



Restaurang- och livsmedelsprogrammet (RL)

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- och livsmedelssektorn, till exempel i restaurang, bageri och med färskvaror.

Utbildningen ska utveckla elevernas kunskaper inom de delar av restaurang- och livsmedelsbranschen där man arbetar nära kunderna med i första hand hantverksmässiga metoder, såväl traditionella som moderna. Den ska också utveckla elevernas kunskaper om och färdigheter i livsmedelsproduktion, matlagning och servering liksom deras kunskaper om måltiden som helhet. Måltiden som helhet är central i utbildningen eftersom de olika verksamhetsområdena samverkar för att skapa måltidsupplevelser. Oavsett om man till exempel bakar, arbetar i delikatessbutik eller på restaurang bidrar man till helheten. Utbildningen ska även ge kunskaper i arbetsmiljö, försäljning, service, hygien, näringslära, specialkost och alkoholservice.

Arbetet nära kunderna ställer krav på goda kunskaper i kommunikation och service. Utbildningen ska därför utveckla elevernas förmåga att bemöta kunder. Även kunskaper i exponering och skyltning av varor ska ingå i utbildningen. Kommunikation är en viktig del i ett fungerande lagarbete. Eftersom arbetet inom yrkesområdet i regel utförs av människor i samverkan ska utbildningen utveckla elevernas förmåga att samverka med andra, oavsett till exempel kön, kulturell bakgrund, ålder, position eller kompetens. 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, 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 yrkeslivet samt utveckla deras förmåga att se och förstå sin egen roll i verksamheten, och att diskutera och reflektera över sitt eget lärande utifrån olika arbetsuppgifter. Utbildningen ska utveckla elevernas ansvars känsla, kvalitetsmedvetenhet och företagsekonomiska förståelse. 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 restaurangbranschen har en stark internationell prägel. Därför ska kunskaper om livsmedel och måltider i andra kulturer ingå i utbildningen. Branschen är av tradition en del av en internationell arbetsmarknad. Utbildningen ska därför ge eleverna kännedom om arbete i andra länder och möjligheter till fördjupade studier i engelska. Branschen har dessutom en regional anknytning, med fokus på närliggande produktion och lokala traditioner, vilket ska återspeglas i utbildningen.

Branschen kännetecknas av många olika typer av företag. Oavsett om man är anställd eller driver eget företag krävs initiativförmåga, idériakedom och egen drivkraft. Därför ska utbildningen ge kunskaper om entreprenörskap och företagande. Utbildningen ska dessutom leda till en fördjupad förståelse av de etiska frågor som livsmedelshandling, försäljning och hållbar utveckling ställer. De etiska frågeställningarna ska även omfatta de tidigare stegen i produktionskedjan, som djurhållning, odling, transport och förädling.

Arbetsplatsförlagt lärande ska förekomma på alla yrkesprogram. Det arbetsplatsförlagda lärandet ska bidra till att eleverna utvecklar yrkeskunskaper och en yrkesidentitet samt förstår 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 tre 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 färskvaror, delikatesser och catering ska ge kunskaper inom livsmedelsområdet, i syfte att sälja, och om måltiden och dess delar som råvaruval, tillagning, drycker, dukning och uppläggning. Inriktningen kan till exempel leda till yrken som matinformatör eller säljare med specialisering mot exempelvis matlagning, bageri eller konditori.

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, kallskänka, servitris eller servitör.

Samtliga inriktningar kan leda till fortsatta studier på yrkeshögskola.

Mål för gymnasiearbetet

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

KOMMENTARER TILL EXAMENSMÅLEN

Examensmålen anger att restaurang- och livsmedelsprogrammet är ett yrkesprogram. Det är ett brett program och examensmålen betonar måltiden som helhet med alla dess delar. Måltiden är en tid för upplevelse av maträtter, bröd, dryck och bakverk, men även en mängd 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. Måltiden som helhet inkluderar alltså bland annat bageri, färskvaruförsäljning, matlagning och servering och är därför ett viktigt begrepp för hela programmet.

Examensmålen betonar hantverksmässiga metoder, såväl traditionella som moderna. Dessa metoder inbegriper förutom det rent hantverksmässiga även hantering av vanligt förekommande maskiner och utrustning.

