

IHR

ÖPPET HUS

Upptäck IHRs framgångsrecept – välkommen på öppet hus i vår restaurang på Alströmergatan 39.
Till följd av covid-19 kan flera av våra öppna hus komma att bli digitala eller bokningsbara.
Håll utkik på vår hemsida där vi löpande uppdaterar informationen.

25 nov 17-19 | 27 jan 17-19 | 30 jan 11-13 | 3 maj 17-19

Warfvinges väg 24, 112 51 Stockholm (T-Stadshagen)
08-429 24 40, www.restaurangskolan.se

IHR

INTERNATIONELLA
HOTELL- OCH RESTAURANGSKOLAN



Scanna QR-koden med din mobilkamera.



Se våra samarbetspartners inom restaurangbranschen berätta om behovet av unga talanger.



En framgångsrik skola

Våra utbildningar ger dig en bra start till en karriär inom restaurang- och hotellvärlden. Samtidigt ger de dig en god plattform för en mängd andra yrken. Restaurang-, hotell- och mötesbranschen expanderar kraftigt och erbjuder stora karriärmöjligheter såväl nationellt som internationellt.

PASSION OCH KREATIVITET

Vår skola har en familjär stämning där du inte försvinner i mängden. Passion och kreativitet är viktiga drivkrafter för oss. Kreativitet kommer ur kunskap. Du kan inte improvisera förrän du övat, lärt dig och förstått grunderna. Vår ambition är att ge dig den bästa grundutbildningen inom restaurang och hotell som går att få. Det ger dig goda framtidsutsikter och grunden för att ligga i spetsen för en framtida karriär.

INSPIRERAS AV DE BÄSTA I BRANSCHEN

Hos oss sätter du din kunskap i ett sammanhang så du förstår helheten. Undervisningen präglas av en varierad och omväxlande pedagogik. Under din tid hos oss kommer du att möta branschen då vi bjuder in gästande föreläsare som inspiratörer.

PRAKTIKPLATSER

Vi har valt att erbjuda dig 20 veckor arbetsplatsförlagt lärande (APL) under din

studietid hos oss. Vårt stora kontaktnät i branschen gör att vi har många olika praktikplatser, allt ifrån krogar i världsklass, hotell, konditorier och cateringföretag där alla våra handledare är seriösa och professionella.

För oss är det viktigt att du får se många olika typer av matlagning, bakning och servering under skoltiden. Därför har du flera olika praktikplatser. Exempel på några av våra APL-platser: Nook, Hantverket, Grand Hôtel, Proviant, Villa Wera och Stureplansgruppen.

INTERNATIONELL APL

Du får också möjlighet att söka internationell APL genom en plats på restaurang eller genom ett skolutbyte med någon skola i Europa, där dina kunskaper i din inriktning fördjupas. Vi har APL-platser på några av de främsta restaurangerna i London och Paris. Exempelvis: Aquavit, Dinner by Heston, The Clove Club och Le Fumoir.



Tävlingar som utmanar

"Som tävlingscoach jobbar man mycket med att lyfta eleverna, få dem att tro på sig själva, hitta tid för träning samt strukturera allt runtomkring."
/Kristina Holmsén, kökslärare.

DE SENASTE ÅRENS TÄVLINGAR

2019

Culd i servering på Gymnasie-SM 2019
Brons i kök på Gymnasie-SM 2019
Årets Kockelev – individuell tävling
– Silver och Brons i kök
Årets kockelever – lagtävling
– Silver och Brons

2018

3:a på Gymnasie-SM 2018.
3:a i Årets Kock 2018.
3:a Trea i Unga Ekokockar 2018.

2016

1:a i finalen Gymnasie-SM kök och 2:a i servering.
1:a i Årets Kockelev och 2:a Årets Kockelev.
1:a i regionfinalen och vidare till riksfinalen i Unga Ekokockar som genomförs under hösten. Två starka lag tränar nu till Gymnasie-SM i kök.

2015

1:a i regionfinalen och 2:a i riksfinalen i Unga Ekokockar, 2:a och 4:a Årets Kock-elev. Final i Vildmarkskocken. Ett bidrag med i Gymnasie-SM final i servering.

