

# RESTAURANG OCH LIVSMEDEL

!  
HÖGSKOLE-  
BEHÖRIGHET

VÄRLDENS  
JOBB!

RESTAURANG | LIVSMEDEL | HOTELL | TURISM

## VÄRLDENS JOBB ÄR SERVERAT

Världens Jobb är vad Restaurang- och livsmedelsprogrammet leder till. Det är ingången till en fantastisk bransch under ständig utveckling. Hela branschen växer så det knakar – både i Sverige och internationellt – och den skriker efter kompetenta och passionerade människor. Så om viljan finns så finns det jobb vart du vill i världen. Världens Jobb är egentligen inte ett jobb. Det är tusen jobb. Och en värld av möjligheter.

### ✓ 3 ÅR AV KREATIVITET

Flambera en crêpes Suzette, skaka en Cosmopolitan eller bli klassens stjärna på ceviche.

### ✓ EN LÖK ÄR ALLTID EN LÖK

Kan du hacka en lök i Falun kan du hacka en lök i New York.

### ✓ EN KOCKANDE CIVILEKONOM?

Förutom expert på mat- och restaurangbranschen har du också möjligheten att bli högskolebehörig. Vill du senare studera till civilekonom eller något helt annat står dörrarna öppna.

.....

**STUDENT STORIES** - hör elevernas egna historier från utbildningen på [varldensjobb.se](http://varldensjobb.se)

## NÅGRA RADER OM PROGRAMMET

Restaurang- och livsmedelsprogrammet ger en bra grund för en framtid inom mat- och restaurangbranschen. Du lär dig om traditionella och moderna metoder och om råvarorna som används. Samtidigt lär du dig om organisering, ekonomi och företagande. Men framför allt är det en ingång till en bransch där karriärmöjligheterna är närmast oändliga. Du får träffa massa människor, jobba praktiskt och lära dig ett yrke från grunden.

- **DU KAN GÖRA PRAKTIK I SVERIGE ELLER UTOMLANDS**
- **DU KAN JOBBA UNDER STUDIETIDEN OCH DIREKT EFTER STUDENTEN**
- **DU HAR MÖJLIGHET ATT BLI HÖGSKOLEBEHÖRIG**

# RESTAURANG OCH LIVSMEDEL – VÄRLDENS MÖJLIGHETER!

HÖGSKOLE-  
BEHÖRIGHET

GRUNDSKOLA

Gymnasiet:  
**RESTAURANG  
OCH LIVSMEDELS-  
PROGRAMMET**

EXEMPEL PÅ YRKEN DIREKT  
EFTER GYMNASIET

KOCK  
BARTENDER  
SERVITÖR  
EGENFÖRETAGARE  
CATERINGPERSONAL  
MÅLTIDSSERVICE –  
STORKÖK

EXEMPEL PÅ HÖGSKOLE- OCH  
UNIVERSITETSUTBILDNINGAR

**Gastronomiprogrammet inriktning  
kreativ matlagning**, Umeå och  
Kristianstad, 180 hp.

**Kostvetarprogrammet**, Uppsala,  
180 hp.

**Entreprenöriellt företagande**,  
Borlänge, 120 hp.

**Kulinarisk kock och måltidskreatör**,  
Grythyttan, 180 hp.

**Nutrition och livsmedelsvetenskap**,  
Kalmar, 180 hp.

**Kandidatprogram i företagsekonomi**,  
Stockholm, 180 hp.

**Sommelier och måltidskreatör**,  
Grythyttan, 180 hp.

**Måltidsekologiprogrammet**, Örebro,  
180 hp.

**Detaljhandel och Service Manage-  
ment**, Kalmar, 180 hp.

**PSST! SÖK STIPENDIUM!**

Visita delar varje år ut stipendier  
till eftergymnasiala utbildningar  
inom Hotell & Restaurang.  
Läs mer på [www.visita.se](http://www.visita.se)

