

Hotell- och restaurangprogrammet

<p>Kärnämnen 750</p> <p>Svenska/ Svenska som andraspråk A + B 200</p> <p>Engelska A 100</p> <p>Matematik A 100</p> <p>Estetisk verksamhet 50</p> <p>Idrott och hälsa A 100</p> <p>Naturkunskap A 50</p> <p>Religionskunskap A 50</p> <p>Samhällskunskap A 100</p>	<p>Karaktärsämnen Gemensamma kurser 650</p> <p>Ansvarsfull alkoholhantering 50</p> <p>Arbetsmiljö och säkerhet 50</p> <p>Datorkunskap 50</p> <p>Hotell A 50</p> <p>Kallkök 100</p> <p>Livsmedel A 50</p> <p>Livsmedelshygien 50</p> <p>Näringslära 50</p> <p>Projekt och företagande 50</p> <p>Servering A 50</p> <p>Varmkök 100</p>	<p>Inriktning hotell 400</p> <p>Hotell B 150</p> <p>Hotell C 200</p> <p>Turism 50</p> <p>Inriktning restaurang och måltidsservice 300</p> <p>Restaurang 100</p> <p>Servering B 100</p> <p>Storkök 100</p>	<p>Valbara kurser 300-400</p> <p>Exempel på kurser som kan erbjudas:</p> <p>Affärsresor 100</p> <p>Barteknik 50</p> <p>Bordsdekorationer 50</p> <p>Dietik och dietmatlagning 100</p> <p>Drycker 50</p> <p>Gastronomi 50</p> <p>Hotelladministration 100</p> <p>Konferens 100</p> <p>Reception 100</p> <p>Restaurang - påbyggnad 100</p> <p>Restaurang och storkök A 200</p> <p>Restaurang och storkök B 100</p> <p>Servering C 200</p> <p>Servering D 100</p> <p>Snabbmat 100</p> <p>Våningsservice 100</p> <p>Kurser som skall erbjudas:</p> <p>Engelska B 100</p> <p>Matematik B 50</p>	<p>Ind. val 300</p> <p>Se gymnasieförordningen</p>
--	---	---	--	---

Föreskrifter om vilka kurser som ingår i programmet finns i SKOLFS 2000:01