

Gymnasiegemensamma ämnen

Engelska 5	100
Historia 1a1	50
Idrott och hälsa 1	100
Matematik 1a	100
Naturkunskap 1a1	50
Religionskunskap 1	50
Samhällskunskap 1a1	50
Svenska 1 / Sva 1	100

Programgemensamma ämnen

Hygien	100
Livsmedels- och näringskunskap	100
Branschkunskap inom restaurang	100
Service och bemötande 1	100

Gymnasiearbete **100**

Summa poäng **1100**

Inriktning: Kök och servering

Matlagning 1	100
Mat och dryck i kombination	100
Servering 1	100

Summa poäng **300**

Om du vill få högskolebehörighet behöver du välja de grönmarkerade kurserna

Om du vill göra ett UF-projekt behöver du välja de blåmarkerade kurserna

Programfördjupning: Kök

Matlagning 2, 3, 4	600
Specialkoster	100
Drycker och ansvarsfull alkoholservering	100
Personlig försäljning / Engelska 6	100

Summa poäng **900**

Programfördjupning: Servering

Servering 2	200
Drycker	100
Arrangemang	100
Service och bemötande 2	100
Barteknik	100
Specialkoster	100
Drycker och ansvarsfull alkoholservering	100
Personlig försäljning / Engelska 6	100

Summa poäng **900**

Individuellt val *

Cumulus (Grafisk kommunikation 1)
Engelska 7
Ensemble 1

Entreprenörskap

Entreprenörskap och företagande

Film- och TV kunskap

Filosofi 1 + Psykologi 1

Fotografisk bild 1

Historia 1a2 + Psykologi 1

Kost och hälsa

Lagbollspel

Markens och växternas biologi

Matematik 2a

Modersmål 1

Modersmål 2

Retorik

Svenska 2/Sva 2

Svenska 3/Sva 3

* Utbudet kan förändras över tid och utifrån efterfrågan.

Summa poäng **200**