

## Gymnasieexamen inom restaurang- och cateringbranschen

Kompetensområdet för matservice, Kock

<b>Obligatoriska examensdelar + kompetensområdet</b>	<b>85 kp</b>
Att arbeta inom restaurangverksamhet	20 kp
• Restaurangverksamhet 1	20 kp
Tillredning av lunchrätter	40 kp
• Lunchrätter 1	27,4 kp
• Lunchrätter 2	12,6 kp
Tillredning av mat i portioner	25 kp
• Mat i portioner 1	15,5 kp
• Mat i portioner 2	9,5 kp
<b>Valbara examensdelar</b>	<b>60 kp</b>
Caféservice	10 kp
• Café 1	10 kp
Verksamhet inom service- och utdelningskök	10 kp
• Service- och utdelningskök 1	10 kp
Arbete vid en betjäningsskiva i en detaljhandel	15 kp
• Betjäningsskiva 1	15 kp
Mat i storkök (lokal examensdel)	10 kp
• Mat i storkök 1	10 kp
Beställningsmat (lokal examensdel)	15 kp
• Beställningsmat 1	15 kp

Andelen LIA som ingår i utbildningen är ännu inte utarbetat