EXEMPEL PÅ YH-UTBILDNINGAR

**Kökmästare med Ekologi och  
hållbarhetsperspektiv**, Södertälje.

**Köks- och restaurangchef**,  
Borgholm, Älvdalen.

**Kitchen Manager**, Båstad.

**Småskalig livsmedelsförädlare**,  
Uddevalla.

**Internationell Sommelier**,  
Stockholm.

**Hotel-, Restaurant- and Conference  
Management**, Skellefteå.

**Food and Beverage Management**,  
Stockholm, Göteborg.

**Hospitality management**, Göteborg.

EXEMPEL PÅ INTERNATIONELLA  
UTBILDNINGAR

**Culinary Arts Academy**, Luzern,  
Schweiz.

**Le Cordon Bleu**, Pasadena, Californien,  
USA.

**International Food & Beverage Manage-  
ment**, Amsterdam, Nederländerna.

**Beverage management**, Chicago, USA.

EXEMPEL PÅ YRKEN EFTER  
HÖGRE UTBILDNING

SOUSCHEF

FOOD & BEVERAGE  
MANAGER

MÅLTIDSKREATÖR

HOVMÄSTARE

KÖKSMÄSTARE

SOMMELIER

RESTAURANGCHEF

Läs mer om dina möjligheter  
på [varldensjobb.se](http://varldensjobb.se)

## EN ANNAN SLAGS VARDAG

När du väljer Restaurang- och livsmedelsprogrammet blir skolan roligare. Du får jobba både i grupp och självständigt, och praktiskt lära dig ett yrke, varvat med teoretiska lektioner. Stor del av tiden kommer du vara ute på olika arbetsplatser och lära dig direkt av proffsen. Och om du vill finns det möjlighet att göra praktiken utomlands på hotell, restauranger och massa andra spännande arbetsplatser.

### ..... EXEMPEL PÅ KURSER UNDER STUDIETIDEN:

Service och bemötande, Mat och dryck i kombination, Entreprenörskap, Livsmedels- och näringskunskap.

## EN UTBILDNING SOM RÄCKER LÄNGRE

Läser du Restaurang- och livsmedelsprogrammet ges en unik möjlighet att studera vidare och ta din expertis till en ny nivå. På yrkeshögskolan kan du studera ämnen som Food & Beverage manager, Gastronomisk kock, Entreprenörskap – och mycket mer. Och på universitet öppnas dörren till inriktningar så som Gastronomi, Måltidskreatör och Service management. För eftergymnasiala studier kan du dessutom söka stipendium genom Visita Fondförvaltning som årligen delar ut flera miljoner kronor till studerade inom hotell och restaurangutbildningar.

## FÅ BEHÖRIGHET TILL HÖGSKOLA

Du som har gått Restaurang- och livsmedelsprogrammet kan börja jobba direkt efter utbildningen eller fortsätta studera på högskola eller universitet. På så sätt håller du alla dörrar öppna. Och skulle du under resans gång vilja bli något annat än de yrken som den här utbildningen leder till så kan du läsa vidare och uppnå dina nya mål – men med erfarenheter och kunskaper få andra har.

.....  
Läs mer på [vardensjobb.se](http://vardensjobb.se)

# FRAMTIDSSTEGE

**JOBBAR NU SOM RESTAURANGCHEF  
PÅ EN RESTAURANG I MALMÖ.**



**STUDIER: INTERNATIONAL FOOD &  
BEVERAGE MANAGEMENT,  
AMSTERDAM, 3 ÅR.**



**JOBBAR SOM SOMMELIER 1 ÅR I PARIS.**



**YH UTBILDNING:  
INTERNATIONELL SOMMELIER –  
MATSALSCHEF, STOCKHOLM. 1 ÅR.**



**JOBBAR SOM SERVITÖR UNDER  
SOMMAREN PÅ GOTLAND.**



**RESTAURANG OCH LIVSMEDELS-  
PROGRAMMET PÅ GYMNASIET, INRIKTNING  
KÖK OCH SERVERING. 3 ÅR.**



**GRUNDSKOLA**



**VISITA**  
SVENSK BESÖKSNÄRING

Kampanjen Världens Jobb är framtagen av Visita. Visita är en bransch- och arbetsgivarorganisation för företag inom besöksnäringen - hotell, restauranger, konferensanläggningar, aktivitetsföretag, spa och mycket mer.

**VÄRLDENSJOBB.SE**