

**Information till elev och vårdnadshavare angående APL  
(APL = arbetsförlagt lärande)**

När du väljer Restaurang och Livsmedelsprogrammet har du valt en kreativ och spännande bransch, som dock kan skilja sig från andra branscher ifråga om oregelbundna arbetstider, helger osv. Arbetstiden kan variera från vecka till vecka. Den "intjänade" tiden kompenseras med lediga dagar under veckan. Beroende på vilken typ av arbetsschema restaurangen använder blir genomsnittstiden per period lagstadgad 40 timmar i veckan.

Branschen vill gärna ha kreativa och utåtriktade personer som tål mycket stress och kan acceptera att arbeta på till exempel obekväma arbetstider.

Inom restaurang och livsmedel förekommer många olika former av avdelningar att jobba i eller en kombination av till exempel kök, servering, bageri, konditori, chark, styckning, färskvaror samt storhushåll alla med sina speciella krav och fördelar.

Det finns också olika typer av restauranger som ställer olika krav på sina yrkesutövare.

**Elever på Ester Mosessons Gymnasium, Restaurang och Livsmedelsprogrammet har 20 veckors APL under sina 3 år.**

**År 1 – ingen APL**

**År 2 – 4 veckor (indelad i 2v. kök och 2v. servering)**

**År 3 – 16 veckor i vald inriktning, 8 v. på HT och 8 v. på VT.**

**Hela eller delar av kurser i inriktningen ligger på APL.**

Vid första kontakten mellan dig och din handledare, ska du i princip introduceras på arbetsplatsen på samma sätt som en nyanställd och ges samma information. Handledaren går igenom schema, (du ska om möjligt följa en anställds vaktschema) kläder och rutiner som finns på just den arbetsplatsen du hamnat på. Arbetsplatsen ser dig som en framtida investering för företaget, det finns stora chanser till arbete om du som elev är intresserad för yrket.

För de flesta som kommer ut på APL är det den första riktiga kontakten med yrkeslivet och med det yrke du utbildar dig till och tror på. Det kommer att ställas krav på dig. Under utbildningen på arbetsplatsen får du ett större ansvar och med det följer också strängare regler. Det kan t.ex. vara:

- att man passar tiden
- att man uppträder behärskat och ansvarsfullt
- att man meddelar sjukfrånvaro (till både arbetsplats och skola)
- att man utför tilldelade arbetsuppgifter
- att man bidrar till trivsel på arbetsplatsen.

Du blir placerad av skolans APL – samordnare på de arbetsplatser vi samarbetar med. Vi placerar ej ut dig på restauranger som inte har medlemskap i Visita (Svensk Besöksnäring) eller har ett så kallat. hängavtal med HRF (Hotell och restaurangfacket).

Du blir tilldelad en loggbok att ha med dig under din APL – period. I loggboken finns uppgifter från skolan som ingår i kursen och utförda uppgifter är senare underlag för betyg.

Om du inte fyllt 18 år måste du sluta din arbetstid senast kl. 22.00.

Du är olycksfallsförsäkrad (se ansvarsförsäkring för elever i praktik, [www.gotalejon.goteborg.se](http://www.gotalejon.goteborg.se)) under hela dygnet också under APL – perioden.

APL – samordnare på Ester Mosessons Gymnasium

Lärdomsgatan 5

417 56 Göteborg

Kök/servering - 070-744 27 79

Bageri- 0702-48 46 00

Chark – 0707-49 32 23

Färskvaror – 0703-64 57 48