

RAMTIMPLAN 18-21







Restaurang- och livsmedelsprogrammet
Inriktning Kök och servering RLKOK

År 1

År 2

År 3

Sv1	Nk1a:1 Sh1a:1	Hi1a:1 Re1
En5	Ind val	Ind val
IDH1	Mat o butik 1/Eng6/ Företagsekonomi	Gymnasiearbete
Ma1	Servering 1 Matlagning 1	Servering 1 Mat och dryck i kombination
Hygien	Specialkoster	Drycker
Livsmedel och näringskunskap 1	Matlagning 2	Matlagning 3
Service o bemötande		Matlagning 4
Branschkunskap	Matlagning 3	
Matlagning 1		

	Gymnasiegemensamma ämnen
	Programgemensamma karaktärsämnen
	Inriktningar
	Programfördjupningar
	Individuellt val
	Gymnasiearbete

850 p

800 p

850 p

tot 2500

Monica Norén

RAMTIMPLAN 18-21

Restaurang- och livsmedelsprogrammet
Bagerilärling

Ar 1

Ar 2

Ar 3

Sv1	Nk1a:1 sh1a:1	Hi1a:1 Re1
En5	Ind val	Ind val
IDH1	Bageri 1	Gymnasiearbete
Ma1	Kontitori 1	Choklad och konfektyr
Hygien	Matlagning 1	Konditori 3
Livsmedel och näringskunskap 1	Mat o butik 1/Eng6	Bageri 3
Service o bemötande	Specialkoster	Konditori 2
Branschkunskap	Bageri 2	
Matlagning 1		

 Gymnasiegemensamma ämnen

 Programgemensamma karaktärsämnen

 Inriktningar

 Programfördjupningar

 Individuellt val

 Gymnasiearbete

850 p

850 p

800 p

tot 2500

Monica Norén