

Alla vägar leder till Alléskolan



Kontaktinformation

Annelie Månbrant
Rektor
0582-35 418

Lars Eriksson
Programledare
0582-35 338

Anna Winck
Studie- och yrkesvägledare
0582-35 667



BAGERI OCH KONDITORI

KÖK

SERVERING

Alléskolan

RESTAURANG OCH LIVSMEDEL

RESTAURANG OCH LIVSMEDDEL

Hos oss blir du kock, kallskänka servitris/servitör, bagare eller konditor och många av våra elever väljer att börja arbeta direkt efter gymnasiet.

Restaurang- och livsmedelsprogrammet vänder sig till dig som vill arbeta med matlagning, servering eller bakning. Idag är efterfrågan stor på yrkesutbildad personal inom Restaurang- och Livsmedelsbranschen, både i Sverige och utomlands.

Vi har ett bra samarbete med branschen som ger dig möjligheter att vara med på stora banketter och event som bland annat Nobelmiddagen där vi medverkat under flera år.

Vill du veta mer är du välkommen att komma till oss som Elev för en dag eller besöka oss när vi har Öppet hus. Mer information om programmet och vår skola hittar du på alleskolan.eu.



ARBETSPLATSFÖRLAGT LÄRANDE

Under din tid på programmet får du känna på arbetslivet i form av minst 15 veckors arbetsplatsförlagt lärande. Efter din utbildningen hos oss på Alléskolan är du redo för arbetsmarknaden.



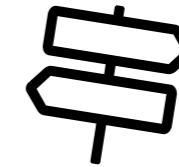
HÖGSKOLEBEHÖRIGHET

På Alléskolan får du möjlighet att läsa in grundläggande behörighet till högskola/universitet genom valbara kurser under din studiegång.



VÅRA PROFILER

Kombinera dina studier med någon av våra profiler. Välj bland musik, fotboll, orientering, bågskytte eller träningslära. Se separata programfoldrar eller vår hemsida.



YRKESUTGÅNGAR

Bageri och konditori

Tycker du om att baka matbröd, sötebröd, kakor eller att tillverka tårter och bakverk. Ja, då är inriktningen Bageri och Konditori något för dig.

Kock

Är du intresserad av att arbeta med varm och kall mat, moderna och klassiska maträtter, dukning, tallriksservering, fatsservering, prata med gäster...? Ja, då kommer du säkert att välja inriktning mot Kök och Servering.

Efter avslutad utbildning kan du exempel ta anställning på lunchrestaurang, finkrog med À la carte och gourmetmat, storkök eller catering där man gör mycket mat.

Servering

Gillar du att träffa mycket människor och att arbeta med service då är det denna inriktning du ska välja. Efter examen kan du ta anställning på en lunchrestaurang, finkrog där man serverar À la carte och gourmetmat eller hos en festarrangör och jobba med catering eller varför inte jobba i bar som bartender.

ÅRSKURS 1

Första året är gemensamt med fokus på grundläggande hygienkunskap, livsmedels- och näringskunskap samt branschkunskap. Inför årskurs 2 väljer du din yrkesutgång.

Du läser också stora delar av de gymnasiegemensamma kurserna så att du som vill kan läsa in högskolebehörighet under åk 2 och 3.

ÅRSKURS 2

I åk 2 går du in på ditt inriktningsval och läser Kök och Servering eller Bageri och Konditori varvat med gymnasiegemensamma kurser och några programgemensamma kurser.

Din första APL-period börjar under detta år.

ÅRSKURS 3

I åk 3 läser du till största delen kurser inom din valda inriktning, du gör klart din APL.

Detta år gör du ditt Gymnasiearbete inom din valda yrkesutgång och du får visa att du har de kunskaper som behövs för att börja arbeta med det du utbildat dig till.

EFTER STUDENTEN

Restaurang- och livsmedelsprogrammet är ett yrkesprogram vilket innebär att du kan börja jobba direkt efter gymnasiet.

Efter dina studier har du en yrkesexamen som betyder att du är anställningsbar som kock, kallskänka, servitris/servitör, bagare eller konditor, beroende på vilken yrkesutgång du har valt.

Du kan också läsa vidare på högskola, universitet eller yrkeshögskola.

MÖJLIGHETER TILL JOBB

Inom branschen ser prognosen för att få ett jobb på fem år och framåt **mycket goda** ut.



Mer information hittar du på alleskolan.eu

FEM KARAKTÄRSDRAG

- Serviceinriktat
- Kreativt
- Flexibelt
- Hållbart
- Glädjefyllt

FÖR ATT BÖRJA HOS OSS

För att vara behörig till Restaurang- och Livsmedelsprogrammet krävs att du är godkänd i minst 8 betyg.

5 godkända betyg plus

- Svenska/Svenska som andraspråk
- Engelska
- Matematik

Saknar du betyg i t.ex. matematik eller engelska kan du istället vara behörig till "Programinriktat Val" vilket innebär att du går i en klass på valt program samtidigt som du läser upp de ämnen du saknar.

Kontakta din SYV för mer information eller mejla din fråga till oss på syv@alleskolan.eu eller ring 0582-35 500.

APPLÅDER FRÅN TIDIGARE ELEVER



Trodde aldrig att jag skulle få känna riktigt glädje över att gå till skolan, tills jag började på Restaurang och livsmedelsprogrammet på Alléskolan. Tillsammans med klassen, lärare och rektor blev vi en andra familj, som stöttade och lyfte varandra.

Jonathan Thungren
Servitör på Ingeborgs

Det var i princip roligt att gå till skolan varje dag i 3 år, programmet är helt fantastiskt och jag lärde mig så himla mycket. Det är en lagom blandning mellan teoretiskt och praktiskt och jag hade aldrig tråkigt! Tack för allt Alléskolan, men framförallt tack till alla som har att göra med restaurangprogrammet!



Amanda Norgren
Servitris på Slottskällaren

Alléskolan