• KÖK • SERVERING • SJÖINTENDENTUR •

Härnösands kommun

# Restaurang- och livsmedelsprogrammet

## Härnösands Gymnasium

*För dig som gillar mat och människor*

Gillar du att experimentera med mat och dryck? Vill du djupdyka i råvaror och vackra uppläggningar? Vill du leverera högklassig service och arbeta i en bransch som är i ständig rörelse? Då ska du välja Restaurang- och livsmedelsprogrammet - utbildningen för dig som gillar mat och människor.

## Om utbildningen

Att arbeta på en restaurang är ett lagarbete där målet är att skapa en helhetsupplevelse för gästen. På den här utbildningen får du bland annat lära dig att laga mat, servera, kombinera mat och dryck, bemöta gäster, skaka drinkar, stycka och baka. Du får också lära dig hur alla delar i kedjan samspelar. I utbildningen ingår också en kurs i entreprenörskap som förbereder dig för att driva eget företag. Vi driver en egen restaurang, Restaurang Castor, där vi tillagar och serverar mat till gäster. Här får du träna praktiskt för att utveckla dina kunskaper. Det första året läser alla samma kurser. I årskurs två väljer du någon av våra tre inriktningar:

- kök
- servering
- sjöintendentur (sjökock).

Väljer du kök eller sjöintendentur lär du dig att komponera matsedlar, planera arbetet, laga näringsriktiga, välsmakande och tilltalande maträtter. Väljer du servering fokuserar du på barteknik, mat- och dryckeskombinationer samt på att utveckla din känsla för service. Samtliga inriktningar kan kombineras med skolans idrottsprofiler och din utbildning kan leda till fortsatta studier.

## Studera på Härnösands gymnasium

På Härnösands gymnasium har du nära till allt. Alla lokaler ligger samlade för de gymnasiegemensamma ämnena och de ämnen som är speciella för Restaurang- och livsmedelsprogrammet. Vår restaurang med kök och matsal är ny och supermodern. Här lär du dig hela tillverkningen, från råvara till komplett maträtt.

## Arbetsplatsförlagt lärande

Det ingår minst 15 veckors arbetsplatsförlagt lärande (APL) i utbildningen oavsett vilken inriktning du väljer. Väljer du inriktningen sjöintendentur gör du din APL ombord på ett fartyg. Skolan har ett brett kontaktnät och samarbetar med etablerade restauranger runt om i landet. Detta för att du ska få den praktiska erfarenhet du behöver för att utvecklas inom den inriktning du har valt.

## Efter skolan

När du har avslutat gymnasiestudierna har du en yrkesexamen som gör att du har goda chanser att få arbete. Branschen är internationell med ett stort behov av arbetskraft, och det finns möjlighet att studera eller arbeta utomlands efter avslutad utbildning. Under studierna läser du grundläggande högskolebehörighet för att senare kunna läsa vidare på högskola eller universitet. Det finns en massa spännande utbildningar att läsa inom restaurangbranschen, både på universitet och högskola men även på yrkeshögskola.

## Inriktning

I årskurs två specialiserar du dig på kök, servering eller sjöintendentur. Samtliga inriktningar kan kombineras med skolans idrottsinriktningar och utbildningen kan leda till fortsatta studier på högskola/universitet.

### Kök

I köket får du komponera matsedlar, planera arbetet, laga näringsriktiga, välsmakande och tilltalande maträtter.

**Kurser:** matlagning, matlagning specialisering och specialkost.

### Servering

I matsalen får du lära dig barteknik, mat- och dryckeskombinationer, servera gäster samt utveckla din känsla för service.

**Kurser:** servering, service, bemötande, barteknik, matsalshantverk, arrangemang och drycker.

### Sjöintendentur (sjökock)

Inriktningen sjöintendentur lär dig planera måltider och göra inköp för längre resor. Du läser kursen Basic Safety och gör din APL under årskurs tre till sjöss.

**Kurser:** matlagning, specialkoster samt matlagning specialisering, där du får träna på att skriva specialkomponerade matsedlar för längre perioder till sjöss.

Härnösands kommun

## Kontakt

Lars Bergman
*Samordnare*
070-310 05 03
0611-34 85 02
lars.bergman@harnosand.se

## Sociala medier

Facebook: Restaurangskolan Härnösand
Instagram: restaurangskolanharnosand

För mer information om utbildningen.