

# RESTAURANG- OCH LIVSMEDELS- PROGRAMMET

- SMAKEN AV EN LJUS FRAMTID



VÄRLDENS  
JOBB!

# VÄRLDENS JOBB ÄR SERVERAT

Restaurang och livsmedel gör dig redo för att skapa upplevelser där du kombinerar mat, dryck och service för att göra gäster glada. Du kommer jobba i lag för att överraska gästen och utveckla nya upplevelser inom mat och dryck. Hela världen kan vara din arbetsplats och du kan förena skidåkning, surfing eller andra intressen med ett stimulerande jobb. Dessutom är möjligheten till en utvecklande och välsmakande karriär stor.

Sök Restaurang och livsmedel och börja smaka på en fantastisk framtid!

## MAGISKA MÅLTIDSUPPLEVELSER

Kombinera mat, dryck och service för att skapa unika upplevelser som får gästerna att le.

## FRAMTIDENS MÅLTID

Upptäck trender, matkulturer, råvaror och utveckla en hållbar framtid inom mat och dryck.

## GEMENSKAP

Upplevelser inom mat och dryck är ett lagarbete som bygger på samarbete mellan många olika yrken.



## STUDENT STORIES



Skanna qr-koden och hör elever berätta om utbildningen.



## NÅGRA MUNSBITAR OM RESTAURANG- OCH LIVS- MEDELSPROGRAMMET

På Restaurang- och livsmedelsprogrammet (RL) får du utveckla dina kunskaper inom mat, dryck och service. Du lär dig om allt från råvaror och traditionella och moderna metoder i köket till dryck och servering. Utbildningen kombinerar lektioner i skolan med praktik och förbereder dig för att starta eget. Efter utbildningen är du redo för roliga och utvecklande jobb i Sverige och utomlands och du har behörighet till högskolan.

- > PRAKTIK I SVERIGE ELLER UTOMLANDS
- > JOBBA UNDER STUDIETIDEN OCH DIREKT EFTER STUDENTEN
- > BEHÖRIGHET TILL HÖGSKOLAN

## PRAKTIK



## JOBB



## STARTA EGET



Måltidsbranschen finns över hela Sverige och efter utbildningen är du i praktiken garanterad jobb. Många får också arbetsledande roller efter utbildningen.

Din mat, din miljö, din service – din egna restaurang. Möjligheten att starta, utveckla och driva en egen krog – precis så som du vill ha den – är stor.

## LEKTION



## STUDIEBESÖK



## RESTAURANG- OCH LIVSMEDELSPROGRAMMET



## DRYCKESEXPERT



Dryckens betydelse för måltiden växer och du kan se till så att gästerna får vad de vill ha i glaset. En viktig uppgift är att vara nära producenterna.

## VIDAREUTBILDNING



Utbildningen ger dig högskolebehörighet. Plugga vidare i Sverige eller världen för att bli chef och var med och utveckla framtidens hållbara måltidsupplevelser.

## VÄNNER



## SOMMARJOBB



## SÄSONGA



Oavsett om ditt intresse är att rida, surfa, åka skidor eller något annat kan du kombinera det med jobb under kortare eller längre perioder.

**VÄRLDENS  
MÖJLIGHETER!  
TUSENTALS  
JOBB!**

**VÄRLDENS  
JOBB!**

## MYCKET MER ÄN KOCK

---

Restaurang och livsmedel är en bred utbildning som gör dig redo för många olika jobb. Förutom mat kan du till exempel jobba med

### DRYCK

Glaset innehåll – alkoholhaltigt och alkoholfritt – blir allt viktigare. Det gäller både som en njutning i sig självt i baren men också i kombination med mat. En del av jobbet är hitta producenter och jobba med hållbarhet.

### SERVICE

Det personliga mötet är avgörande för måltidsupplevelsen och är en egen konstform. En del av jobbet är att möta varje gäst efter hans förväntningar. En annan del kan vara att utveckla restaurangens atmosfär och ”känsla”.

### BAGERI OCH KONDITORI

Du lär dig hantverket för bland annat bröd, kakor och tårter. Du kan jobba på restaurang (pastry chef) men också vara kreatören bakom helt unika bröllopstårter eller andra bakverk.

### LIVSMEDEL

Livsmedelsindustrin är stor och kan innebära att du jobbar med utveckling av nya produkter, ökad hållbarhet eller minskat matsvinn.

## EN UTBILDNING SOM RÄCKER LÄÄÄÄNGRE

---

När du läser Restaurang- och livsmedelsprogrammet får du en utbildning som inte bara är efterfrågad i Sverige, utan räcker runt hela jorden. Du kan kombinera jobb och intressen och till exempel jobba på skid- eller semesterorter eller i globala megastäder. Men utbildningen räcker också för vidare studier för till exempel ledande roller på restauranger eller utvecklingen av framtidens hållbara mat – både i Sverige och utomlands.

Dessutom ger utbildningen högskolebehörighet så skulle du under resans gång vilja bli något annat än de yrken som utbildningen leder till så kan du läsa vidare och uppnå dina nya mål – men med erfarenhet och kunskaper som få andra har.



# 3 SKÄL ATT VÄLJA RESTAURANG- OCH LIVSMEDEL

## PASSION



Dyk in i en värld full av spännande smaker och kulturer. Upptäck din passion för mat och dryck och bli den som fixar unika läckerheter och smakupplevelser.

## KREATIVT



Här får du chansen att utifrån ditt hantverk skapa magi och överraska med dina galna idéer. Var med och sätt trenden för vad som är den hållbara framtiden.

## GEMENSKAP



Jobba tigt i ett lag där samarbete är centralt. Hitta nya vänner, bygg starka band, och stärk din förmåga att kommunicera och lösa problem.



Skanna qr-koden och läs mer om Världens jobb!

**VÄRLDENS  
JOBB!**