RESTAURANG OCH LIVSMEDEL

VÄRLDENS JOBB ÄR SERVERAT

Världens Jobb är vad Restaurang- och livsmedels-programmet leder till. Det är ingången till en fantastisk bransch under ständig utveckling och med många karriärmöjligheter. Världens Jobb är egentligen inte ett jobb, det är en värld av möjligheter.

3 ÅR AV KREATIVITET

Flambera en crêpes Suzette, skaka en Cosmo-politan eller bli klassens stjärna på ceviche.

EN LÖK ÄR ALLTID EN LÖK

Kan du hacka en lök i Falun kan du hacka en lök i New York.

EN KOCKANDE CIVILEKONOM?

Förutom expert på mat- och restaurang-branschen har du också möjligheten att bli högskolebehörig. Vill du senare studera till civilekonom eller något helt annat står dörrarna öppna.

STUDENT STORIES - hör elevernas egna historier från utbildningen på varldensjobb.se

NÅGRA RADER OM PROGRAMMET

Restaurang- och livsmedelsprogrammet ger en bra grund för en framtid inom mat- och restaurang-branschen. Du lär dig om traditionella och moderna metoder och om råvarorna som används. Samtidigt lär du dig om organisering, ekonomi och företagande. Men framför allt är det en ingång till en bransch med många karriärvägar. Du får träffa massa människor, jobba praktiskt och lära dig ett yrke från grunden.

- **DU KAN GÖRA PRAKTIK I SVERIGE ELLER UTOMLANDS**
- **DU KAN JOBBA UNDER STUDIETIDEN OCH DIREKT EFTER STUDENTEN**
- **DU HAR MÖJLIGHET ATT BLI HÖGSKOLE-BEHÖRIG**

RESTAURANG OCH LIVSMEDEL

RESTAURANG OCH LIVSMEDEL – VÄRLDENS MÖJLIGHETER!

HÖGSKOLE-BEHÖRIGHET

PSST! SÖK STIPENDIUM!
Visita delar varje år ut stipendier till eftergymnasiala utbildningar inom Hotell & Restaurang. Läs mer på **www.visita.se**

GRUNDSKOLA

Gymnasiet:
RESTAURANG OCH LIVSMEDELS-PROGRAMMET

EXEMPEL PÅ INTERNATIONELLA UTBILDNINGAR

Culinary Arts Academy, Luzern, Schweiz.

Le Cordon Bleu, Pasadena, Californien, USA.

International Food & Beverage Management, Amsterdam, Nederländerna.

Beverage management, Chicago, USA.

EXEMPEL PÅ YH-UTBILDNINGAR

Köksmästare med Ekologi och hållbarhetsperspektiv, Södertälje.

Köks- och restaurangchef, Borgholm, Älvdalen.

Kitchen Manager, Båstad.

Småskalig livsmedelsförädlare, Uddevalla.

Internationell Sommelier, Stockholm.

Hotel-, Restaurant- and Conference Management, Skellefteå.

Food and Beverage Management, Stockholm, Göteborg.

Hospitality management, Göteborg.

EXEMPEL PÅ HÖGSKOLE- OCH UNIVERSITETSUTBILDNINGAR

Gastronomiprogrammet inriktning kreativ matlagning, Umeå och Kristianstad, 180 hp.

Kostvetarprogrammet, Uppsala, 180 hp.

Entreprenöriellt företagande, Borlänge, 120 hp.

Kulinarisk kock och måltidskreatör, Grythyttan, 180 hp.

Nutrition och livsmedelsvetenskap, Kalmar, 180 hp.

Kandidatprogram i företagsekonomi, Stockholm, 180 hp.

Sommelier och måltidskreatör, Grythyttan, 180 hp.

Måltidsekologprogrammet, Örebro, 180 hp.

Detaljhandel och Service Management, Kalmar, 180 hp.

EXEMPEL PÅ YRKEN DIREKT EFTER GYMNASIET

- KOCK
- BARTENDER
- SERVITÖR
- EGENFÖRETAGARE
- CATERINGPERSONAL
- MÅLTIDSSERVICE – STORKÖK

EXEMPEL PÅ YRKEN EFTER HÖGRE UTBILDNING

- SOUSCHEF
- FOOD & BEVERAGE MANAGER
- MÅLTIDSKREATÖR
- HOVMÄSTARE
- KÖKSMÄSTARE
- SOMMELIER
- RESTAURANGCHEF

Läs mer om dina möjligheter på varldensjobb.se

EN ANNAN SLAGS VARDAG

När du väljer Restaurang- och livsmedelsprogrammet blir skolan roligare. Du får jobba både i grupp och självständigt, och praktiskt lära dig ett yrke, varvat med teoretiska lektioner. Stor del av tiden kommer du vara ute på olika arbetsplatser och lära dig direkt av proffsen. Och ofta finns det möjlighet att göra praktiken utomlands på hotell, restauranger och massa andra spännande arbetsplatser.

EXEMPEL PÅ KURSER UNDER STUDIETIDEN:

Service och bemötande, Mat och dryck i kombination, Entreprenörskap, Livsmedels- och näringskunskap.

EN UTBILDNING SOM RÄCKER LÄNGRE

Läser du Restaurang- och livsmedelsprogrammet ges en unik möjlighet att studera vidare och ta din expertis till en ny nivå. På yrkeshögskolan kan du studera ämnen som Food & Beverage manager, Gastronomisk kock, Entreprenörskap – och mycket mer. Och på universitet öppnas dörren till inriktningar så som Gastronomi, Måltidskreatör och Service management. För eftergymnasiala studier kan du dessutom söka stipendium genom Visita Fondförvaltning som årligen delar ut flera miljoner kronor till studerade inom hotell och restaurangutbildningar. Läs mer om Visitas stipendium på visita.se.

FÅ BEHÖRIGHET TILL HÖGSKOLA

Du som har gått Restaurang- och livsmedelsprogrammet kan börja jobba direkt efter utbildningen eller fortsätta studera på högskola eller universitet. På så sätt håller du alla dörrar öppna. Och skulle du under resans gång vilja bli något annat än de yrken som den här utbildningen leder till så kan du läsa vidare och uppnå dina nya mål – men med erfarenheter och kunskaper få andra har.

Läs mer på varldensjobb.se

FRAMTIDSSTEGE

2021-01

JOBBAR NU SOM RESTAURANGCHEF PÅ EN RESTAURANG I MALMÖ.

STUDIER: INTERNATIONAL FOOD & BEVERAGE MANAGEMENT, AMSTERDAM, 3 ÅR.

JOBBAR SOM SOMMELIER 1 ÅR I PARIS.

YH UTBILDNING: INTERNATIONELL SOMMELIER – MATSALSCHEF, STOCKHOLM. 1 ÅR.

JOBBAR SOM SERVITÖR UNDER SOMMAREN PÅ GOTLAND.

RESTAURANG OCH LIVSMEDELS-PROGRAMMET PÅ GYMNASIET, INRIKTNING KÖK OCH SERVERING. 3 ÅR.

! HÖGSKOLE-BEHÖRIGHET

GRUNDSKOLA

VISITA
SVENSK BESÖKSNÄRING

Kampanjen Världens Jobb är framtagen av Visita. Visita är en bransch- och arbetsgivarorganisation för företag inom besöksnäringen - hotell, restauranger, konferensanläggningar, aktivitetsföretag, spa och mycket mer.

VÄRLDENSJOBB.SE