

Datum: 2022-05-30
Handläggare: Dennis Pavlovic
Direktr:
Diariernr: 2022.084 KUN

Kultur- och utbildningsnämnden

Ny inriktning inom restaurang- och livsmedelsprogrammet - inriktning bageri och konditori

Ärendebeskrivning

Alströmergymnasiet har idag ett restaurang- och livsmedelsprogram (RL) med inriktningen kök och servering. Förvaltningen föreslår att även inriktningen bageri- och konditori införs på programmet med start läsåret 2023/2024.

Förvaltningens yttrande

Förvaltningen anger följande med anledning av förslaget.

Alingsås utgör en caféstad och många evenemang inom den lokala besöksnäringen riktar sig till konceptet kring *fikastaden*. Det är därför ett naturligt steg att kunna erbjuda alingsåsaren en utbildning som är riktad även mot detta, lokalt väl förankrade, yrkesområde.

Förslaget innebär initialt att Alströmergymnasiet inför läsåret 2023/2024 bereder plats för fem elever på inriktningen. Eleverna ingår i den större RL klassen åk1 och studerar såväl gymnasiegemensamma som vissa programgemensamma ämnen med övriga elever i årskursen på programmet. Kursinnehåll och APL-perioder på inriktningen kommer i stor utsträckning att synkroniseras med övriga inriktningar för att göra utbildningen som helhet så effektiv som möjligt.

Utbudet vad gäller specifika kurser för inriktningen bageri- och konditori antas i samråd med branschen och det lokala näringslivet i Alingsås genom programråd och kontakt med förstelärare som innehar uppdraget.

Infrastruktur/ investeringar som skulle behövas:

- Tillgång till ett så kallat metoddök är ett krav för att kunna anordna utbildningen. Förslag är att caféeet på Campus, där AME i dagsläget har verksamhet, utgör en lämplig plats för detta. fördelarna med denna lösning är att det underlättar i samverkan elever, personal, budget och råvaror. Restaurang- och livsmedelsprogrammets befintliga inriktningar skulle få en arena att sälja matlådor i kombination med lunchserveringen i utbildningsrestaurangen och därmed arbeta än mer hållbart såväl ekologiskt som ekonomiskt. Eleverna på bageri- och konditoriinriktningen skulle också ha nära till restaurangen och kunna utföra vissa moment och aktiviteter där.

Investeringar behöver göras i metoddöket för att det skall uppfylla de krav som ställs på utbildningen.

Även en yrkeslärare skulle behöva rekryteras och komplettera det befintliga arbetslaget på programmet. Omfattningen av tjänsten skulle initialt kunna vara 50 – 75%.

För närvarande pågår en slags kvalitetsöversyn av restaurang- och livsmedelsprogrammet i samband med att branschorganisationen VISITAS genomför en certifiering av programmet. Denna översyn medför en ökad kvalitet i delar av programmet som är branschspecifika.

Förvaltningen kommer att genomföra olika åtgärder för att öka söktrycket till programmet bland annat i samråd med branschen. Särskilda marknadsföringsinsatser kommer även att ske vid de årliga evenemangen så som gymnasiedagarna, niornas dag och öppet hus.

I närområdet inom GR erbjuds inriktningen bageri- och konditori även i Göteborg och i Mölndal men regionen och besöksnäringens kompetensråd ställer sig positiva till en breddning av utbildningsutbudet i Alingsås.

Ekonomisk bedömning

Förslaget medför följande kostnader:

Investering i metodkök motsvarande 350 00 kr.

Att anställa lärare på 50-75 % motsvarar en kostnad om 334 000 - 500 000 kr per helår.

Förslag till beslut

Kultur- och utbildningsnämnden beslutar att införa inriktningen bageri- och konditori vid restaurang- och livsmedelsprogrammet med start läsåret 2023/2024.

Beslutet ska skickas till

Skolchef, rektor restaurang- och livsmedelsprogrammet

Lars Svensson
Förvaltningschef

Dennis Pavlovic
Skolchef/verksamhetschef