

## HOTELL & RESTAURANG PROGRAMMET

### RESTAURANG - MÅLTIDSSERVICE HOTELL

**För dig som** vill arbeta med service inom kök, matsal, hotell, konferensverksamhet och turism.

**Här får du möjlighet** att utveckla ditt intresse för både service, mat och människor. Du får träna dina färdigheter och öva dig på att jobba i team, ibland under hård press.

**Här jobbar vi** med en blandning av teori och praktik, inte minst i skolans gästmatsal och kök. Gästmatsalen är öppen för lunch, kvälls-servering och temakvällar. Andra delar av utbildningen är förlagd till arbetsplatser i närområdet. Du har även möjlighet att göra praktik i andra delar av Sverige och utomlands.

**Efter tre roliga år** har du fått en bra grund för arbete inom hotell- och restaurangbranschen. Du har också fått en grundläggande behörighet till högskolor och universitet.

Jenny Nyströmsskolan  
Box 804  
391 28 Kalmar  
(Besöksadress: Smålandsgatan 25)  
Telefon: 0480 - 45 17 00  
Fax: 0480 - 45 17 20



HOTELL & RESTAURANG  
PROGRAMMET

[www.jennynystromsskolan.se](http://www.jennynystromsskolan.se)

JENNY  
NYSTRÖMSSKOLAN

## RESTAURANG - MÅLTIDSSERVICE

Väljer du denna inriktning inför årskurs två får du utveckla ditt praktiska handlag inom matlagning i stora och små kök. Du får också lära dig att ta väl hand om gäster med olika behov. En stor del av utbildningen är förlagd till skolans restaurangkök och gästmatsal. Dessutom gör du 15 veckors APU på olika arbetsplatser i närområdet, i Stockholm eller rentav utomlands.

Om du har valt Restaurang - måltidsservice gör du ytterligare ett val inför årskurs tre. Då väljer du mellan Matlagning och Servering. Väljer du Servering får du fördjupa dina kunskaper om drycker, hur man kombinerar mat och dryck samt hur man utvecklar mötet med gästen. Väljer du Matlagning får du fördjupa dina praktiska och teoretiska kunskaper i matlagning. Du får bland annat lära dig mer om matsedelsplanering, inköpsrutiner och kostdataprogram.

## HOTELL

Väljer du inriktning Hotell inför årskurs två kommer det att handla om service med stort S. Utbildningen ger dig teoretiska och praktiska kunskaper som hjälper dig att skapa meningsfulla vistelser för hotellgäster av olika slag. Du får också lära dig att planera och arrangera aktiviteter i samband med olika evenemang eller resmål.



Har alltid varit intresserad av mat. Det är bra att kunna bjuda flickorna på "fin mat".



Jag gillar att ge service och att arbeta i en lite stressig miljö.



Det är kul att laga mat och att få jobba i en riktig restaurang fast vi är elever.



Jag valde HR eftersom jag ville arbeta praktiskt och teoretiskt. Det är bra lärare och bra arbetsmiljö.



Jenny är en fin skola med bra mat och eleverna har mycket att säga till om.

Kurser som hör till inriktning Restaurang - måltidsservice:

Restaurang och storkök A Restaurang och storkök B  
Restaurang påbyggnad Servering B Servering C  
Servering D Barteknik

Kurser som hör till inriktning Hotell:

Hotell B och C Turism Konferens Turisttyska  
Gästpsykologi Reception Drycker

Gemensamma kurser på programmet: Kallkök Varmkök Servering A Livsmedelshygien Livsmedel Näringslära Ansvarsfull alkoholhantering Projekt och företagande  
Arbetsmiljö och säkerhet Datakunskap

Kärnämnen: Engelska A Estetik verksamhet Idrott och hälsa Matematik A Naturkunskap Samhällskunskap Svenska Religionskunskap

Individuella val: Du kan välja mellan över hundra olika kurser t.ex. Mat för olika behov, Bordsdekorationer, Gastronomi, Drycker, Bagerikunskap, Vinkunskap och Vegetarisk matlagning.  
Du ges även möjlighet att välja fortsättningskurser som Engelska B och Matematik B.

UNDER UTBILDNINGENS GÅNG GÖR DU OLIKA VAL SOM GER DIN UTBILDNING EN PERSONLIG PROFIL