Programmet avgränsas genom att det behandlar *hantverksmässig* livsmedelshantering. Den mer industriella delen av till exempel bagerinäringen hör inte till programmet. Denna distinktion uttrycks i examensmålen med frasen ”arbetar nära kunderna med i första hand hantverksmässiga metoder”, eftersom en mer hantverksmässig metod ofta innebär ett mer kundnära arbete. Av den anledningen betonas service och bemötande som viktiga kunskapsområden för alla delar av programmet.

Hantverksmässiga metoder kan vara såväl *traditionella* som *moderna*. I de traditionella metoderna ingår grundläggande kunskaper som är viktiga för det hantverksmässiga utövandet. De hantverksmässiga metoderna utvecklas dock hela tiden till moderna metoder. Vissa av dessa moderna metoder är kopplade till tidstypiska fenomen och sådant som kunden eller gästen efterfrågar för tillfället. Kunskaper om traditionella metoder kan ibland krävas för att förstå och tillämpa en modern metod optimalt, exempelvis för att förstå processen i en modern ugn. Traditionella metoder i sig kan i vissa fall också skapa ett mervärde för gästen eller kunden även om de inte är i snäv mening rationella. Ett exempel kan vara tranchering i matsal eller uppvisande av hantverket inför en kund i en delikatessdisk.

Entreprenörskap ska ingå i utbildningen på alla program. I examensmålen för restaurang- och livsmedelsprogrammet syns det i skrivningar om kreativitet och flexibilitet samt om initiativförmåga, idériedom och egen drivkraft. Dessa förmågor är viktiga oavsett om man driver ett eget företag eller är anställd. Förmågorna kan utvecklas till exempel genom att eleverna arbetar i projektform, med verklighetsnära uppgifter, i samverkan med företag i branschen eller på andra sätt där de får möjlighet att ta egna initiativ och eget ansvar. Entreprenörskap syns också i skrivningar om olika verksamheters villkor, om företagsekonomisk förståelse och om individens roll i verksamheten. Detta ska leda till att eleven i sin framtida yrkesroll förstår hur olika val som hon eller han gör påverkar hela verksamheten.

I examensmålen anges att arbetsplatsförlagt lärande ska förekomma och att examensmålen gäller för både skolförlagd utbildning och lärlingsutbildning. För kommentarer till detta se avsnittet Arbetsplatsförlagt lärande (APL) på sidan 23 och avsnittet Skolförlagd utbildning och lärlingsutbildning på sidan 23.

Kommentarer till målen för gymnasiearbetet

I målen för gymnasiearbetet anges för restaurang- och livsmedelsprogrammet:

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

Vad menas då med vanligt förekommande arbetsuppgifter inom restaurang- och livsmedelsprogrammet? Här ges exempel för några av programmets yrkesutgångar.

I yrkesutgången *bagare och konditor* kan vanligt förekommande arbetsuppgifter vara planering av arbetet, hantering av råvaror, bakning och exponering samt städning och diskning. I yrkesutgången *kock* kan vanligt förekommande arbetsuppgifter vara planering av arbetet, hantering av råvaror, tillagning och uppläggning samt städning och diskning. I yrkesutgången *servitris eller servitör* kan vanligt förekommande arbetsuppgifter vara servering, bararbete, kundbemötande, rådgivning och kassahantering. I yrkesutgången *butikssäljare inom färskvaror och delikatess* kan vanligt förekommande arbetsuppgifter vara beställning, kalkylering, produkthantering och hantverket kring den, exponering av produkter, kundbemötande, rådgivning och kassahantering.

Se även avsnittet Gymnasiearbetet på yrkesprogram på sidan 42.

Som ett stöd i bedömningen av om eleven är förberedd för det yrkesområde som gäller för den valda yrkesutgången och kan utföra vanligt förekommande arbetsuppgifter inom yrkesområdet kan nedanstående punkter användas. Punkterna är uppdelade i tre underrubriker – Fakta och förståelse, Färdigheter samt Värderingsförmåga och förhållningssätt – för att markera en bred kunskapsyn (se vidare avsnittet Mål på sidan 48).