2014

1:a i regionfinalen och 3:a i riksfinalen i Unga Ekokockar.

2013

1:a i regionfinalen och 1:a i riksfinalen i Unga Ekokockar (tre lag från SIR var med i regionfinal). Ett bidrag med i Gymnasie-SM i servering.



Fakta om behörighet – du kan få dubbelt upp

YRKESEXAMEN & HÖGSKOLEBEHÖRIGHET

Grundläggande behörighet till högskolestudier får du om du läser till en fullständig yrkesexamen och lägger till svenska 2 och 3. Engelska 6 har vi valt att lägga in som obligatorisk kurs på samtliga program. I dessa kurser måste du ha lägst betyg E.

YRKESEXAMEN

Din yrkesexamen gör dig mycket väl förberedd och attraktiv att arbeta i branschen direkt efter din examen. Väljer du dessutom att lägga till grundläggande behörighet för högskolestudier öppnar sig många vägar till olika utbildningar både på högskola, universitet och yrkeshögskola!

På Internationella Hotell- och Restaurangskolan får du dubbelt upp. Vår studievägledare hjälper dig med dina val.



Bildning & kreativitet

Vårt framgångsrecept är att kombinera ny skolforskning med akademisk tradition. På så sätt kan vi erbjuda dig en framgångsrik skola med bra arbetsmiljö och moderna undervisningsformer. Målsättningen är att alla elever ska nå målen, bli sedda, bekräftade och känna sig trygga i skolan.

TRYGGHET, UTMANING OCH INSPIRATION

Du får förutsättningar för bildning, tänkande och kunskapsutveckling. Vi vill möta och främja dig i din utveckling. Vår kultur och våra arbetsformer ska utveckla din kreativa förmåga och viljan att ta personligt ansvar. Ömsesidig respekt, delaktighet och glädje skapar förutsättningar för tillit och lärande. Med närvarande pedagoger med stort yrkeskunnande, utmanande ledarskap och fokus på lärandet skapar vi en trygg kultur på vår skola.

Tillsammans skapar vi förutsättningar för utveckling och lärande till restaurangbranschens "Morgondagens Mästare" eller hotellbranschens "Morgondagens Möten". Vårt motto är "Stolthet, Inspiration och Relation".

MENTORSKAP

En nära kontakt mellan lärare/mentor med regelbunden och schemalagd mentorstid ger dig god insyn och inflytande över dina studier och din utveckling.

1-1 OCH GOOGLE SUITE FOR EDUCATION

Du får en låna en Chromebook under din studietid för att kunna sköta dina studier och ha kontakt med lärare och studiekamrater via Google Suite For Education.

SCHOOLSOFT

Via kommunikationsplattformen Schoolsoft får både du och din vårdnadshavare tillgång till kursplanering, kursmaterial, kalender, omdömen och nyheter.



En hållbar restaurang

Vår restaurang är KRAV-certifierad sedan 2013. Vi på Internationella Hotell- och Restaurangskolan står för: god mat, ekologiska råvaror, sund djurhållning, god hälsa, socialt ansvar och minskad klimatpåverkan.

VIKTIGA SAMARBETEN

Skolan arbetar aktivt för att stärka samverkan med branschen för att ge dig som elev kunskaper inom olika branschområden.

Vi har ofta gästföreläsare på skolan. Våra elever har bland annat medverkat i Nobel Nightcap och som commis i Bocuse d'or.

KREATIVITET OCH FLEXIBILITET

Branschen präglas av förändring och utveckling, vilket ställer krav på kreativitet och flexibilitet. Därför förbereder vi våra elever för ett fortsatt lärande i yrkeslivet.

Du som elev får utveckla din förmåga att se och förstå din roll i verksamheten samt att diskutera och reflektera över ditt eget lärande.





Restaurang och livsmedel

INRIKTNING KÖK OCH SERVERING

EXAMENSMÅL

Restaurang- och livsmedelsprogrammet är ett yrkesprogram. Efter examen ska du äga de kunskaper som behövs för att arbeta inom restaurang- och livsmedelssektorn. Om du dessutom vill skaffa dig grundläggande högskolebehörighet väljer du Svenska 3 som individuellt val.

