



Nyköping Strand
Utbildningscentrum



Tusen jobb och en värld av möjligheter

Restaurang & livsmedel

A photograph of two young people, likely students, in a kitchen setting. They are wearing white chef coats, blue aprons, and dark blue berets. The person on the left is smiling and looking down at a tray they are holding. The person on the right is also smiling and pouring liquid from a large stainless steel pot into the tray. The background shows kitchen shelves with various items like a blue basket, white containers, and a whisk. A circular brown graphic with white text is overlaid on the left side of the image.

**17 VECKOR APL
I SVERIGE ELLER
UTOMLANDS**

*Det ska vara kul att gå på vår skola
och alla ska få hjälp och stimulans*



SKOLAN MITT I VERKLIGHETEN

RESTAURANG- OCH LIVSMEDELS- PROGRAMMET

ger dig högskolebehörighet, men framför allt är det en ingång till en bransch där karriärmöjligheterna är närmast oändliga. Du får träffa många människor, jobba praktiskt och lära dig ett yrke från grunden. Dessutom får du chansen att arbeta var som helst i världen.

JOBB DIREKT EFTER SKOLAN

Tolv år – så länge går de flesta av oss i skola. Vore det inte skönt att ha extra-jobb och lite mer pengar än studiebidraget de sista tre åren och sedan få ett heltidsjobb när skolan tar slut? Det här programmet leder direkt till en bransch som väntar ivrigt på just dig och dina yrkeskunskaper. Så du har världens chans till jobb – både under skoltiden och direkt efter studenten.

KOCK, HOVMÄSTARE ELLER ADVOKAT

Du som gått Restaurang- och livsmedelsprogrammet kan börja jobba direkt efter utbildningen, eller fortsätta att studera och på så sätt håller du alla dörrar öppna. Skulle du under resans gång vilja bli något annat än den uppsjö av yrken som den här utbildningen leder till, kan du läsa vidare och uppnå dina nya mål – men med erfarenheter och kunskaper få andra har.

SÅ HÄR SER UTBILDNINGEN UT

Gymnasiegemensamma
ämnen (600 poäng)

Programgemensamma
ämnen (400 poäng)

Inriktningar

Bageri och
konditori
(300 poäng)

Kök och
servering
(300 poäng)

Programfördjupningar
(900 poäng)

Individuellt val (200 poäng)

Gymnasiearbete (100 poäng)



Läs mer om ämnen och
inriktningar



VAD DRÖMMER DU OM?

Bagare

Bartender

Högskolebehörighet

Internationellt

Praktik

Kock

Servitör/servitris

Barista

Stora möjligheter till jobb

Kallskänka

KONDITOR

Framtidsbransch

Gränslöst yrke

Praktik utomlands



Gustav Hallberg

2014 gick vårt
årliga stipendium,
4 veckors praktik på
en av världens bäst
ansedda restauranger,
Fat Duck i London
till Clara!



Clara Torstensson

Kommer att plugga vidare på
Restauranghögskolan i Grytthyttan.



Har redan fast jobb som kock på
Bernhard Kök Å Deli.



Gustav tar studenten nu i vår, 2016.



Praktik på Chiswell Street Dining
Rooms i centrala London.



Praktik på Skafferiet och Bernhards
Kök Å Deli i Nyköping.



Gustav går Restaurang och Livs-
medelsprogrammet här hos oss med
inriktning kök och servering. 3 år.



Grundskolan



Idag arbetar Clara på Gripsholms
Vårdshus.



Clara tog studenten 2014.



Praktik på Eddie Gillbert Ramsgate
i England och i Lofsdalen.



Praktik på Stjärnholm i Nyköping.



Clara gick Restaurang och Livs-
medelsprogrammet här hos oss med
inriktning kök och servering. 3 år.



Grundskolan

Gustav och Clara är två elever som går eller har gått på vår skola. Här
ovanför kan du följa deras väg ut i yrkesliv och vidare studier.

OM SKOLAN

Nyköping Strand Utbildningscentrum har sedan 1994 bedrivit hotell- och restaurangutbildning på gymnasienivå. Sedan 2011 driver vi även det estetiska programmet med inriktning teater. Vi utför även uppdrag åt företag och organisationer som vill utvecklas inom vårt kompetensområde, exempelvis, utbildning inom kost och hälsa. År 2014 belönas Nyköping Strand Utbildningscentrum med ett "erkännande för framgångsrik verksamhetsutveckling", inom Bättre skola av SIQ Institutet för kvalitetsutveckling.

Fokus i undervisningen ligger på:

- Liten skola mitt i verkligheten
- Verklighetsnära, moderna och projektnriktade arbetssätt
- Internationella kontakter, utbyten och praktikplatser
- Samarbete med landets mest välrenommerade hotell och restauranger

För ytterligare information kontakta:

Rektor Hannu Husa tel 0155-28 44 24
e-post hannu.husa@nsubildning.se

Programkoordinator Daniel Andersson tel 0155-28 44 24
e-post daniel.andersson@nsubildning.se

Kolla in



www.varldensjobb.se