Fakta och förståelse

I sitt gymnasiearbete ska eleven visa

- kunskaper om arbetsmiljö, hygien, livsmedel och näringslära, relevanta för uppgiften,
- kunskaper om betydelsen av service och försäljning för att genomföra uppgiften på ett yrkesmässigt sätt,
- kunskaper om lagar och andra bestämmelser som är relevanta för uppgiften, samt
- kunskaper om vanliga etiska frågeställningar inom yrkesområdet.

Färdigheter

I sitt gymnasiearbete ska eleven visa

- färdigheter i att använda metoder, redskap och maskiner på ett yrkesmässigt sätt,
- färdigheter i att utföra hantverket på ett yrkesmässigt sätt, samt
- färdigheter i att utföra uppgiften på ett sätt som är säkert för eleven själv och andra samt med hänsyn till arbetsmiljön.

Värderingsförmåga och förhållningssätt

I sitt gymnasiearbete ska eleven visa

- ett ekonomiskt och miljömässigt förhållningssätt,
- förmåga att ta initiativ,
- förmåga att lösa problem och se konsekvenser av olika val,
- förmåga att värdera kvaliteten på det egna arbetet i förhållande till branschens kvalitetsnormer, samt
- förmåga att göra yrkesmässiga etiska och estetiska överväganden.

PROGRAMSTRUKTUR

Gymnasiegemensamma ämnen		Programgemensamma ämnen	
	600 p		400 p
Engelska		Hygienkunskap	
Engelska 5	100	Hygien	100
Historia		Livsmedels- och näringskunskap	
Historia 1a1	50	Livsmedels- och näringskunskap 1	100
Idrott och hälsa		Måltids- och branschkunskap	
Idrott och hälsa 1	100	Branschkunskap inom restaurang och livsmedel	100
Matematik		Service och bemötande	
Matematik 1a	100	Service och bemötande 1	100
Naturkunskap			
Naturkunskap 1a1	50		
Religiönskunskap			
Religiönskunskap 1	50		
Samhällskunskap			
Samhällskunskap 1a1	50		
Svenska			
Svenska 1	100		
eller			
Svenska som andraspråk			
Svenska som andraspråk 1	100		
		Programfördjupningen finns på www.skolverket.se , under fliken Förskola och skola	
Inriktningar		300–600 p	
Bageri och konditori	300	Mat och dryck i kombination	
Bageri- och konditorikunskap		Mat och dryck i kombination	100
Bageri 1	100	Service och bemötande	
Choklad och konfektyr	100	Service och bemötande 2	100
Konditori 1	100	Kök och servering	300
Färsvaror, delikatesser och catering	600	Mat och dryck i kombination	
Försäljning och kundservice		Mat och dryck i kombination	100
Personlig försäljning 1	100	Matlagningskunskap	
Personlig försäljning 2	100	Matlagning 1	100
Livsmedels- och näringskunskap		Serveringskunskap	
Livsmedels- och näringskunskap 2	100	Servering 1	100
Mat och butik			
Mat och butik 1	100		
Gymnasiearbete	100 p	Individuellt val	200 p

KOMMENTARER TILL PROGRAMSTRUKTUREN

De gymnasiegemensamma ämnena

De gymnasiegemensamma ämnena läses av alla elever men i olika omfattning och ibland med olika kurser för olika program, se vidare avsnittet Gymnasiegemensamma ämnen på sidan 36. 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. De gymnasiegemensamma ämnena är inte ensamma om denna uppgift, utan elevernas kunskaper utvecklas i samspel mellan alla ämnen som ingår i programmet. Därför är det viktigt att behandla de gymnasiegemensamma ämnena dels i förhållande till de generella läroplansmålen, dels i förhållande till examensmålen för programmet. Examensmålen för restaurang- och livsmedelsprogrammet ska alltså prägla de gymnasiegemensamma kurserna, liksom de andra kurserna, som läses inom programmet.

Ämnet *naturkunskap* kan i samverkan med karaktärsämnena utveckla kunskaper om mat och hälsa samt om människokroppens funktion och näringsintagets betydelse för funktionen. Livsmedelsbranschens ansvar för hållbar utveckling kan också behandlas i ämnet. Även ämnet *idrott och hälsa* kan belysa kosthållningens betydelse för hälsan. Dessutom utvecklas i ämnet idrott och hälsa, i samverkan med karaktärsämnena, kunskaper om ergonomi och lyfiteknik, som behövs för att fysiskt klara arbetsuppgifterna i de yrken som programmet leder till.

