

# LIVSMEDELSPROGRAMMET



## Programmet för dig som vill bli proffs på mat!

Livsmedelsprogrammet är en allsidig utbildning där du får lära dig tillreda bakverk och konfektyr, att ta hand om färskvaror och jobba med mat i butik. Du får också möjlighet att arbeta med färg och form genom praktiskt arbete med att ta fram livsmedels-produkter inom olika områden.

Arbete i skolans bageri och kök varvas med praktik ute på företagen, där du skapar kontakter som ger dig goda chanser att få jobb efter utbildningen.

Små undervisningsgrupper och egna lokaler skapar en trevlig stämning och en stark gemenskap på programmet.

Elever från hela landet har möjlighet att söka till den här utbildningen, så här träffar du många nya kompisar.



## ÅR 1

Gemensamma kärnämnes- och karaktärsämneskurser

## ÅR 2 & 3

Lokal profil

- Bageri/Konditori
- Färskvaror/Mat i butik

## LÄRLINGSUTBILDNING

### ÅR 1-3

## LIVSMEDELS-PROGRAMMETS 2500 POÄNG ÄR FÖRDELADE PÅ

### Kärnämnen 750 poäng

- Svenska/Svenska som andraspråk A+B 200 p
- Engelska A 100 p
- Matematik A 100 p
- Naturkunskap A 50 p
- Religionskunskap A 50 p
- Samhällskunskap A 100 p
- Idrott och Hälsa 100 p
- Estetisk verksamhet 50 p

### Karaktärsämnen 600 poäng

- Arbetsmiljö och säkerhet 50 p
- Projekt och företagande 50 p
- Datoranvändning 50 p
- Livsmedel A 50 p
- Livsmedel B 50 p
- Livsmedelshygien 50 p
- Livsmedelsteknik 200 p
- Näringslära 50 p
- Försäljning och service 50 p

### Lokal profil 550 p

- Bageri/Konditori, BK
- Färskvaror/Mat i butik, FK

### Valbart kurspaket 200 poäng

kopplat till profilval

BK – Kurser inom profilen

FK – Färskvaror eller

Butik/Försäljning

### Individuellt val 300 poäng

Här väljer du bland ett urval av skolans övriga kurser

### Projektarbete 100 poäng



FALKENBERG  
Hitta det här

## FÖR MER INFORMATION KONTAKTA

### Rektor:

Aleksandra Rodenkrans Hagström  
Tel 0346-88 64 60

### Lärare:

Patrick Huijskens,  
Thomas Bengtsson,  
Ann-Gret Wallin  
Håkan Eliasson  
Tel 0346-88 64 86

### Studie- och yrkesvägledare:

Kim Falkenström  
Tel 0346-88 64 54

## INRIKTNINGAR

### Bageri/Konditori

Bageri och konditori är gamla anrika hantverk. Idag används moderna metoder och maskiner men allt mer av de gamla traditionerna börjar komma tillbaka. En skicklig bagare eller konditor är en hantverkare som alltid kommer att behövas.

Du får lära dig baka matbröd och kaffebröd och att framställa konditorivaror som tårter och bakelser samt choklad och konfektyr.

Efter utbildningen är du redo för arbetsmarknaden men kan även studera vidare. Du kan också jobba ett år för att sedan gå ett påbyggnadsår och ta gesällbrev. Gesällbrevet öppnar många vägar för arbete i hela Europa och även utanför.

### Färsksvaror/Mat i butik

Att arbeta med livsmedel innebär idag inte bara att sälja matvaror utan även att exponera varor och ge kunden service och råd, exempelvis med vad som är lämpligt att servera vid ett speciellt tillfälle, och då gäller det att både kunna sälja varan och ge den service i form av recept och menyförslag som kunden förväntar sig. Det är med andra ord en utmaning att arbeta med ”Mat i butik”.

Här får du lära dig allt från grundläggande hantering av färsksvaror, matlagning och delikatesser till kallskänkens uppläggning för restaurang och butik.

Från denna inriktning får du med dig mycket fina möjligheter på arbetsmarknaden, både till anställning och till karriär. Vem vet kanske din dröm om att öppna eget kan bli verklighet.

## LÄRLINGSUTBILDNING

Lärlingsutbildning innebär att minst hälften av utbildningen är förlagd på företaget. Utbildningen bedrivs i samarbete med företagen. Under det första året är du till största delen på skolan för att skaffa dig de teoretiska och praktiska grunder som krävs inför den arbetsplatsförlagda delen av utbildningen. Under år två och tre kommer din utbildning att till största delen vara förlagd till företaget, samtidigt som du läser några kärnämnen och kurser på gymnasieskolan. Lärlingsutbildningen ger dig möjlighet till samma behörighet som vår övriga inriktningar och framför allt ger det dig en större arbetslivserfarenhet.

## EFTER GYMNASIET

### Behörighet för vidare studier

Efter tre år på livsmedelsprogrammet kan man söka påbyggnadsutbildningar, exempelvis till konditor eller kvalificerade yrkesutbildningar inom livsmedels- området. Vill du studera på högskola ger LP enbart grundläggande behörighet. För andra utbildningar efter att du gått ut gymnasieskolan krävs särskild behörighet, dvs att du läst särskilda ämneskurser. Det kan du läsa om i Gymnasiekatalogen. På livsmedelsprogrammet har du möjlighet att välja behörighetsgivande kurser inom ditt individuella val.

### Exempel på yrken

#### *Efter gymnasiet*

Bagare, konditor, konfektyrarbetare, kallskänka, charkbiträde, försäljare inom livsmedelsbranschen, egenföretagare, beredning av kall/varmrätter inom caféer och livsmedelsaffärer.

#### *Efter vidareutbildning*

Bagerimästare, konditorimästare, dietist, vidareutbildning inom livsmedelsbranschen, livsmedelsingenjör, livsmedelsinspektör, konsumentupplysare och journalist inom branschen.