

Restaurang- och livsmedelsprogrammet

Skolverket

Gymnasiegemensamma ämnen	600 p	Mat och butik		Engelska	
Engelska		Mat och butik 1	100	Engelska 6	100
Engelska 5	100	Mat och dryck i kombination		Entreprenörskap	
Historia		Mat och dryck i kombination	100	Entreprenörskap	100
Historia 1a1	50	Service och bemötande		Företagsekonomi	
Idrott och hälsa		Service och bemötande 2	100	Entreprenörskap och företagande	100
Idrott och hälsa 1	100	Kök och servering	300	Företagsekonomi 1	100
Matematik		Mat och dryck i kombination		Företagsekonomi 2	100
Matematik 1a	100	Mat och dryck i kombination	100	Försäljning och kundservice	
Naturkunskap		Matlagningskunskap		Personlig försäljning 1	100
Naturkunskap 1a1	50	Matlagning 1	100	Personlig försäljning 2	100
Religionskunskap		Serveringskunskap		Telefon- och internetservice	100
Religionskunskap 1	50	Servering 1	100	Handel	
Samhällskunskap		Individuellt val	200 p	Affärsutveckling och ledarskap	100
Samhällskunskap 1a1	50			Praktisk marknadsföring 1	100
Svenska		Gymnasiearbete	100 p	Praktisk marknadsföring 2	100
Svenska 1	100			Konferens och evenemang	
eller		Programfördjupning	600 - 900 p	Konferens och evenemang	100
Svenska som andraspråk				Ledarskap och organisation	
Svenska som andraspråk 1	100	Aktiviteter och värdskap		Ledarskap och organisation	100
Programgemensamma ämnen	400 p	Aktiviteter och upplevelser	100	Livsmedels- och näringskunskap	
Hygienkunskap		Besöksnäringen	100	Livsmedels- och näringskunskap 2	100
Hygien	100	Bageri- och konditorikunskap		Mat och butik	
Livsmedels- och näringskunskap		Bageri 1	100	Mat och butik 1	100
Livsmedels- och näringskunskap 1	100	Bageri 2	200	Mat och butik 2	100
Måltids- och branschkunskap		Bageri 3	100	Mat och butik – specialisering	100
Branschkunskap inom restaurang och livsmedel	100	Bageri 4	100	Mat och dryck i kombination	
Service och bemötande		Bageri – specialisering	100	Mat och dryck i kombination	100
Service och bemötande 1	100	Choklad och konfektyr	100	Matlagningskunskap	
Inriktningar	300 - 600 p	Konditori 1	100	Matlagning 1	100
Bageri och konditori	300	Konditori 2	200	Matlagning 2	200
Bageri- och konditorikunskap		Konditori 3	100	Matlagning 3	200
Bageri 1	100	Konditori 4	100	Matlagning 4	200
Choklad och konfektyr	100	Konditori – specialisering	100	Matlagning – specialisering	100
Konditori 1	100	Charkuterikunskap		Specialkost	100
Färsvaror, delikatess och catering	600	Charkuteri 1	100	Moderna språk	
Försäljning och kundservice		Charkuteri 2	100	Kinesiska 1	100
Personlig försäljning 1	100	Charkuteri 3	200	Kinesiska 2	100
Personlig försäljning 2	100	Charkuteri 4	100	Kinesiska 3	100
Livsmedels- och näringskunskap		Charkuteri – specialisering	100	Kinesiska 4	100
Livsmedels- och näringskunskap 2	100	Dryckeskunskap		Kinesiska 5	100
		Barteknik	100	Kinesiska 6	100
		Drycker	100	Kinesiska 7	100
		Drycker och ansvarsfull alkoholservering	100	Moderna språk 1	100
		Drycker – specialisering	100	Moderna språk 2	100
				Moderna språk 3	100
				Moderna språk 4	100
				Moderna språk 5	100
				Moderna språk 6	100
				Moderna språk 7	100

Restaurang- och livsmedelsprogrammet

Skolverket

Programmering	
Programmering 1	100
Reception	
Logi	100
Serveringskunskap	
Arrangemang	100
Frukost och bufféserving	100
Matsalshantverk	100
Servering 1	100
Servering 2	200
Servering – specialisering	100
Service och bemötande	
Service och bemötande 2	100
Styckningskunskap	
Finstyckning	100
Styckning 1	100
Styckning 2	100
Styckning 3	200
Styckning 4	100
Styckning – specialisering	100
Tillämpad programmering	
Tillämpad programmering	100