

Aleholm

lite mindre, **mycket bättre!**

Restaurang och livsmedelsprogrammet

Att arbeta med mat är ett framtidsyrke som är både kreativt och roligt. På Restaurang- och livsmedelsprogrammet på Aleholm kan vi erbjuda inriktningen Bageri & konditori.



Inriktning Bageri & konditori

På den här utbildningen får du lära dig ett hantverk med mångåriga traditioner. Du får tillverka matbröd, kaffebröd, tårter, bakelser samt choklad och konfektyrer av olika slag. All tillverkning sker från grunden med hantverksmässiga metoder. I utbildningen ingår också att lära sig hur man arbetar ergonomiskt, hygieniskt och kostnadseffektivt. För den som är intresserad av att starta eget företag i framtiden finns möjlighet att välja kurser i företagsekonomi, försäljningskurser samt att starta UF-företag. Under det första året på utbildningen får du också pröva på andra inriktningar inom programmet.

Du kan också, genom att välja till kurser som ger högskolebehörighet, hålla flera vägar öppna för framtida utvecklingsmöjligheter.

Utbildningen är dock framförallt en hantverksutbildning för ett framtida yrke som bagare eller konditor.

APL

Ditt arbetsplatsförlagda lärande (APL) gör du på olika arbetsplatser under sammanlagt 16 veckor

Efter utbildningen

... Kan du börja jobba inom branschen eller bygga på din utbildning på yrkeshögskola. Du kan även avlägga gesällbrev.

PROGRAMSTRUKTUR

◆ Gymnasiegemensamma ämnen	600 p
◆ Gemensamma karaktärsämnen	400 p
◆ Inriktnings- och fördjupningskurser	1 200 p
◆ Individuellt val	200 p
◆ Gymnasiearbete	100 p
◆ Summa poäng:	2 500 p
◆ Gymnasiegemensamma ämnen	
● Engelska 5	100 p
● Historia 1a:1	50 p
● Idrott och hälsa 1	100 p
● Matematik 1a	100 p
● Naturkunskap 1a.1	50 p
● Religionskunskap 1	50 p
● Samhällskunskap 1a.1	50 p
● Svenska	100 p
◆ Gemensamma karaktärsämnen	
● Hygienkunskap	100 p
● Livsmedel och näringskunskap	100 p
● Måltids- och branschkunskap	100 p
● Service och bemötande	100 p

Kontaktperson: Ingela Ringefelt

Ingela.Ringefelt@aleholm.savsjo.se

0382-15543

aleholm.se