CAMBRIDGE FIRST CERTIFICATE

Möjlighet att ta världens mest kända certifiering i det engelska språket - Cambridge First Certificate in English. Skolan bidrar till viss del för provavgift och förbereder dig inför examen. Kursen Engelska 7 krävs.

ARBETSPLATSFÖRLAGT LÄRANDE (APL)

Under din gymnasietid gör du praktik under 20 veckor. Det kallas arbetsplatsförlagt lärande (APL) och krävs för yrkesexamen.

PRAKTIKPLATSER I SVERIGE

Vi jobbar med seriösa och professionella handledare. Vårt stora kontaktnät i branschen gör att vi har många olika praktikplatser, allt ifrån krogar i världsklass, hotell, bagerier, konditorier och cateringföretag.

Det är viktigt att du som elev får se många olika typer av matlagning, bakning och servering under skoltiden. Därför har våra elever flera olika praktikplatser.

UTLANDSPRAKTIK

Du får möjlighet att söka internationellt arbetsplatsförlagt lärande (APL) genom en plats på restaurang eller genom ett skolutbyte med någon skola i Europa.

INTERNATIONELL ARBETSMARKNAD

Livsmedels- och restaurangbranschen har en stark internationell prägel. Därför ingår kunskaper om livsmedel och måltider i andra kulturer i utbildningen. Utbildningen ska även ge dig kännedom om arbete i andra länder och möjligheter till fördjupade studier i engelska.

SÖK TILL OSS

Du söker via webben för gymnasieantagningen i din hemkommun. Kontakta oss om du vill få mer information om hur du söker och om det finns platser kvar på skolan.

RESTAURANG- OCH LIVSMEDELSPROGRAMMET INRIKTNING KÖK OCH SERVERING

RI

Cyngasiegemensamma ämnen..... 600P	Programfördjupning Kök..... 900P
Engelska 5.....100	Drycker och ansvarsfull alkoholservering..... 100
Historia 1a1.....50	Engelska 6.....100
Idrott och hälsa 1.....100	Svenska 2.....100
Matematik 1a.....100	Matlagning 2.....200
Naturkunskap 1b..... 50	Matlagning 3.....200
Religionskunskap 1..... 50	Matlagning 4.....200
Samhällskunskap 1a1.....50	
Svenska 1 / som andraspråk 1.....100	
Programgemensamma ämnen..... 400P	Programfördjupning Servering..... 900P
Branschkunskap inom restaurang och livsmedel..... 100	Drycker och ansvarsfull alkoholservering..... 100
Hygien.....100	Drycker.....100
Livsmedels- och näringskunskap 1.... 100	Engelska 6.....100
Service och bemötande.....100	Entreprenörskap..... 100
Inriktning Kök och servering.....300P	Matlagning 2.....200
Mat och dryck i kombination.....100	Matsalshantverk..... 100
Matlagning 1..... 100	Servering 2.....200
Servering 1.....100	Cyngasiearbete.....100P
	Individuellt val..... 200P

Vill du läsa fler kurser inom ramen för individuellt val kan du ansöka om att läsa utökat program. För högskolebehörighet – välj till Svenska 3.



Restaurang och livsmedel

INRIKTNING BAGERI OCH KONDITORI

På Internationella Hotell- och Restaurangskolan får du möjlighet att utveckla ditt intresse i att skapa alla tänkbara bakverk. Du lär dig från grunden och genom att träna praktiskt utveckla dina kunskaper. Du får arbeta med allt från matbröd, tårter, bakverk och choklad till att skapa kompletta desserter.

Förutom att utvecklas på skolan har du under dina tre år hos oss 20 veckors praktik (APL). Du får göra APL på konditori, café & bageri i Stockholm, och har även möjlighet att åka utomlands på APL.

Programmet ger en yrkesexamen som innebär att du kan börja jobba direkt efter gymnasiet. Du kan också välja att läsa till kurser för en allmän högskolebehörighet.

