

Restaurang- och livsmedelsprogrammet

Anders Ljungstedts gymnasium

Observera att detta är ett exempel, ändringar kan förekomma!

Uppdaterad HT23

Gymnasiegemensamma ämnen	Poäng	Årskurs 1	Årskurs 2	Årskurs 3
Engelska 5	100	X		
Engelska 6*	100			X
Historia 1a1	50		X	
Idrott och hälsa 1	100	X		
Matematik 1a	100	X		
Naturkunskap 1a1	50	X		
Religionskunskap 1	50			X
Samhällskunskap 1a1	50		X	
Svenska 1	100	X		
Svenska 2*	100		X	
Svenska 3*	100			X

Programgemensamma ämnen	Poäng	Årskurs 1	Årskurs 2	Årskurs 3
Hygien	100	X		
Livsmedels- och näringskunskap 1	100	X		
Branschkunskap inom rest. och livsm.	100	X		
Service och bemötande 1	100	X		

Inriktningens gemensamma ämnen	Poäng	Årskurs 1	Årskurs 2	Årskurs 3
Kök och servering				
Matlagning 1	100		X	
Servering 1	100		X	
Mat och dryck i kombination	100			X

Bageri och konditori				
Bageri 1	100		X	
Choklad och konfektyr	100			X
Konditori 1	100		X	

Programfördjupning	Poäng	Årskurs 1	Årskurs 2	Årskurs 3
<i>OBS! Exempel på kurser</i>				
Kök och servering				
Arrangemang	100			X
Drycker och ansvarsfull alkoholserv.	100		X	
Entreprenörskap	100		X	
Matlagning 2	200		X	
Matlagning 3	200			X
Matlagning - specialisering	100			X
Specialkost	100			X

Bageri och konditori				
Bageri 2	200		X	
Bageri 3	100			X
Bageri 4	100			X
Konditori 2	200		X	
Konditori 3	100			X
Konditori 4	100			X
Entreprenörskap	100		X	

Gymnasiearbete	100
-----------------------	-----

Individuellt val	200
100 poäng i årskurs 2	
100 poäng i årskurs 3	

*Kan väljas bort