



Restaurang & livsmedel - allmän kurs

2027/2028





Restaurang & livsmedel - allmän kurs

Gillar du att arbeta praktiskt, skapa upplevelser för andra och vill lära dig ett yrke inom restaurang och måltid?

Restaurang & livsmedel – Allmän kurs på Medlefors är en treårig yrkesinriktad utbildning med måltiden i fokus. Utbildningen kombinerar praktiskt arbete med teoretiska studier. Du får arbeta med hela måltiden, från planering och råvaruhantering till matlagning, servering och mötet med gästen.

Undervisningen sker i våra moderna lokaler på Medlefors och i nära samverkan med restaurangbranschen. Genom arbetsplatsförlagt lärande (APL) får du värdefull erfarenhet och möjlighet att knyta kontakter inom yrkesområdet.

På Medlefors får du möjlighet att utvecklas, växa och förbereda dig för arbetslivet eller vidare studier.

Kurslängd: 3 år

Kursstart: 18 augusti 2027

Terminstider läsåret 27/28:

18 augusti - 21 december 2027 och 11 januari - 9 juni 2028

Omfattning: 100%

Upplägg: På plats på Medlefors folkhögskola i Skellefteå

Ansökan: Ansök på medlefors.se

Preliminär antagning: 6 april 2027

Sista dag för omval: 15 maj 2027

Antagningsbesked: 23 juni 2027

Varmt välkommen!



Läs mer och ansök på
www.medlefors.se
eller skanna QR-koden



Ämnen och behörigheter

Att läsa Restaurang- och Livsmedel - Allmän kurs tar 6 terminer.

Vi arbetar ämnesintegrerat inom olika ämnesområden för att nå ökad känsla av sammanhang och helhet. Du når minst grundläggande behörighet för yrkeshögskolestudier.

Förutom de gymnasiegemensamma ämnena innehåller utbildningen exempelvis:

- Matlagning nivå 1-4
- Livsmedelshygien nivå 1
- Livsmedel- och näringskunskap nivå 1
- Måltid- och bransch nivå 1-2
- Mat och dryck i kombination nivå 1
- Service och bemötande nivå 1
- Servering nivå 1-3

Under det tredje året väljer du mellan två yrkesinriktningar:

- Kock
- Servering

Båda inriktningarna bygger vidare på utbildningens gemensamma grund. Du får arbeta mer självständigt och ta ett större ansvar för planering, genomförande, samarbete och utvärdering.

När du är klar med utbildningen:

Efter utbildningen kan du jobba som kock eller serveringspersonal inom servicebranschen.

CSN och studieekonomi:

Utbildningen är CSN-berättigad. Till och med vårterminen det år du fyller 20 har du rätt till studiehjälp

Läs mer om studiestöd på www.csn.se.

Kostnader

Inga kostnader tom våren det år du fyller 20år.

Kontakt

Vid frågor som rör ämnen, upplägg av utbildning eller för att boka studiebesök, kontakta vår studie- och yrkesvägledare.

Johanna Larsson – Studievägledare

0910-575 50 / 072-402 74 22

johanna.larsson@medlefors.se

Hur ansöker jag?

Ansök till Restaurang & livsmedel - Allmän kurs via vår hemsida medlefors.se



Vill du veta mer om upplägg och innehåll?

Kontakta vår studie- och yrkesvägledare Johanna Larsson

0910-575 50 / 072-402 74 22 eller johanna.larsson@medlefors.se





Medlefors folkhögskola

Hos oss finner du engagerade och välutbildade lärare med stor erfarenhet av vuxenutbildning. Studierna bedrivs i trivsamt och kreativt folkhögskolemiljö med nära kontakt mellan lärare och studerande.

Medlefors har en naturskön omgivning med närhet till strövområden för reflektion och motion. Inomhus har vi sporthall, gym, pool, bastu samt fina lektionssalar. I skolan råder en trevlig gemenskap. Hela skolan samlas till friluftsdagar, temadagar och andra gemensamma aktiviteter.

Kontakta oss:

Reception, Växel & Bokning
0910-575 00 / info@medlefors.se

Medlefors folkhögskola och konferens
Medleforsvägen 2, 931 45 Skellefteå

För sökande och kursdeltagare

Deltagande i kurser på skolan är frivilligt och det är även lämnandet av personuppgifter, men det är en förutsättning för att kunna söka till och delta i kurser samt att kunna genomföra kurserna på bästa sätt, för god deltagaradministration och för att leva upp till krav på rapportering och arkivering.

Behandling av personuppgifter

Vi behandlar personuppgifter i enlighet med svensk lag. För att statsbidrag ska utgå för kurser kräver svenska myndigheter att all verksamhet ska rapporteras. Av rapporten ska framgå vilka personer som deltagit i kurs på folkhögskola. Därför är det nödvändigt att varje deltagare lämnar in uppgifter om namn och fullständiga personuppgifter. Personuppgifts- och Integritetspolicy finns i sin helhet att tillgå på Medlefors hemsida.



Green Key

Följ oss gärna i våra sociala kanaler:
[@medleforsfolkhogskola](https://www.instagram.com/medleforsfolkhogskola)



Hela anläggningen är
Green Key certifierad