

# Restaurang- och livsmedelsprogrammet

med yrkesutgång som styckare/charkuterist eller kock med fokus på nordiska smaker!

Läsåret 14-15 startar vårt nya program inom Restaurang och Livsmedel. Ett samarbete mellan Vildmarksgymnasiet & Trainee-gymnasiet samt aktörer / entreprenörer i Norden inom restaurang, styckning och charkuteri. Fokus på programmet är nordiska smaker!



Detta är utbildningen för dig som vill jobba med livsmedel som kött, fisk och fräscha råvaror.

Kurserna i programmet ger dig grundläggande färdigheter för att möta de krav som arbetsmarknaden ställer.

*Yrkesutgång styckare/charkuterist* har fokus på vidareförädling och styckning av närproducerat kött, vare sig det gäller att presentera lyxmat, en korrekt styckad gris eller charkprodukter av vilt!

*Yrkesutgång kock* har fokus på det nordiska skafferiet i form av vilt, fisk, bär, svamp och

växter som vi tillvaratar kring våra sjöar och skogar som sedan tillreds och förädlas för gäster.

Minst halva studietiden är du ute på företag, din utbildning innehåller både teori och praktik. Vårt kontaktnät inför din praktik är stort och omfattar alla delbranscher.

Utöver de programgemensamma kurserna och inriktningskurserna kommer du erbjudas möjlighet att läsa till jägarexamen och er-hålla teoretiska och praktiska kunskaper inom yrkesfiske.

Efter avslutad utbildning kan du arbeta som styckare/charkuterist eller kock.

*Varmt välkommen till vårt nya program!*

