

# Restaurang- och livsmedelsprogrammet

Poängplanerna kan komma att justeras gällande programfördjupningskurser.  
För att se aktuell poängplan, gå till [helsingborg.se/ronnowskaskolan](http://helsingborg.se/ronnowskaskolan)

## GYMNASIEGEMENSAMMA ÄMNEN 600 P

Svenska 1 eller svenska som andraspråk 1	100 p
Engelska 5	100 p
Matematik 1 A	100 p
Idrott och hälsa 1	100 p
Samhällskunskap 1 A 1	50 p
Naturkunskap 1 A 1	50 p
Religionskunskap 1	50 p
Historia 1 A 1	50 p

## PROGRAMGEMENSAMMA KARAKTÄRSÄMNEN 400 P

Hygien	100 p
Livsmedels- och näringskunskap 1	100 p
Service och bemötande 1	100 p
Branschkunskap inom restaurang och livsmedel	100 p

## INDIVIDUELLT VAL 200 P

Ett urval av kurser, bland annat svenska 2, 3 och engelska 6 som ger grundläggande behörighet till högskola och universitet.

## GYMNASIEARBETE 100 P

## INRIKTNING – FÄRSKVAROR, DELIKATESSER, CATERING 600 P

Livsmedels- och näringskunskap 2	100 p
Mat och butik 1	100 p
Mat och dryck i kombination	100 p
Service och bemötande 2	100 p
Personlig försäljning 1	100 p
Personlig försäljning 2	100 p

## PROGRAMFÖRDJUPNING – INRIKTNING FÄRSKVAROR, DELIKATESSER, CATERING 600 P

Specialkoster alt. Engelska 6	100 p
Mat och butik 2	100 p
Entreprenörskap och företagande	100 p
Matlagning 1	100 p
Mat och butik – specialisering	100 p
Företagsekonomi 1	100 p

## INRIKTNING – BAGERI OCH KONDITORI 300 P

Bageri 1	100 p
Konditori 1	100 p
Choklad och konfektyr	100 p

## PROGRAMFÖRDJUPNING – INRIKTNING BAGERI OCH KONDITORI 900 P

Specialkoster alt. Engelska 6	100 p
Bageri 2	200 p
Konditori 2	200 p
Bageri 3	100 p
Konditori 3	100 p
Bageri specialisering	100 p
Konditori specialisering	100 p

## INRIKTNING – KÖK OCH SERVERING 300 P

Matlagning 1	100 p
Servering 1	100 p
Mat och dryck i kombination	100 p

## PROGRAMFÖRDJUPNING – INRIKTNING KÖK OCH SERVERING 900 P

Specialkoster alt. Engelska 6	100 p
Matlagning 2	200 p
Matlagning 3	200 p
Matlagning 4	200 p
Matlagning – specialisering	100 p
Drycker och ansvarfull alkoholserving	100 p

Fler inriktningar och programfördjupningar på nästa sida.

# Restaurang- och livsmedelsprogrammet

## INRIKTNING – KÖK OCH SERVERING/SERVITÖR 300 P

Matlagning 1	100 p
Servering 1	100 p
Mat och dryck i kombination	100 p

## INRIKTNING – SJÖINTENDENTUR 300 P

Matlagning 1	100 p
Servering 1	100 p
Mat och dryck i kombination	100 p

## PROGRAMFÖRDJUPNING – INRIKTNING KÖK OCH SERVERING/SERVITÖR 900 P

Specialkoster alt. Engelska 6	100 p
Service och bemötande 2	100 p
Servering 2	200 p
Arrangemang	100 p
Matsalshantverk	100 p
Drycker	100 p
Barteknik	100 p
Drycker och ansvarsfull alkoholserving	100 p

## PROGRAMFÖRDJUPNING – INRIKTNING SJÖINTENDENTUR 900 P

Matlagning 2	200 p
Matlagning 3	200 p
Matlagning 4	200 p
Matlagning – specialisering	100 p
Grundläggande säkerhet	100 p
Drycker och ansvarsfull alkoholserving	100 p