

## Motsvarande Restaurang- och livsmedelsprogrammet



Du ska ha godkänt betyg (lägst betyget E) i minst 2250 poäng för att få ett examensbevis

### 1. Obligatoriska kurser (600 poäng)

<b>Engelska</b>		
Engelska 5	100	.....
<b>Historia</b>		
Historia 1a1/1a2	50	.....
<b>Matematik</b>		
Matematik 1a	100	.....
<b>Naturkunskap</b>		
Naturkunskap 1a1/1a2	50	.....
<b>Religionskunskap</b>		
Religionskunskap 1	50	.....
<b>Samhällskunskap</b>		
Samhällskunskap 1a1/1a2	50	.....
<b>Svenska eller Svenska som andraspråk</b>		
Svenska 1/Svenska som andraspråk 1	100	.....
<b>Gymnasiearbete</b>	100	.....

OBS ! För att få högskolebehörighet behöver du även studera **Svenska/Svenska som andraspråk 2** och **Svenska/Svenska som andraspråk 3** samt **Engelska 6**.

### 2. Programinriktade kurser (minst 950 poäng)

<b>Aktiviteter och värdskap</b>		<b>Dryckeskunskap</b>	
Aktiviteter och upplevelser	100	Barteknik	100
Besöksnäringen	100	Drycker	100
<b>Bageri och konditori</b>		Drycker och ansvarsfull alkoholhandtering	100
Bageri 1	100	Drycker specialisering	100
Bageri 2	200	<b>Engelska</b>	
Bageri 3	100	Engelska 6	100
Bageri 4	100	<b>Entreprenörskap</b>	
Bageri specialisering	100	Entreprenörskap	100
Choklad och konfektyr	100	Entreprenörskap och företagande	100
Konditori 1	100	Företagsekonomi 1	100
Konditori 2	200	Företagsekonomi 2	100
Konditori 3	100	<b>Försäljning och kundservice</b>	
Konditori 4	100	Personlig försäljning 1	100
Konditori specialisering	100	Personlig försäljning 2	100
<b>Charkuterikunskap</b>		Telefon- och internetservice	100
Charkuteri 1	100	<b>Kinesiska 1-7</b>	700
Charkuteri 2	100	<b>Konferens och evenemang</b>	
Charkuteri 3	200	Konferens och evenemang	100
Charkuteri 4	100	Ledarskap och organisation	100
Charkuteri specialisering	100		

<b>Livsmedels- och näringskunskap</b>	
Livsmedels- och näringskunskap 1	100
Livsmedels- och näringskunskap 2	100
Hygien	100
Branschkunskap inom restaurang och livsmedel	100
<b>Mat och butik</b>	
Mat och butik 1	100
Mat och butik 2	100
Mat och butik specialisering	100
Mat och dryck i kombination	100
<b>Matlagningskunskap</b>	
Matlagning 1	100
Matlagning 2	200
Matlagning 3	200
Matlagning 4	200
Matlagning – specialisering	100
Specialkost	100
<b>Moderna språk 1-7</b>	700
<b>Programmering</b>	
Programmering 1	100
Tillämpad programmering	100
<b>Reception</b>	
Logi	100

<b>Serveringskunskap</b>	
Arrangemang	100
Frukost och bufféserving	100
Matsalshantverk	100
Serving 1	100
Serving 2	200
Serving - specialisering	100
<b>Service och bemötande</b>	
Service och bemötande 1	100
Service och bemötande 2	100
<b>Styckningskunskap</b>	
Finstyckning	100
Styckning 1	100
Styckning 2	100
Styckning 3	200
Styckning 4	100
Styckning – specialisering	100

KCNO kan inte garantera att alla kurser erbjuds. Se aktuellt kursutbud i vår webbkatalog.

### 3. Valbara kurser (högst 850 poäng)

.....

.....

.....

.....

Förordning (2011:1108) om vuxenutbildning kap 4 §15 styr hur en yrkesförberedande examen ska utfärdas. Individuella mål och tidigare lästa kurser påverkar också hur en examen ser ut. Valet av kurser kan därför i vissa fall skilja sig från beskrivningen ovan. Kontakta studievägledare för planering.