



Kanalskolan i Töreboda

Kanalskolan finns i Töreboda, där järnvägen - Västra stambanan, korsar vattenvägen - Göta kanal. Vi är en skola med god trivsel och gemenskap.

Yrkesutbildningar som erbjuds är:
Restaurang- o livsmedelsutbildning (bakeri konditori, kök och servering)
Transportteknik, (Lastbil)
Maskinförarutbildning samt
Floristutbildning (i samarbete med Naturbruksgymnasiet Sötåsen).

Kanalskolan erbjuder även två gymnasieutbildningar:

Hotell- och turismprogrammet
- hotell och konferens
- turism och resor

Restaurang och livsmedelsprogrammet
- bageri och konditori
- kök
- servering

Rektor: Erland Gustafsson 0506-18090

Bitr. rektor:
Nils-Evert Kjellén
0506-18079
E-post: nils-evert.kjellen@toreboda.se

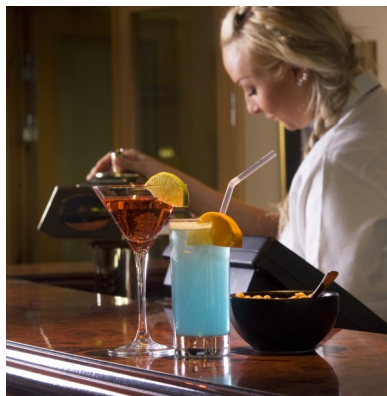
Studie- & yrkesvägledare
Tel 0506-18087
Mobil 070-6270804
E-post: syv@kanalskolan.se

Fax: 0506-18096
E-post: kanalskolan@toreboda.se
Postadr. Box 36 545 21 Töreboda Kommun
Besöksad. Drottninggatan 2, vån 2

www.kanalskolan.se

RESTAURANG OCH LIVSMEDELSPROGRAMMET Kök/Servering/Bakeri

- med möjlighet till körkortsutbildning



Är du nästa TV-kock, driver ett eget konditori eller blir det du som får servera på Nobelmiddagen och kanske har världen som din arbetsplats, då är det här programmet för dig.

Restaurang- och livsmedelsprogrammet ger dig grundläggande kunskaper för arbete med mat och dryck inom bageri och restaurangbranschen .



Restaurang- och Livsmedelsprogrammet

Gemensamma ämnen	600
Svenska 1	100
Engelska 5	100
Matematik 1	100
Idrott och hälsa 1	100
Samhällskunskap 1a:1	50
Religionskunskap 1	50
Naturkunskap 1a:1	50
Historia 1a:1	50
Gemensamma karaktärsämnen	400
Hygien	100
Livsmedels- och näringskunskap 1	100
Branschkunskap inom restaurang och livsmedel	100
Service och bemötande 1	100
Inriktning Bageri och Konditori	300
Bageri 1	100
Konditori 1	100
Försäljning 1	100
Fördjupning Bageri och Konditori	900
Bageri 2	200
Bageri 3	100
Bageri 4	100
Konditori 2	100
Konditori 3	100
Konditori 4	100
Choklad och konfektyr	100
Inriktningar Kök och Servering	300
Matlagning 1	100
Mat och dryck i kombination	100
Servering 1	100
Fördjupning Kök	900
Matlagning 2	200
Matlagning 3	200
Matlagning 4	200
Specialkost	100
Matlagning Specialisering Husmanskost	100
Dryck och ansvarsfull alkoholserving	100
Fördjupning Servering	900
Servering 2	200
Matsalshantverk	100
Arrangemang	100
Drycker	100
Dryck och ansvarsfull alkoholserving	100
Barteknik	100
Drycker Specialisering Druvkrut	100
Logi	100
Individuellt val Bageri	200
Bageri specialisering	100
Konditori specialisering	100
Svenska 2	100
Svenska 3	100
Individuellt val Kök	200
Matlagning Specialisering – Viltmatlagning	100
Matlagning Specialisering— Trendmatlagning	100
Matlagning Specialisering— Tävlingsmatlagning	100
Svenska 2	100
Svenska 3	100
Individuellt val servering	200
Drycker Specialisering Barteknik	100
Drycker Specialisering Viner från nya världen	100
Besöksnäringen	100
Svenska 2	100
Svenska 3	100
Gymnasiearbete	100

”Utbildning med hela världen som arbetsmarknad”



På Kanalskolan kommer du som elev att möta en spännande variation av bageri- och konditorivaror, maträtter och drycker från världens alla hörn. Programmet ger dig en grundläggande utbildning i bakningens och matlagningens allra ädlaste konst. Här får du tillfälle att lära dig allt om bakning t.ex matbröd, kakor och tårter samt matlagning, från enkel husmanskost till gourmet- och tävlings matlagning på högsta nivå.

Under din studietid kommer du att få arbeta i vår egen restaurang med att servera gäster, planera en matsedel och andra serviceinriktade göromål .

Du har även möjlighet att lära dig mycket om öl, vin och andra drycker. I vår egen bar får du lära dig att blanda många olika typer av drinkar

Är du intresserad av bageri och konditori sker den praktiska delen av utbildningen i våra fräscha, modernt utrustade bagerilokaler där en ständig doft av nybakade kanelbullar når din näsa.



En del av utbildningen genomför du som praktik på olika bagerier och restauranger. Det finns möjligheter att göra denna praktik utomlands. Vi har utbyte med England, Norge och Tyskland.

