

# Restaurang och livsmedelsprogrammet

## Vuxenutbildning Distans

Bjurholm, Dorotea, Lycksele, Malå, Nordmaling, Norsjö, Robertsfors, Sorsele  
Skellefteå, Storuman, Umeå, Vilhelmina, Vindeln, Vännäs, Åsele

Efter restaurang- och livsmedelsprogrammet kan du söka arbete inom restaurang och livsmedelssektorn. Den som arbetar inom restaurang- och livsmedelsbranschen behöver ha kunskaper om både hantverksmässiga, traditionella och moderna metoder.



### OM UTBILDNINGEN

Som elev får du utveckla kunskaper och färdigheter inom livsmedelsproduktion, matlagning och servering. Utbildningen innehåller kurser där du har möjlighet att lära dig till exempel service och bemötande, hygien, livsmedels- och näringskunskap, matlagning, bageri, konditori, specialkoster samt drycker och ansvarsfull alkoholhantering. Dina färdigheter får du utveckla och pröva i ett arbetsplatsförlagt lärande ute på ett företag.

### DISTANSUTBILDNING

Distansutbildning innebär att du läser på valfri plats, men har kontakt med lärare och handledare under hela utbildningstiden. Din studiehandledning finns i vår lärplattform där du arbetar med bedömningsuppgifter och har överblick på hela utbildningen. Vissa moment kräver att du är närvarande på plats för redovisning av teoretiska och praktiska kunskaper.

Vid distansutbildning är tiden i restaurangkök begränsad och därför kan det vara en fördel om man har kunskaper och erfarenheter sedan tidigare inom yrkesområdet.

### FÖR VEM PASSAR UTBILDNINGEN?

Du får gå gymnasial vuxenutbildning från 1 juli det år du fyller 20 år. Du kan vara behörig även om du är under 20 år om du har gått färdigt ett nationellt program eller liknande utbildning i gymnasieskolan.

### EFTER UTBILDNINGEN

När du har avslutat din utbildning har du kunskaper som ger dig goda chanser till anställning inom restaurang- och livsmedelsbranschen. beroende på vilken inriktning du har valt att studera kan du till exempel arbeta som ekonomibiträde, kock, cafébiträde eller med servering inom restaurang eller i storkök.

### ANSÖKAN

Kontakta din hemkommun för information om datum för sista ansökningsdag. Du som har annat modersmål än svenska behöver oftast ha kunskaper motsvarande svenska som andraspråk (SAS) på grundläggande nivå. Skicka med betyg i din ansökan.

*Du är alltid välkommen att kontakta oss innan du bestämt dig.*

### KURSSTART

Kontakta din hemkommun för information om kursstarter.

### VÄLKOMMEN ATT KONTAKTA OSS!

Har du frågor om utbildningen är du välkommen att kontakta Kundservice:

Telefon: 0771-650 600

E-post: kundservice@lernia.se

### INNEHÅLL

Restaurang- och livsmedelsprogrammet omfattar 1600 poäng. Här ser du exempel på vårt kursutbud.

Arrangemang	SERARRO	100p
Branchkunskap inom restaurang och livsmedel	MÅTBRCO	100p
Bageri 1	BAGBAG01	100p
Bageri 2	BAGBAG02	200p
Bageri 3	BAGBAG03	100p
Bageri 4	BAGBAG04	100p
Choklad och konfektyr	BAGCH00	100p
Drycker	DRYDRYO	100p
Drycker och ansvarsfull alkoholhantering	DRYDRCO	100p
Hygien	HYGHYGO	100p
Konditori 1	BAGKON01	100p
Konditori 2	BAGKON02	200p
Konditori 3	BAGKON03	100p
Konditori 4	BAGKON04	100p
Livsmedels- och näringskunskap 1	LIVLIV01	100p
Matlagning 1	MALMAL01	100p
Matlagning 2	MALMAL02	200p
Matlagning 3	MALMAL03	200p
Matlagning 4	MALMAL04	200p
Servering 1	SERSER01	100p
Servering 2	SERSER02	200p
Service och bemötande	SEVSEV01	100p
Specialkoster	MALSPECO	100p