Du kommer att upptäcka en bransch som präglas av lagarbete, kreativitet och som är internationell. Bageriutbildningen ger dig också möjlighet att arbeta i ett annat land.

EXAMENSMÅL

Inriktningen bageri och konditori ska ge kunskaper framför allt för arbete inom den hantverksmässiga delen av dessa näringar. Den ska ge de kunskaper som behövs för såväl små- som storskalig verksamhet. Inriktningen kan till exempel leda till yrken som bagare eller konditor (Skolverket).

CAMBRIDGE FIRST CERTIFICATE

Möjlighet att ta världens mest kända certifiering i det engelska språket - Cambridge First Certificate in English. Skolan bidrar till viss del för provavgift och förbereder dig inför examen. Kursen Engelska 7 krävs.

ARBETSPLATSFÖRLAGT LÄRANDE (APL)

Under din gymnasietid gör du praktik under 20 veckor. Det kallas arbetsplatsförlagt lärande (APL) och krävs för yrkesexamen.

PRAKTIKPLATSER I SVERIGE

Vi jobbar med seriösa och professionella handledare. Vårt stora kontaktnät i branschen gör att vi har många olika praktikplatser, allt ifrån krogar i världsklass, hotell, bagerier, konditorier och cateringföretag.

INTERNATIONELL ARBETSMARKNAD

Livsmedels- och restaurangbranschen har en stark internationell prägel. Därför ingår kunskaper om livsmedel och måltider i andra kulturer i utbildningen, samt kännedom om arbete i andra länder och möjligheter till fördjupade studier i engelska.

SÖK TILL OSS

Du söker via webben för gymnasieantagningen i din hemkommun. Kontakta oss om du vill få mer information om hur du söker och om det finns platser kvar på skolan.

Nystart!
HT-21 startar
vi inriktningen
Bageri och
konditori



RESTAURANG- OCH LIVSMEDELSPROGRAMMET INRIKTNING BAGERI OCH KONDITORI

RI

Cynasiegemensamma ämnen.....600P	Inriktning Bageri och konditori....1200P
Engelska 5.....100	Drycker och ansvarfull alkoholservering.....100
Historia 1a1.....50	Engelska 6.....100
Idrott och hälsa 1.....100	Svenska 2.....100
Matematik 1a.....100	Bageri 1.....100
Naturkunskap 1b.....50	Bageri 2.....200
Religionskunskap 1.....50	Konditori 1.....100
Samhällskunskap 1a1.....50	Konditori 2.....200
Svenska 1 / som andraspråk 1.....100	Konditori 3.....100
Programgemensamma ämnen.....400P	Choklad och konfektyr.....100
Branschkunskap inom restaurang och livsmedel.....100	Konditori specialisering.....100
Hygien.....100	Cynasiearbete.....100P
Livsmedels- och näringskunskap 1....100	Individuellt val.....200P
Service och bemötande.....100	

Vill du läsa fler kurser inom ramen för individuellt val kan du ansöka om att läsa utökat program.
För högskolebehörighet - välj till Svenska 3.





Hotell och turism

INRIKTNING HOTELL OCH KONFERENS

EXAMENSMÅL

Hotell- och turismprogrammet är ett yrkesprogram. Det betyder att du kan få jobb direkt efter gymnasiet, men du kan också studera vidare på yrkeshögskola eller högskola om du väljer den högskoleförberedande kursen Svenska 3 som individuellt val. Inriktningen Hotell och konferens ger dig kunskaper i hotellens olika avdelningar, allt från gästbemötande och receptionsarbete till att organisera, planera och genomföra konferensupplevelser och spännande event.

CAMBRIDGE FIRST CERTIFICATE

Möjlighet att ta världens mest kända certifiering i det engelska språket - Cambridge First Certificate in English. Skolan bidrar till viss del för provavgift och förbereder dig inför examen. Kursen Engelska 7 krävs.

ARBETSPLATSFÖRLAGT LÄRANDE (APL)

Under din gymnasietid gör du praktik under 20 veckor. Det kallas arbetsplatsförlagt lärande (APL) och krävs för yrkesexamen.

