



Hotell och restaurang, HR

Programmet riktar sig till dig som vill gå en yrkesutbildning. Här lär du dig kulturella och geografiska skillnader om mat, matvanor och krav på service. Hos oss skapar du väl sammansatta och smakliga vardags- och festmåltider.

Här lär du dig restaurangkök, storkök, servering och hotell. Hos oss lär du dig laga mat och servera. Kunskaper om exempelvis livsmedelslagen, alkohollagstiftning och om livsmedelshygien är viktiga.

Restaurangskolan Glada Hudik undervisar dig i allt om varm- och kallkök, servering, hygienregler, gastronomi, dekorationer, A la carte, dryckeskunskap, god service och samarbete. På vår webbsida finner du våra kurser inom programmet.

Utbildningen passar dig som tycker om att arbeta med människor. Den kräver att du är initiativrik och serviceinriktad. Minst 15 veckor av utbildningen är arbetsplatsförlagd utbildning på ett av våra företag som vi samarbetar med. APU kan även anordnas utomlands.

Inriktning

- Restaurang och måltidsservice

Vad leder utbildningen till?

Yrkeserfarenhet och praktik inom utbildningen är viktig. Arbete inom hotell och restaurang innebär ofta kvällar och helger. Möjligheten till att hitta ett arbete varierar under olika tider på året och chansen till jobb är bäst under perioder med mycket turism, t ex sommaren, storhelger och skollovsveckor. Turistinströmningen skiljer sig mellan regioner i landet. Gränser mellan olika yrkesområden luckras upp alltmer och många personalkategorier får vidgade arbetsuppgifter som ofta innebär ansvar för planering, ekonomi etc.

Framtidsutsikter

Hotell och restauranger ökar i antal, främst i stora städer och på turistorter. Det innebär att det blir fler jobb att söka. Utbildningsinnehåll och kvalitet kan variera - och ibland krävs ytterligare utbildning efter gymnasiet för att hitta ett arbete.



Kontakta gärna

Ki Wilhelmsson Rask

Tfn 0650-386 79

ki.wilhelmsson.rask@edu.hudiksvall.se

Broman
gymnasiet
Hudiksvalls kommun

www.bromangymnasiet.se

Reception: 0650-197 00 • 824 80 Hudiksvall • Gymnasievägen 4A • bromangymnasiet@hudiksvall.se



Hotell & restaurangprogrammet, HR

Vill du jobba med service? Vill du starta eget företag i framtiden? Vill du kunna söka jobb direkt efter gymnasiet? Vill du jobba eller studera utomlands? Vill du jobba tillsammans med andra, som specialist på ditt område? Då är Hotell- och restaurangprogrammet någonting för dig.

Hotell- och restaurangprogrammet ger dig möjlighet till en bred grundutbildning för arbete på restaurang, i storhushåll eller för att servera. Du kommer att utbildas för ett yrke där service är ledordet och där målet med ditt arbete är nöjda kunder som gärna återkommer. Programmet kan ge dig jobb direkt efter utbildningen men det ger dig också möjlighet att studera vidare.

Du som väljer hotell- och restaurangprogrammet bör vara serviceinriktad och gilla att arbeta med människor, ha god hälsa och fysik då arbetet är krävande, ha god stresstålighet, kunna arbeta självständigt och i grupp och tycka att det är spännande och roligt med mat. I kurserna ingår kassahantering, uppdukning, tallrikservering, fatservering, flambering och tranchering inför gäster.

Inriktning

Restaurang och måltidsservice Inriktningen är för dig som vill arbeta med matlagning, servering, restaurangverksamhet med olika inriktningar, upplevelseindustrin. Du lär dig att servera mat och dryck i restaurangmiljö.

Kärnämnen	750	Karaktärsämnen	650	100	Inriktningar	300	Valbara kurser	400	Individuellt val	300	
Svenska A	100	Arbetsmiljö & säkerhet	50	P R O J E K T A R B E T E	Restaurang och måltidsservice	100 100 100	Fördjupningskurser inom programmet:	400	Väljs på gymnasiet Exempelvis: ▪ Behörighetsgivande kurser Exempelvis - Engelska B - Matematik B ▪ Språk ▪ Specialidrott ▪ Yrkeskurser		
Svenska B	100	Datorkunskap	50		Restaurang		Restaurang & kök A				200
Engelska A	100	Ansvarsfull alkoholhantering	50		Servering B		Restaurang & kök B				100
Matematik A	100	Hotell A	50		Storkök	Bordsdekorationer	50				
Estetisk verksamhet	50	Kalkök	100			Restaurang påbyggnad	100				
Idrott och hälsa A	100	Livsmedel A	50			Gastronomi	50				
Naturkunskap A	50	Livsmedelshygien	50			År 3 servering	400				
Religionskunskap A	50	Näringslära	50			Servering C	200				
Samhällskunskap A	100	Projekt & företagande	50			Servering D	100				
		Servering A	50		Barteknik	50					
		Varmkök	100		Dryckeskunskap	50					