



**Nyfiken och undrar över något?
Kontakta någon av oss:**

Ann-Sofie Wennsten – Programansvarig
0532-777587, ann-sofie.wennsten@amal.se

Charlotte Bring – Rektor
0532-17409, charlotte.bring@amal.se

*Kika gärna in på våra sociala medier för att
följa vardagen hos oss*



Karlbergsgymnasiet.se



PROGRAMMET FÖR HOTELL, RESTAURANG & BAGERI – HR

Anpassad gymnasieskola



Karlbergsgymnasiet Åmål

För dig som har rätt att gå i anpassad gymnasieskola (gymnasiesärskolan). Trycker du om att laga mat, baka och ge god service? Då passar det här programmet för dig. Du kommer att gå i samma klass som eleverna på programmen Handel och service – HS samt Fastighet och byggnation – FB

Vi driver skolans kafeteria.

- ✓ Vi ger god service till våra kunder och gäster.
- ✓ Vi säljer och håller ordning och reda.
- ✓ Vi förbereder genom att baka och fixa lättare rätter.
- ✓ Vi inventerar och beställer varor.
- ✓ Vi marknadsför skolans kafeteria till exempel via sociala medier och egengjorda affischer.
- ✓ Vi arbetar tematiskt utifrån högtider och årstider.
- ✓ Vi får cateringuppdrag, där vi tillagar mat eller bakar och serverar eller levererar.

Vad lär jag mig mer om?

Du får kunskaper om arbetsuppgifter som förekommer på ett hotell, i ett kök eller på ett bageri. Du kommer lära dig matlagning, bakning och hur man hanterar livsmedel. Du får öva på att ge god service och möta kunder samt träna på att arbeta med andra. Du lär dig hur man arbetar med hygien och rengöring i köket och på serveringsställen. Servering och dukning är andra saker som du kommer att lära dig. Du kommer också att arbeta med olika typer av köksutrustning så som spisar, ugnar och stekbord.

Vad är arbetsplatsförlagt lärande – APL?

Du kommer också att få lära dig mer om handel och service och på andra arbetsplatser utanför skolan. Det kallas för APL och det ingår 22 veckor under dina fyra år på gymnasiet. Det innebär att utifrån din förmåga och ditt intresse kommer du att få vara ute på olika arbetsplatser. Exempel på arbetsplatser kan vara i ett skolkök, på skolan kafeteria, en livsmedelsbutik, på ett hotell eller på en restaurang.

Vilka kunskaper har jag efter avslutad gymnasieutbildning?

Du har fått prova på arbetsuppgifter som kan förekomma på ett i ett kök, på ett serveringsställe, på ett kafé och i ett kök. Du har fått öva på att samarbete och arbeta självständigt. Efter avslutad utbildning ska du kunna planera, genomföra och avsluta dina arbetsuppgifter på ett bra sätt för.

Gymnasiegemensamma ämnen 900 p

Engelska	100p
Estetisk verksamhet	100p
Historia 1a1	50p
Idrott & hälsa	200p
Matematik	100p
Naturkunskap	50p
Religionskunskap	50p
Samhällskunskap	50p
Svenska/Sv som andraspråk	200p

Programgemensamma karaktärsämnen 600 p

Hotell	100p
Måltid och bransch 1–3	500p

Programfördjupning 700 p

Individuellt val 200 p

Gymnasiearbete 100 p

APL 22 veckor



Följ QR-koden och läs mer om programmet för hotell, restaurang & bageri.