I examensmålen för restaurang- och livsmedelsprogrammet betonas kommunikation och service. Ämnena *svenska* eller *svenska som andraspråk* och *engelska* utvecklar tillsammans med karaktärsämnena elevernas kommunikativa förmåga och deras fackspråk. Dessutom ger engelskan en grund för att kunna verka i en internationell restaurang- och livsmedelsbransch.

Ämnet *sambällskunskap* kan, tillsammans med ämnena *historia* och *religionskunskap*, utveckla förståelse av människors olika villkor och förutsättningar. Dessa ämnen kan därför, tillsammans med karaktärsämnena, bidra till att eleverna utvecklar förmåga att samverka med andra oavsett till exempel kön, kulturell bakgrund, ålder, position eller kompetens. I de yrken som programmet leder till är etiska frågor vanliga. Det kan handla om etik kring livsmedel och måltid, till exempel frågor om djurhållning och hållbar utveckling. Dessa etiska frågor kan behandlas i ämnet religionskunskap i samverkan med karaktärsämnena.

De programgemensamma ämnena

De ämnen som är gemensamma för restaurang- och livsmedelsprogrammet är: *hygienkunskap*, *livsmedels- och näringskunskap*, *måltids- och branschkunskap* samt *service och bemötande*. Dessa ämnen ger programmet dess karaktär och ger eleverna kunskaper som behövs för alla inriktningar och yrkesutgångar.

Kraven på kunskaper i livsmedelshygien har ökat i branschen, och därför är ämnet *hygienkunskap* programgemensamt. Människor tänker alltmer på näringsvärde, och allergier har blivit vanligare. Det gör att efterfrågan på specialkoster ökar. Ämnet *livsmedels- och näringskunskap* ger en grund för att kunna möta denna efterfrågan.

Ämnet *måltids- och branschkunskap* är orienterande och ger en överblick över restaurang- och livsmedelsbranschen. Det knyter ihop programmets olika verksamheter som restauranger, bagerier, konditorier, charkuterier och butiker. Ämnet ger även eleverna möjlighet att prova på olika arbetsuppgifter för att få en förståelse av alla aktörer i branschen och för att kunna göra ett välgrundat inriktningsval. Dessutom behandlar ämnet de kunskaper i arbetsmiljö och säkerhet samt i alkoholservice som är gemensamma för programmet.

Ämnet *service och bemötande* är programgemensamt eftersom programmet utbildar för arbete nära kunder eller gäster där service är viktigt.

Inriktningarna

Inriktningarna på restaurang- och livsmedelsprogrammet är: *bageri och konditori, färskvaror, delikatesser och catering* samt *kök och servering*.

Inriktningen bageri och konditori

Inriktningen har en gemensam yrkesutgång för bagare och konditor. I inriktningen ingår ämnet bageri- och konditorikunskap, som är uppbyggt av både bageri- och konditorikurser. Ämnet behandlar hantverksmässiga metoder för att framställa olika typer av bröd och konditorivaror, hur råvaror används samt bestämmelser om hygien och arbetsmiljö. I inriktningen ingår förutom kurserna bageri 1 och konditori 1 även kursen choklad och konfektyr.

Inriktningen färskvaror, delikatesser och catering

Inriktningen omfattar 600 poäng till skillnad från programmets övriga inriktningar som omfattar 300 poäng. Det är för att den ska ge en bred gemensam bas för de yrken som inriktningen ger en grund för. Trots den större omfattningen av inriktningen ges inom programfördjupningen goda möjligheter att specialisera sig mot olika yrkesutgångar.

Inriktningen ger breda kunskaper inom livsmedel, mat och måltid, vilka är nödvändiga för att kunna vägleda kunder och sälja. Den ger också färdigheter inom service och försäljning. Inriktningen lägger en grund för yrken främst i butik och närliggande verksamheter, och begreppet catering ska tolkas utifrån det. Det innebär att catering i det här sammanhanget handlar om att affären ofta avslutas över disk, till skillnad från i restaurangverksamhet där catering även kan innebära transport och servering.

