



Gymnasiesärskolan

Hotell, restaurang och bageri

Programmet

Programmet för hotell, restaurang och bageri ger eleverna grundläggande kunskaper och färdigheter inom dessa yrkesområden. Utbildningen förbereder eleverna för att kunna arbeta med t.ex. bageri- och konditorivaror, livsmedelshygien, dukning, matlagning och hotellservice. Under utbildningen ges eleverna möjlighet att utveckla ett serviceinriktat förhållningssätt och förmågan att kommunicera och samverka med kunder.

Programmet är fyraårigt och innehåller arbetsplatsförlagt lärande, APL.

Framtid

Hotell (frukost- och våningsservice), konferens- och receptionsarbete, köksbiträde, källskänksarbete, matlagning, bakning, servering, dukning, diskning, tvätt, strykning, klädvård, arbete i cafeteria.

Vill du veta mer?

Kontaktperson: Malin Rohde, rektor
malin.rohde@lindesberg.se
0581-81181

Jennie Anderbert,
specialpedagog och
programsamordnare
jennie.anderbert@lindesberg.se
0581-81375

Växel: 0581-810 00





Gymnasiesärskolan

Hotell, restaurang och bageri - HR

Gymnasiesärskole- gemensamma kurser

Engelska 1	100 p
Estetisk verksamhet	100 p
Historia 1	50 p
Idrott och hälsa 1	200 p
Matematik 1	100 p
Naturkunskap 1	50 p
Religionskunskap 1	50 p
Samhällskunskap 1	50 p
Svenska 1 el. Svenska som andraspråk 1	200 p

Programgemensamma karaktärskurser

Bageri och konditorikunskap1	100 p
Livsmedels- och näringskunskap	100 p
Måltids och branschkunskap	200 p
Service och bemötande 1	100 p
Frukost och bufféserving 1	100 p

Gymnasiesärskolearbete	100 p
------------------------	-------

Individuellt val

Eleven väljer 200 p av det kursutbud som skolan erbjuder.

Programfördjupning (preliminärt)

Bageri 1	100 p
Konditori 1	100 p
Lokalvård 1	100 p
Matlagning 1	100 p
Matlagning 2	100 p
Matlagning 3	100 p
Servering 1	100 p