

## Yrkesexamen från Komvux

### Restaurang- och livsmedelsprogrammet

En gymnasieexamen ska innehålla 2400 gymnasiepoäng varav godkända betyg i 2250 poäng.

En gymnasieexamen består av tre delar; obligatoriska, programinriktade och valfria kurser.

<b>1. Obligatoriska kurser</b>	<b>600 p</b>
Svenska/svenska som andraspråk 1	100 p
Engelska 5	100 p
Matematik 1a*	100 p
Komvuxarbete	100 p
Historia 1a1**	50 p
Samhällskunskap 1a1**	50 p
Naturkunskap 1a1**	50 p
Religionskunskap 1**	50 p
<b>2. Programinriktade kurser</b>	<b>950 p (minst)</b>
<b>3. Valfria kurser</b>	<b>850 p (max)</b>
<b>Totalt</b>	<b>2400 p</b>

Du kan uppfylla grundläggande behörighet till högre studier genom att också läsa SVE/SVA 2, SVE/SVA 3 samt Eng 6.

\*Rektor kan besluta att Ma 1a kan ersättas med Ma 1b eller Ma 1c.

\*\*Ovanstående obligatoriska kurser är en mall. Andra kurser kan vara giltiga i ämnena historia, naturkunskap, religionskunskap och samhällskunskap. Det är inte heller reglerat hur många poäng och kurser det kan vara i dessa ämnen. Förordning 2011:1108 kap 4 § 14 styr hur en yrkesexamen ska utfärdas.

Kontakta studie- och yrkesvägledare för planering.



# KOMPETENS- CENTER

## Programinriktade kurser inom Restaurang- och livsmedelsprogrammet

Affärsutveckling och ledarskap	100 p	Konditori 1	100 p
Aktiviteter och upplevelser	100 p	Konditori 2	200 p
Arrangemang	100 p	Konditori 3	100 p
Bageri 1	100 p	Konditori 4	100 p
Bageri 2	200 p	Konditori – specialisering	100 p
Bageri 3	100 p	Konferens och evenemang	100 p
Bageri 4	100 p	Ledarskap och organisation	100 p
Bageri – specialisering	100 p	Livsmedels- och näringskunskap 1	100 p
Barteknik	100 p	Livsmedels- och näringskunskap 2	100 p
Besöksnäringen	100 p	Logi	100 p
Branschkunskap inom restaurang och livsmedel	100 p	Mat och butik 1	100 p
Charkuteri 1	100 p	Mat och butik 2	100 p
Charkuteri 2	100 p	Mat och butik – specialisering	100 p
Charkuteri 3	200 p	Mat och dryck i kombination	100 p
Charkuteri 4	100 p	Matlagning 1	100 p
Charkuteri – specialisering	100 p	Matlagning 2	200 p
Choklad och konfektyr	100 p	Matlagning 3	200 p
Drycker	100 p	Matlagning 4	200 p
Drycker och ansvarsfull alkoholservice	100 p	Matlagning – specialisering	100 p
Drycker – specialisering	100 p	Matsalshantverk	100 p
Engelska 6	100 p	Moderna språk 1	100 p
Entreprenörskap	100 p	Moderna språk 2	100 p
Entreprenörskap och företagande	100 p	Moderna språk 3	100 p
Finstyckning	100 p	Moderna språk 4	100 p
Frukost och bufféservice	100 p	Moderna språk 5	100 p
Företagsekonomi 1	100 p	Moderna språk 6	100 p
Företagsekonomi 2	100 p	Moderna språk 7	100 p
Hygien	100 p	Personlig försäljning 1	100 p
Kinesiska 1	100 p	Personlig försäljning 2	100 p
Kinesiska 2	100 p	Praktisk marknadsföring 1	100 p
Kinesiska 3	100 p	Praktisk marknadsföring 2	100 p
Kinesiska 4	100 p	Programmering 1	100 p
Kinesiska 5	100 p	Servering 1	100 p
Kinesiska 6	100 p	Servering 2	200 p
Kinesiska 7	100 p	Servering – specialisering	100 p
		Service och bemötande 1	100 p

*OBS! Kompetenscenter kan inte erbjuda samtliga valbara kurser, prata med en studievägledare för att få veta vilka som är aktuella hos oss.*



# KOMPETENS- CENTER

## Programinriktade kurser inom Restaurang- och livsmedelsprogrammet, fortsättning

Service och bemötande 2	100 p	Styckning 4	100 p
Specialkostor	100 p	Styckning – specialisering	100 p
Styckning 1	100 p	Telefon- och internet-service	100 p
Styckning 2	100 p	Tillämpad programmering	100 p
Styckning 3	200 p		

*OBS! Kompetenscenter kan inte erbjuda samtliga valbara kurser, prata med en studievägledare för att få veta vilka som är aktuella hos oss.*

