

VILKET PROGRAM PASSAR DIG BÄST?

— *Skapa* —
**EN SPÄNNANDE
FRAMTID**

Hotell- och turismprogrammet
Restaurang- och livsmedelsprogrammet

**22 VECKOR
PRAKTIK**
*i Sverige eller
utomlands*



— *Testa* —

VÄRLDEN SOM ARBETSPLATS

Hotell- och turismprogrammet på Nyköping Strand Utbildning ger dig högskolebehörighet, men framför allt är det en ingång till branscher 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.

RECEPTIONIST, GUIDE *eller* COPYWRITER

Du som gått Hotell- och turismprogrammet 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 (700 poäng)

INRIKTNINGAR

Hotell och konferens (400 poäng)

Turism och resor (400 poäng)

Programfördjupningar (500 poäng)

Individuellt val (200 poäng)

Gymnasiearbete (100 poäng)



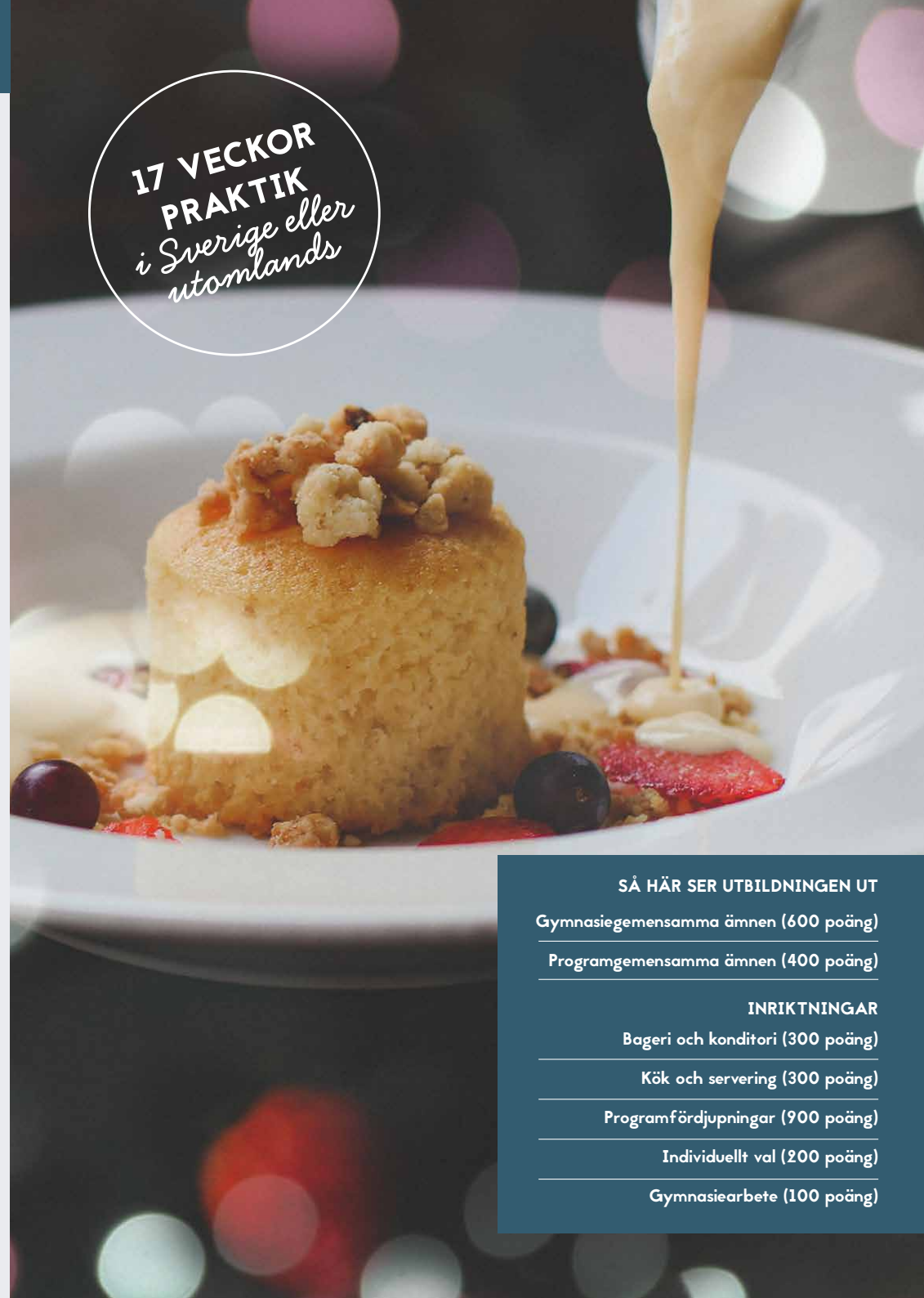
— Skapa — HÅLLBARA MAT- & RESEUPPLEVELSER

Restaurang- och livsmedelsprogrammet på Nyköping Strand Utbildning ger dig högskolebehörighet, men framför allt är det en ingång till branscher 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.

KOCK, HOVMÄSTARE eller MÄKLARE

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.

17 VECKOR
PRAKTIK
i Sverige eller
utomlands



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)

5 FÖRDELAR ATT GÅ ETT YRKESPROGRAM

1. Hos oss får du utrymme att utveckla dina kunskaper både teoretiskt och praktiskt.
2. Du får in en fot på arbetsmarknaden redan under utbildningen.
3. Du börjar jobba i ditt yrke direkt efter din gymnasieexamen.
4. Du kan gå vidare till högre utbildning; till exempel på yrkes-högskolan, universitet eller högskolan.
5. Du kan välja att jobba i ditt yrke utomlands efter examen. Du får ett Europass efter avslutad utbildning.

Studera vidare
**HÖGSKOLE-
BERÄTTIGAD**

OM SKOLAN

Nyköping Strand Utbildningscentrum har sedan 1994 bedrivit Hotell- och Restaurangutbildning på gymnasienivå. År 2014 belönas Nyköping Strand Utbildningscentrum med ett "erkännande för framgångsrik verksamhetsutveckling", inom Bättre skola av SIQ Institutet för kvalitetsutveckling. Många av våra tidigare elever har idag ledande positioner och flera har vunnit utmärkelser för sina kunskaper.

Vi är en liten skola mitt i verkligheten. Cirka 170 elever fördelat på de två gymnasieprogrammen. Vi är 30 medarbetare som väntar på att få hälsa just dig välkommen till vår skola.



VAD GÖR SKOLAN UNIK?

- Internationella kontakter, utbyten och praktikplatser
- Liten skola där alla får utrymme att växa
- Verklighetsnära, moderna och projektinriktade arbetssätt
- Samarbete med landets mest välrenommerade hotell och restauranger

Vill du veta mer?

LÄS MER PÅ WWW.NSUTBILDNING.SE

KONTAKT

Rektor Hannu Husa

070-213 31 00 • hannu.husa@nsutbildning.se

Bitr rektor Daniel Andersson

070-424 86 17 • daniel.andersson@nsutbildning.se

WWW.NSUTBILDNING.SE



Gästbudsvägen 6 · 611 31 Nyköping · Växel 0155-284424