PRAKTIKPLATSER I SVERIGE

Vi jobbar med seriösa och professionella handledare. Vårt stora kontaktnät i branschen gör att vi har många olika praktikplatser, både små och stora hotell, konferensanläggningar och event. Du kommer att få göra praktik på de främsta hotellen i Stockholm, Sverige och internationellt.

Vi jobbar branschnära och har idag ett nära samarbete med bland annat Scandic. Vi har praktikplatser i Sverige på Copperhill i Åre, Görvålns slott, Hotell Kungsträdgården, Scandic Sjöfartshotellet, Anglais, Park, Foresta, Klara, Nr53, Norra Bantorget, Malmen, Miss Clara, Amaranten, Ersta konferens, Ulvsunda slott, Elite Hotel Marina Tower, Sheraton, Quality Hotel Globen, Connect, och många, många fler. I åk 3 gör du konferens- och eventpraktik på exempelvis A7 Strandvägen, A7 Odenplan, Junibacken, Centralhotellet, Ligula, Inte bara fest, Münchenbryggeriet m.fl.

UTLANDSPRAKTIK

Du får möjlighet att söka internationellt arbetsplatsförlagt lärande (APL) genom en plats på hotell eller genom ett skolutbyte med någon skola i Europa.

INTERNATIONELL ARBETSMARKNAD

Hotell- och turismbranschen har en stark internationell prägel. Därför ingår kunskaper om hotell och turism i andra kulturer i utbildningen.

SÖK TILL OSS

Du söker via webben för gymnasieantagningen i din hemkommun. Kontakta oss om du vill få mer information om hur du söker och om det finns platser kvar på skolan.

HOTELL- OCH TURISMPROGRAMMET INRIKTNING HOTELL OCH KONFERENS

RI

Cygnasiegemensamma ämnen.....600P	Inriktning Hotell och konferens..... 400P
Engelska 5.....100	Frukost- och bufféserving..... 100
Historia 1a1.....50	Konferens 1..... 100
Idrott och hälsa 1.....100	Reception.....100
Matematik 1a.....100	Väningservice..... 100
Naturkunskap 1b..... 50	Programfördjupning.....500P
Religionskunskap 1..... 50	Arrangemang.....100
Samhällskunskap 1a1.....50	Drycker och ansvarsfull alkoholserving..... 100
Svenska 1 / som andraspråk 1..... 100	Evenemang.....100
Programgemensamma ämnen.....700P	Konferens 2.....100
Aktiviteter och värdskap.....100	Marknadsföring och försäljning.....100
Engelska 6.....100	Cygnasiearbete..... 100P
Svenska 2..... 100	Individuellt val..... 200P
Konferens och evenemang.....100	
Reception.....100	
Reseproduktion och marknadsföring.....100	
Service och bemötande..... 100	

Vill du läsa fler kurser inom ramen för individuellt val kan du ansöka om att läsa utökat program.
För högskolebehörighet - välj till Svenska 3.



ANDREAS HEDLUND

VILLA WERA

HALLÅ DÄR, ANDREAS!

DU ÄR INTE BARA KRÖGARE PÅ VILLA WERA UTAN OCKSÅ HANDLEDARE FÖR ELEVER PÅ INTERNATIONELLA HOTELL- OCH RESTAURANGSKOLAN.



VAD ÄR DIN BAKGRUND?

– Jag gick 2-årig Livsmedelsteknisk utbildning och sedan tre år på Restauranghögskolan i Grythyttan.

HUR LÄNGE HAR DU VARIT HANDLEDARE FÖR ELEVER?

– Sedan 1997.

HUR VIKTIGT ÄR DET ATT VARA HANDLEDARE?

– För branschens och blivande kockars skull är det oerhört viktigt. Jag själv hade turen att ha väldigt bra handledare under mina praktikperioder. Vi på Villa Wera försöker ge en inblick i vad vi gör och hur vi gör det. Att försöka hitta elevens nivå men också att se utvecklingen hos eleverna.

VAD VILL DU SÄGA TILL DE SOM ÄR NYA SOM HANDLEDARE?

