

Gymnasieexamen inom restaurang- och cateringbranschen, 2019-

Kompetensområde: matservice, Kock

Uppbyggd på: Grundexamen inom restaurang- och cateringbranschen (1.8.2018) Gäller studerande som påbörjat sina studier efter 1.8.2019

Obligatoriska examensdelar + kompetensområdet	85 kp
ATT ARBETA INOM RESTAURANGVERKSAMHET	20 kp
Restaurangverksamhet 1	18 kp
LIA (Restaurangverksamhet)	2 kp
TILLREDNING AV LUNCHRÄTTER	40 kp
Lunchrätter 1	26 kp
LIA (lunchrätter 1)	1 kp
Lunchrätter 2	10 kp
LIA (Lunchrätter 2)	3 kp
TILLREDNING AV MAT I PORTIONER	25 kp
Mat i portioner 1	15 kp
Mat i portioner 2	10 kp
Valbara examensdelar	60 kp
CAFÉSERVICE	10 kp
Café 1	10 kp
VERKSAMHET INOM SERVICE- OCH UTDELNINGSKÖK	10 kp
Service- och utdelningskök 1	10 kp
ARBETE VID EN BETJÄNINGSDISK I EN DETALJHANDEL	15 kp
Betjäningsskiv 1	15 kp
MAT I STORKÖK (LOKAL EXAMENSDEL)	10 kp
Mat i storkök 1	6 kp
LIA (Mat i storkök)	4 kp
BESTÄLLNINGSMAT (LOKAL EXAMENSDEL)	15 kp
Beställningsmat 1	15 kp