Inriktningen kök och servering

Inriktningen ger en gemensam grund för yrkesutgångarna kock samt servitris eller servitör. I inriktningen ingår både en matlagnings- och en serveringskurs. Det lägger inte bara grunden för de båda yrkesutgångarna utan ger också förståelse av att ett gott samarbete mellan de olika yrkesrollerna i kök och matsal behövs för att skapa en helhetsupplevelse kring måltiden för gästen. Kursen mat och dryck i kombination ingår i inriktningen eftersom grundläggande kunskaper i att komponera måltider är viktiga för alla yrkesutgångar.

Programfördjupningen

Programfördjupningen innehåller kurser som ligger inom ramen för restaurang- och livsmedelsprogrammets examensmål och karaktär, se vidare avsnittet Programfördjupning på sidan 40. Skolverket beslutar om vilka kurser som får erbjudas som programfördjupning. En aktuell förteckning över vilka kurser som ingår i programfördjupningen på restaurang- och livsmedelsprogrammet finns publicerad på Skolverkets webbplats.

I programfördjupningen återfinns samtliga inriktningskurser för att möjliggöra en breddning mot andra inriktningar än den eleven följer. Dessutom ingår några kurser inom ämnena *hotell, konferens och evenemang* samt *turism* för att bredda elevens kompetens utifrån lokala behov.

Livsmedels- och restaurangbranschen har en stark internationell prägel, och därför ingår ämnena *engelska* och *moderna språk* i programfördjupningen.

Yrkesutgångar och programfördjupningspaket

Skolverkets förslag till yrkesutgångar och programfördjupningspaket för restaurang- och livsmedelsprogrammet tas fram i samråd med det nationella programrådet. De presenteras på Skolverkets webbplats. Programfördjupningspaketerna ger exempel på kunskaper som enligt branschen behövs för att eleverna ska bli anställningsbara. Yrkesutgångarna och programfördjupningspaketerna kan anpassas till lokala förhållanden i samråd med det lokala programrådet. Se vidare avsnittet Yrkesutgångar och programfördjupningspaket på sidan 41.

Några yrkesutgångar på restaurang- och livsmedelsprogrammet är: *bagare och konditor, servitris eller servitör* samt *butikssäljare inom färskvaror och delikatess*.

Yrkesutgången *bagare och konditor* ger en av branschen rekommenderad gemensam grund för båda dessa yrken. Utöver de nedan föreslagna kurserna kan eleven specialisera sig inom antingen bageri eller konditori.

Kurser i programfördjupningspaketet för yrkesutgången bagare och konditor

Bageri 2, 200 poäng
 Bageri 3, 100 poäng
 Konditori 2, 200 poäng
 Konditori 3, 100 poäng

Yrkesutgången *servitris eller servitör* ska förbereda för serveringsarbete i olika miljöer, till exempel i restaurangmatsalar och vid större evenemang.

Kurser i programfördjupningspaketet för yrkesutgången servitris eller servitör

Drycker, 100 poäng
 Drycker och ansvarsfull alkoholservering, 100 poäng
 Arrangemang, 100 poäng
 Matsalshantverk, 100 poäng
 Servering 2, 200 poäng
 Service och bemötande 2, 100 poäng

Yrkesutgången *kock* ska förbereda för arbete inom såväl det stora eller det lilla köket som det varma eller det kalla köket.

Kurser i programfördjupningspaketet för yrkesutgången kock

Matlagning 2, 200 poäng
 Matlagning 3, 200 poäng
 Matlagning 4, 200 poäng
 Specialkoster, 100 poäng

Yrkesutgången *butikssäljare inom färskvaror och delikatess* kan finnas i många olika varianter. Här presenteras en variant.

Kurser i programfördjupningspaketet för yrkesutgången butikssäljare inom färskvaror och delikatess

Mat och butik 2, 100 poäng
 Mat och butik – specialisering, 100 poäng
 Företagsekonomi 1, 100 poäng

Högskolebehörighet

Elever på yrkesprogram får grundläggande högskolebehörighet om de har en yrkesexamen och om de har godkända betyg i svenska eller svenska som andraspråk 2 och 3 och i engelska 6. Vilka möjligheter som finns på restaurang- och livsmedelsprogrammet att läsa dessa tre kurser och kurser som kan ge särskild högskolebehörighet framgår av Skolverkets webbplats.