

VÄLKOMMEN TILL FREDRIKA BREMERGYMNASIERN, RIKSÄPPLET

Restaurang- & livs- medelsprogrammet

med inriktningen Kök och servering



Det här är utbildningen för dig som är intresserad av mat och dryck, att ha kontakt med människor och att kunna arbeta i olika länder.



Riksäppet ligger centralt beläget vid pendeltågsstation och bussterminal nära Handen centrum. Skolan har ljusa, trivsamma lokaler med en vackert inramad entré. I huset finns förutom olika typer av utbildning, även olika företag. Riksäppet fungerar därför som en oerhört stimulerande miljö för lärande.

Låt kock och servitör/servitris vara framtidens utbildningar

Restaurang- och livsmedelsprogrammet är en yrkesutbildning med inriktning kök och servering som ger dig kunskaper inom matlagning och servering där mat, dryck och hälsa är viktiga ingredienser.

Utbildningen ska även ge kunskaper i till exempel arbetsmiljö, service, hygien, näringslära, specialkost och alkoholservice. Viss del av utbildningen sker som arbetsplatsförlagt lärande (APL) inom restaurangbranschen.

Efter studierna

Efter gymnasiet är du utbildad för att arbeta som kock eller servitör/servitris inom restaurang, men du kan också fortsätta studera på yrkeshögskola. Om du läst högskoleförberedande ämnen under gymnasietiden, kan du studera på universitet och högskola.

► Denna utbildning erbjuds även som lärlingsutbildning.



**Gymnasiegemensamma ämnen
600 poäng**

**Programgemensamma karaktärs-
ämnen 400 poäng**

Inriktning Kök och
servering300p
Programfördjupning900p
Individuellt val200p
Gymnasiearbete100p

**Framtidens
möjligheter**
...finns samlade i Haninge

Välkommen till Fredrika Bremergymnasierna, RIKSÄPPLET:

Marinens väg 30, 136 81 HANINGE. Telefon: 08-606 76 28

E-post: riksapplet@edu.haninge.se

Se även haninge.se/gymnasieprogram

Hemsida: www.riksapplet.se

