

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 läsåret 2019-2020

Obligatoriska examensdelar + kompetensområdet	85 kp
ATT ARBETA INOM RESTAURANGVERKSAMHET (106281)	20 kp
Restaurangverksamhet 1	18 kp
LIA- Restaurangverksamhet	2 kp
TILLREDNING AV LUNCHRÄTTER (106277)	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 (106271)	25 kp
Mat i portioner 1	15 kp
Mat i portioner 2	6 kp
LIA- Mat i portioner 2	4 kp
Valbara examensdelar	60 kp
CAFÉSERVICE (106274)	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
MATPRODUKTION I STORKÖK (106282)	25 kp
Mat i storkök 1	6 kp
LIA- Mat i storkök 1	4 kp

LIA- Mat i storkök 2	15 kp
TILLREDNING AV BESTÄLLNINGS- OCH FESTMAT (106283)	25 kp
Beställningsmat 1	25 kp
