



Studieplan Yrkesvux HR Programmet

JENNINGSSKOLAN

		Termin 1 Gemensamt	Poäng		
		Servering A	50		
		Varmt kök	100		
		Kallt kök	100		
		Livsmedelshygien	50		
		Arbetsmiljö o säkerhet	50		
		Livsmedel A	50		
		Näringslära	50		
		Summa:	450		
Termin 2 Servering	Poäng	Ev. Övriga gemensamma		Termin 2 Kök	Poäng
Servering B	100	Bordsdekorationer	50	Restaurang	100
Servering C	200	Hotell A	50	Restaurangpåbyggnad	100
Drycker	50	Turism	50	Kreativ matlagning	100
Barteknik	50	Projekt och företagande	50	Vilt fisk och lokalprod.	100
Ansvarsfull alkoholhant.	50	Projektarbete inom ämnet	100	Bageri A	50
Summa:	450		300	Summa:	450