



Restaurang & livsmedel - allmän kurs

2025/2026

Restaurang & livsmedel - allmän kurs

Gillar du att skapa en upplevelse för andra och vill lära dig hantverket kring mat och bakverk? Det här är utbildningen för dig som vill arbeta praktiskt med måltiden i fokus. På restaurang- och livsmedelsutbildningen på Medlefors får du lära dig traditionella och hantverksmässiga metoder inom professionell matlagning, bakning och servering. Dessutom ingår kurser i ekonomi och företagande för att förbereda dig för arbetslivet. Utbildningen sker i samarbete med restaurangbranschen och hålls i våra moderna lokaler på Medlefors.

Kurslängd: 3 år

Kursstart: 18 augusti 2025

Terminstider läsåret 25/26:

18 augusti - 19 december 2025 och 12 januari - 5 juni 2026

Omfattning: 100%

Upplägg: På plats på Medlefors folkhögskola i Skellefteå

Ansökan: Ansök på medlefors.se

Preliminär antagning: 15 april

Sista ansökningsdag: 15 maj

Antagningsbesked: 18 juni

Varmt välkommen!



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



Ämnen och behörigheter

Tillsammans med dig resonerar vi oss fram till vad du vill och behöver läsa för att nå just dina personliga mål. Vi arbetar ämnesintegrerat inom olika ämnesområden för att nå ökad känsla av sammanhang och helhet. Du når minst grundläggande behörighet för yrkeshögskolestudier. Att läsa gymnasiekompetens på restaurang och livsmedel tar sex terminer.

Ur innehåll:

- Traditionella och hantverksmässiga metoder inom professionell matlagning, bakning, servering
- Måltiden som helhetsupplevelse
- Näringslära och specialkost
- Livsmedelshantering
- Planering, organisering och kvalitetssäkring
- Service, hygien och alkoholförsäljning
- Ekonomi och företagande
- Arbetsmiljöfrågor, för att undvika arbetsskador och för att bygga upp en god hälsa

Kurser på Allmän kurs:

Svenska, Engelska, Matematik, Samhällskunskap, Naturkunskap, Religionskunskap, Historia, Filosofi, Psykologi, Internationella relationer, Internationell ekonomi, Idrott och Hälsa

När du är klar med utbildningen:

Efter utbildningen kan du jobba som kock eller serveringspersonal. Med ett växande Skellefteå finns ett stort behov av utbildad personal inom restaurangbranschen.

CSN och studieekonomi:

Samma som gymnasiet

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.



Följ oss gärna i våra sociala kanaler:



Hela anläggningen är Green Key certifierad samt märkt med Responsible Tourism Västerbotten