbetsuppgifter inom bageri och konditori

Programfördjupningen ger eleverna möjlighet att bredda sina kunskaper för arbete inom servering. Arbetsuppgifterna kan till exempel vara att delta i bakningsarbete och i framställande av konditoriprodukter, försäljning, kaffeservering samt efterarbete med disk och rengöring. Ämnen och nivåer i dessa ämnen som förbereder eleverna för dessa arbetsuppgifter är

- bageri och konditori, nivå 1, 2 och 3 om sammanlagt 400 poäng
- försäljning och kundservice, nivå 1, 2 och 3 om sammanlagt 300 poäng
- servering, nivå 1, 2 och 3 om sammanlagt 400 poäng.

Arbetsuppgifter med mat i butik

Programfördjupningen ger eleverna möjlighet att bredda sina kunskaper för arbete med mat och livsmedel i olika butiker. Det kan handla om en liten butik likaväl som en stor matmarknad. Arbetsuppgifterna kan till exempel utgöras av arbete i delikatessdisk, iordningsställande av färskvarudisk, exponering av produkter och uppackning av varor. Ämnen och nivåer i dessa ämnen som förbereder eleverna för dessa arbetsuppgifter är

- försäljning och kundservice, nivå 1, 2 och 3 om sammanlagt 300 poäng
- mat och butik, nivå 1 och 2 om sammanlagt 200 poäng
- matlagning nivå 1, 2 och 3 om sammanlagt 400 poäng.

Gymnasiearbetet i anpassad gymnasieskola

Gymnasiearbetet i anpassad gymnasieskola omfattar 100 poäng. Det sammanfattar studierna på programmet och visar att eleven är förberedd för arbete. Mer information om gymnasiearbetet i anpassad gymnasieskola finns i programmålet och på skolverket.se.