

Programmet för HOTELL, RESTAURANG OCH BAGERI



Programmet för hotell, restaurang och bageri är till för dig som vill arbeta med matlagning, bakning och livsmedel. Du kan också välja det här programmet om du vill arbeta med att ta hand om gäster på hotell och restaurang.

Du ska tycka om att arbeta med service och trivas i mötet med olika människor.



Det här lär du dig på programmet

Du får möjlighet att lära dig matlagning, bakning och servering. Du får lära dig om hur man hanterar livsmedel och hur man arbetar i olika typer av kök.

På programmet får du också kunskaper om hygien, näringslära, specialkost och alkoholservering.

Du får arbeta med olika arbetsuppgifter som tränar dig för arbete på hotell.

Du får träna dig att arbeta med andra och att ge god service åt kunder och gäster.

Arbetsmiljöfrågor är viktiga på programmet för att du inte ska få arbetsskador i framtiden och för att du ska ha en god hälsa.

Så här är programmet upplagt

På de nationella programmen finns ämnen som alla ska studera. De kallas för **gymnasie-särskolegemensamma ämnen**. De är **engelska, estetisk verksamhet, historia, idrott och hälsa, matematik, naturkunskap, religionskunskap, samhällskunskap och svenska eller svenska som andraspråk**.

Programmet har yrkesämnen eller karaktärsämnen som kallas för **programgemensamma ämnen**. Alla elever på programmet för hotell, restaurang och bageri ska läsa de här ämnena som är **bageri och konditori, hotell, livsmedels- och näringskunskap, måltids- och branschkunskap** samt **service och bemötande**.

Du läser även fler ämnen som ger dig mer kunskaper inom det område du valt. De ämnena kallas för **programfördjupning**. Eftersom olika skolor kan erbjuda olika ämnen som programfördjupning kan du ta kontakt med den skolan du söker till och fråga vilken programfördjupning som finns. Du kan också läsa mer om programfördjupningen på www.skolverket.se, under fliken Förskola och skola.

Du gör också ett **individuell val**. Du får själv välja några ämnen som inte hör till programmet men kan läsas av alla elever på skolan.

För varje ämne i gymnasiesärskolan finns en ämnesplan med poängsatta kurser.

Om du klarar av kan rektor bestämma att du får läsa kurser eller ämnen som finns på gymnasieskolan. På det sättet får du större utmaningar i dina studier.

Du får betyg när en kurs är avslutad. Läraren ska bedöma dina kunskaper utifrån kunskapskraven som finns för **betygsstegen A, C och E**.

Du tränar på och använder de kunskaper du får på programmet på en arbetsplats. **Det kallas för arbetsplatsförlagt lärande, apl.**

För att visa att du är väl förberedd för de arbetsuppgifter du lärt dig gör du ett **gymnasiesärskolearbete**. Eftersom gymnasiesärskolearbetet ska visa helheten i din utbildning gör du det i slutet av din utbildning.

Du har en **individuell studieplan**. I den står det vilka ämnen och kurser du läser under din gymnasietid. Alla beslut om vad du ska läsa ska finnas med i den individuella studieplanen.

När du lämnar gymnasiesärskolan efter fyra år får du ett **gymnasiesärskolebevis** som visar vilka kunskaper och erfarenheter du har med dig efter gymnasiesärskolan. Gymnasiesärskolebeviset visar hur många poäng du har läst under dina fyra år i gymnasiesärskolan. Om du har godkända betyg i kurser som tillsammans är **2 500** poäng har du en fullständig gymnasiesärskoleutbildning.

Så här arbetar man på programmet

På programmet arbetar du praktiskt och teoretiskt med olika uppgifter.

Du får arbeta på egen hand och tillsammans med andra. På olika sätt får du träna att samarbeta.

Du kommer också att träna på att möta kunder och gäster i olika situationer.

Ofta handlar arbete i bageri, restaurang och på hotell om arbetsuppgifter som ska göras under en bestämd tid. Ibland är det bråttom eftersom det till exempel kan handla om livsmedel som man måste vara extra försiktig med. Ibland kan det handla om en kund som väntar på mat eller ett hotellrum. Därför får du träna på att lösa sådana arbetsuppgifter.

På programmet får du träna på att planera, genomföra och slutföra ett arbete.

Du utvecklar din förmåga att diskutera, reflektera och ta ställning i frågor som bland annat kan röra sig om dina möten med människor i olika servicesituationer.

Du tränar dig även i att beskriva hur du genomför dina arbetsuppgifter.

