

Studieplan för utbildning inom restaurang- och livsmedel i form av lärlingsutbildning 2017-09-01---2018-04-30

Österlengymnasiet i Simrishamn genomför utbildningen på uppdrag av Forum Ystad. Eleverna är inskrivna på Forum Ystad och har möjlighet att söka studielån för att finansiera studierna. Eleverna står själva för kostnader avseende datorer, böcker, mat och resor.

Planerade kurser

Kurser	Poäng	Kurs kod	Övrigt
Hygien	100	HYGHYGO	
Service- och bemötande	100	SEVSEV01	
Livsmedels- och näringskunskap 1	100	LIVLIV01	
Matlagning 1	100	MALMAL01	
Matlagning 2	200	MALMAL02	
Specialkost	100	MALSPEO	
Servering 1	100	SERSER01	
Entreprenörskap	100	ENTENRO	
Total poäng	900 p		

Utbildningen innebär minst 70 procent av tiden på APL och resterande tid är teori/praktik i skolan. Skoldagarna är förlagda till antingen onsdagar, torsdagar eller fredagar på Österlengymnasiet i Simrishamn. Lärare kommer att vara Jon Håkansson och Mattias Nilsson samt Lisbeth Mirtorp som ansvarar för kursen i entreprenörskap.

Sista ansökningsdag är den 29 maj. Ansökan sker via Forum Ystad i Ystad. Skriv lärlingsutbildning i Simrishamn på ansökan.