

RESTAURANG- OCH LIVS-
MEDELSPROGRAMMET

RESTAURANG, BAGERI OCH SERVERING

**Vill du ta fram enastående
menyer, skapa fantastiska
bakverk eller ge förstklassig
service på de finaste
restaurangerna?**

Då är det hos oss du får utbildningen som ger dig den perfekta starten på din karriär! Utbildningen gör dig till yrkesfärdig kock, bagare, konditor eller servitör, och efter avslutad utbildning har du de kunskaper som krävs för att komma ut i arbetslivet vart som helst i världen. Du får även behörighet till att studera vidare på högskola vilket ger dig stora valmöjligheter för framtiden.

Jobbmöjligheter efter utbildningen:

- Kock
- Bagare
- Konditor
- Servitör
- Cateringleverantör
- Säljare inom måltider
- Mathanverkare
- Egenföretagare

Restaurang, bageri och servering riktar sig till dig som vill:

- Få kunskaper inom bageri, matlagning och servering
- Få kunskaper inom måltid- och dryckesupplevelser
- Jobba med livsmedel och service
- Starta och driva eget företag
- Skapa måltidsupplevelser
- Få möjlighet till mycket APL under din utbildning

Fördelar med utbildningen:

- Stor efterfrågan på arbetsmarknaden
- Kombinerar teoretiskt arbete med praktiskt
- Goda möjlighet till sommar- och extrajobb under studietiden
- Möjlighet till praktik utomlands
- Starta och driv ett företag genom Ung Företagsamhet
- Högskolebehörighet

OM UTBILDNINGEN

Du får kombinera teori med praktiskt arbete i skolans eget kök och servering. En stor del av utbildningen består även av arbetsplatsförlagt lärande (APL) där du får komma ut till några av de bästa restaurangerna och göra praktik. I och med din APL kommer du i kontakt med arbetslivet redan under dina tre gymnasieår och detta ger ofta stora möjligheter till sommar- och extrajobb.

Utbildningen skapar en bra grund för en karriär inom en bransch där det finns gott om jobb och stor efterfrågan på unga engagerade personer.

Du får arbeta med att skapa upplevelser och trevliga stunder för gäster. Under utbildningen lär du dig hantverket som matlagning, bageri och servering innebär. Du ges även kunskaper för att utveckla din kreativitet i ditt skapande av måltider, maträtter och bakverk.

Skolan ger även möjlighet till APL utomlands. Vi samarbetar bland annat med Hilton Reyjavik, Island. The Greene Oak, Windsor England. Widmanns-Chalet, Stuttgart Tyskland och Villa Jansson, Alicante Spanien.

TYDLIGT STUDIEUPPLÄGG

→ År 1: Restaurang och livsmedel

Under ditt första år får du grundläggande kunskaper inom matlagning, livsmedel- och näringskunskap och även hygien. Du lär dig också om hur restaurangbranschen fungerar och får kunskaper inom service och bemötande. I skolan kompletteras detta med kärnämnen och yrkeskurser så som Branschkunskap, Service och bemötande, Livsmedel- och näringskunskap.

→ År 2: Bageri och konditori eller kök och servering

Under det andra året av din utbildning ges du möjligheten att välja om du vill lära dig mer inom bageri och konditori, eller om du vill rikta in dig på kök och servering. Väljer du bageri och konditori får du lära dig hantverket som lärling. Riktat in dig på kök och servering fokuserar utbildningen på kurser i matlagning och mat och dryck i kombination. I skolan kompletteras detta med kärnämnen och yrkeskurser så som Matlagning, Servering, Mat och dryck i kombination, Bageri- och konditorkurser.

→ År 3: Fördjupning inom bageri, kök eller servering

Under år tre får du fortsatt fördjupa dina kunskaper inom olika områden. Du som valt bageri och konditori får bland annat kunskaper inom choklad och konfektyr. Har du valt kök och servering får du välja att fördjupa dig inom ett av områdena. Väljer du kök fokuserar utbildningen på att ge dig fördjupade och specialiserade kunskaper inom matlagning.

Serveringsinriktningen fokuserar bland annat på servering, drycker och matsalshantverk. Inom alla inriktningar får du läsa entreprenörskap vilket ger dig kunskaper för att starta eget. I skolan kompletteras detta med kärnämnen och yrkeskurser så som Matlagning, Drycker, Servering, Bageri- och konditorkurser. När du tagit studenten är du redo för att ta dig ut i arbetslivet eller studera vidare på till exempel restauranghögskola.

Under alla tre år av utbildningen har du praktik (APL) ute i arbetslivet, det finns även möjlighet att förlägga delar av din praktik till en arbetsplats inom EU.



UPPTÄCK VÄRLDEN, FÅ JOBBS DIREKT ELLER PLUGGA VIDARE

I de senare årskurserna erbjuds du som elev möjlighet att studera utomlands och vår skola är sedan 2015 ackrediterade enligt Erasmus+, Vi har sen lång tid både goda och väl etablerade samarbetspartners inom Europa vilket ger dig internationell erfarenhet

Väljer du Restaurang- och livsmedelsprogrammet får du en utbildning från en skola med gott rykte inom branschen. Detta ger dig goda möjligheter till att snabbt komma ut på arbetsmarknaden. Tack vare att utbildningen ger högskolebehörighet har du även möjlighet att studera vidare.

Du kan då läsa vidare på någon restaurang- eller konditorihögskola i Sverige eller utomlands, som till exempel på Culinary Arts Academy i Schweiz. Eller utbilda dig till gastronom på Gastronomiprogrammet (180 hp). Du har även behörighet att söka dig till andra högskoleutbildningar.

nsu
Nyköping Strand
Utbildningscentrum

Gästbudsvägen 6, 611 31 Nyköping
www.nsutbildning.se