



Le programme Restauration et alimentation

FRANSKA

Utbildningsinfo

Skolverket

Le programme Restauration et alimentation est un programme professionnel qui aboutit à un diplôme professionnel.

Le programme Restauration et alimentation est destiné aux personnes qui désirent faire la cuisine, le service et produire des produits alimentaires.

Cette formation peut aboutir immédiatement à un emploi, mais il est possible de la poursuivre dans l'enseignement professionnel supérieur. Il est également possible de suivre des cours supplémentaires permettant d'accéder à l'enseignement supérieur.

TROIS ORIENTATIONS DIFFÉRENTES

Boulangerie et pâtisserie

- On y apprend le savoir-faire de la boulangerie et de la pâtisserie. Cette orientation ouvre, par exemple, la possibilité d'emplois comme boulanger et pâtissier.

Produits frais, épicerie fine et traiteur

- On y étudie les aliments, la vente, le choix des ingrédients, la confection, les boissons, comment dresser la table et présenter les plats. Cette orientation ouvre, par exemple, la possibilité d'emplois comme vendeur en magasin de produits frais et d'épicerie fine.

Cuisine et service

- On y étudie la cuisine en restaurant, le service et le travail au bar. Cette orientation offre, par exemple, la possibilité d'emplois comme chef de cuisine, serveuse et serveur.

Ce que l'on apprend dans cette filière

On y apprend les méthodes artisanales traditionnelles et modernes, la production d'aliments, la cuisine, le service, le repas en tant que tout, la vente, le service, l'hygiène, la nutrition, les régimes spéciaux et comment servir des boissons alcooliques. Les élèves apprennent à planifier, organiser, l'économie, et l'entrepreneuriat. Ils développent leur capacité d'accueillir les clients et de fournir des services.

Cette filière accorde une grande importance aux questions d'environnement professionnel pour éviter les maladies professionnelles et pour conserver une bonne santé.

Plan de la filière

Dans les filières professionnelles, les matières appartenant aussi à l'enseignement secondaire sont : l'anglais, l'histoire, sport et santé, mathématiques, sciences naturelles, religion, instruction civique, suédois ou suédois seconde langue. Les filières professionnelles comportent un plus grand nombre de matières professionnelles, appelées les matières distinctives, et moins des matières enseignées à l'école primaire.

Les matières distinctives communes de la filière sont : l'hygiène, la connaissance des aliments et de la nutrition, le repas et le secteur, le service et l'accueil.

Cette filière offre des possibilités de spécialisation et d'élargissement. Cela s'appelle la filière approfondie. Votre école vous renseignera sur les matières approfondies qu'elle enseigne.

Il existe aussi des matières à option individuelle, vous choisissez la matière que vous désirez étudier. Votre école vous renseignera sur les cours existants.

Formes de travail

Cette filière permet de s'exercer à coopérer avec d'autres quel que soit leur sexe, leurs antécédents culturels, leur âge, leur position et leurs compétences. Ils s'entraînent à prendre des initiatives à être flexibles, à l'écoute, créatifs et à travailler de manière autonome. Ils organisent, effectuent leur travail et en assurent la qualité.

Travail de fin d'études secondaires

À la fin de la filière Restauration et alimentation, les élèves doivent effectuer un travail dans le domaine professionnel choisi. Ce travail sert à prouver que l'élève a acquis les connaissances nécessaires pour travailler dans son domaine de formation.

Apprentissage sur un site professionnel

Certaines parties de la formation sont localisées sur un ou plusieurs sites professionnels pendant un minimum de 15 semaines, que l'on appelle apprentissage sur un site professionnel (APL). Il s'agit d'un élément important de la formation. L'APL apporte des expériences ainsi que des contacts qui peuvent s'avérer utiles lors de la recherche d'un emploi.

Formation d'apprenti

La filière offre la possibilité de choisir une formation secondaire d'apprenti. Cela signifie que l'élève acquiert les mêmes connaissances mais que la moitié au moins de la formation se déroule sur un ou plusieurs sites professionnels.

À ne pas oublier

Pour les élèves désirant obtenir le certificat d'aptitude de base aux études supérieures, il est important de planifier leurs études secondaires. Il est possible d'utiliser en ce cas l'option individuelle et il faut suivre l'enseignement étendu. Il s'agit de deux cours supplémentaires de suédois ou de suédois seconde langue et d'un cours d'anglais. Si vous désirez continuer vos études par la suite, nous vous recommandons de consulter un conseiller d'orientation professionnelle ou d'orientation des études.

Il est toujours possible, dans le cadre de l'option individuelle, de choisir en outre un cours de sport et santé et une matière esthétique.