



17 VECKOR APL
I SVERIGE ELLER
UTOMLANDS

Det ska vara kul att gå på vår skola
och alla ska få hjälp och stimulans

OM SKOLAN

Nyköping Strand Utbildningscentrum har sedan 1994 bedrivit hotell- och restaurangutbildning på gymnasienivå. Sedan 2011 driver vi även det estetiska programmet med inriktning teater. Vi utför även uppdrag åt företag och organisationer som vill utvecklas inom vårt kompetensområde, exempelvis, utbildning inom kost och hälsa. År 2014 belönas Nyköping Strand Utbildningscentrum med ett "erkännande för framgångsrik verksamhetsutveckling", inom Bättre skola av SIQ Institutet för kvalitetsutveckling.

Fokus i undervisningen ligger på:

- Liten skola mitt i verkligheten
- Verklighetsnära, moderna och projektinriktade arbetssätt
- Internationella kontakter, utbyten och praktikplatser
- Samarbete med landets mest välrenommerade hotell och restauranger

För ytterligare information kontakta:

Rector Hannu Husa tel 0155-28 44 24
e-post hannu.husa@nsutbildning.se

Programkoordinator Daniel Andersson tel 0155-28 44 24
e-post daniel.andersson@nsutbildning.se

Kolla in

"Världens jobb är egentligen inte ett jobb.
Det är tusen jobb. Och en värld av möjligheter."

VÄRLDENS
JOBB!

www.varldensjobb.se



Gästabudsvägen 6,
611 31 Nyköping
Tfn 0155-28 44 24
E-post: info@nsutbildning.se
www.nsutbildning.se



Högskole-
behörighet

Tusen jobb och en värld av möjligheter
Restaurang & livsmedel



RESTAURANG- OCH LIVSMEDELS-PROGRAMMET

ger dig högskolebehörighet, men framför allt är det en ingång till en bransch där karriärmöjligheterna är närmast oändliga. Du får träffa många människor, jobba praktiskt och lära dig ett yrke från grunden. Dessutom får du chansen att arbeta var som helst i världen.

JOBB DIREKT EFTER SKOLAN

Tolv år – så länge går de flesta av oss i skola. Vore det inte skönt att ha extra-jobb och lite mer pengar än studiebidraget de sista tre åren och sedan få ett heltidsjobb när skolan tar slut? Det här programmet leder direkt till en bransch som väntar ivrigt på just dig och dina yrkeskunskaper. Så du har världens chans till jobb – både under skoltiden och direkt efter studenten.

KOCK, HOVMÄSTARE ELLER ADVOKAT

Du som gått Restaurang- och livsmedelsprogrammet kan börja jobba direkt efter utbildningen, eller fortsätta att studera och på så sätt håller du alla dörrar öppna. Skulle du under resans gång vilja bli något annat än den uppsjö av yrken som den här utbildningen leder till, kan du läsa vidare och uppnå dina nya mål – men med erfarenheter och kunskaper få andra har.

SÅ HÄR SER UTBILDNINGEN UT

Gymnasiegemensamma ämnen (600 poäng)		
Programgemensamma ämnen (400 poäng)		
Inriktningar		
Bageri och konditori (300 poäng)	Kök och servering (300 poäng)	
Programfördjupningar (900 poäng)		
Individuellt val (200 poäng)		
Gymnasiearbete (100 poäng)		

VAD DRÖMMER DU OM?

Bagare **Bartender** **Kock** **Internationellt** **Praktik** **KOCK** **Gränsöst yrke** **Praktik utomlands**
 Högskolebehörighet **Servitör/servitris** **Barista**
 Stora möjligheter till jobb **Kallskänka** **KONDITOR** **Framtidsbransch**



Gustav Hallberg



Clara Torstensson

2014 gick vårt årliga stipendium, 4 veckors praktik på en av världens bäst ansedda restauranger, Fat Duck i London till Clara!

Kommer att plugga vidare på Restauranghögskolan i Grytthytan.

Har redan fast jobb som kock på Bernhard Kök Å Deli.

Gustav tar studenten nu i vår, 2016.

Praktik på Chiswell Street Dining Rooms i centrala London.

Praktik på Skaferiet och Bernhards Kök Å Deli i Nyköping.

Gustav går Restaurang och Livsmedelsprogrammet här hos oss med inriktning kök och servering. 3 år.

Grundskolan



Idag arbetar Clara på Gripsholms Vårdshus.

Clara tog studenten 2014.

Praktik på Eddie Gillbert Ramsgate i England och i Lofsdalen.

Praktik på Stjärnholm i Nyköping.

Clara gick Restaurang och Livsmedelsprogrammet här hos oss med inriktning kök och servering. 3 år.

Grundskolan

Gustav och Clara är två elever som går eller har gått på vår skola. Här ovanför kan du följa deras väg ut i yrkesliv och vidare studier.