– Det är dina framtida kollegor du har hand om, lär dem allt du kan och behandla eleverna väl!

VAD ÄR DIN DRIVKRAFT?

– Att ha kul!

VILKA ÄR DINA FÖREBILDER?

– Duktiga kockar som Anna Åstrand och Lennart Karlsson i Uppsala, Magnus Ek, Fredrik Eriksson men även alla duktiga krögare jag har jobbat med som har varit seriösa.

VAD SKULLE DU VILJA SÄGA TILL DEM SOM FUNDERAR PÅ ATT VÄLJA RESTAURANG- OCH LIVSMEDELSPROGRAMMET?

– Denna bransch är så stor att det finns något för alla. Kök, servering, matfoto, butiker osv, för att inte tala om hur lätt det är att jobba i andra länder.

VILKA KOMPETENSER ANSER DU ATT GYMNASIEELEVER BEHÖVER UTVECKLA?

– Att läsa av människor, jobba hårt och utvecklas.

KRISTINA HOLMSEN

KÖKSLÄRARE, INTERNATIONELLA HOTELL- OCH RESTAURANGSKOLAN

Så här arbetar vi med APL

SÅ HÄR ARBETAR VI MED APL

APL (arbetsplatsförlagt lärande) är för oss en väldigt viktig del av elevernas lärande och yrkesidentitet. Därför jobbar vi med APL-platser som har engagerade och kunniga handledare. Vi prioriterar APL-platser som vi haft ett längre samarbete med men söker även nya spännande arbetsplatser för att kunna tillgodose våra elevers behov.

RÄTT ELEV PÅ RÄTT PLATS

Vi avsätter mycket tid för att matcha varje elev med rätt APL-plats för att säkerställa att eleverna får ut så mycket som möjligt av sin praktik.

KOMPETENTA HANDLEDARE

Vi vill att våra handledare ska ha genomgått en handledarutbildning och att de ska vara intresserade av skola och utbildning samt vara duktiga och erfarna yrkesmän.

APL-ANSVAR

APL-ansvariga på skolan har kontinuerlig kontakt med alla elever och arbetsplatser, både med besök och via digitala kommunikationsmedel.

DRIVKRAFT?

”TILLSAMMANS MED BRANSCHEN UTBILDAR VI FRAMTIDENS MÄSTARE.”





FATTORIA
TERRENO
VENDITA DIRETTA
VINO - OLIO

MAT- OCH DRYCKESRESOR

I åk 3 finns möjlighet att ansöka om att åka på en mat- och dryckesresa till ett annat land. Under resan gör vi studiebesök på vingårdar och hos matleverantörer. Bilden är tagen i Terreno Italien vid årets mat och dryckesresa.

Resan svarar mot kursmål i kurserna mat- och dryck i kombination, samt dryckeskunskap.

TEAMBUILDING

För att skapa elevtrivsel och arbeta förebyggande med elevhälsa tar vi hela skolan, alla elever och all personal på en teambuildingresa med övernattnin.

Vi lagar mat tillsammans, umgås och har trevligt och lär oss att samarbeta. På hösten 2018 reste vi till Barnens Ö i Stockholms skärgård.




"BRANSCHEN BEHÖVER DIG."

—
Michaela Boson, HR-chef Pontus Group



"DET ÄR FANTASTISKT ROLIGT ATT BAKA!"

—
Linda Liw, ansvarig bagare Villa Wera



"VI VILL GÄRNA VARA MED OCH UTBILDA FRAMTIDENS HOTELL- OCH MÖTESPERSONAL. GENOM PRAKTIK PÅ VÅRA ANLÄGGNINGAR LÄR MAN SIG FÖR LIVET."

—
Fredrik Utheim,
VD Stockholm Meeting Selection



VILL DU VETA MER OM VAD SOM HÄNDER PÅ IHR?

Scanna QR-koden och skicka
en intresseanmälan.



Rektor Petronella Odhner har ordet

BÖRJAN PÅ DIN YRKESKARRIÄR

På Internationella Hotell- och Restaurangskolan börjar din yrkeskarriär. Du utvecklar en yrkesidentitet. Skolmatsalen är också en gästmatsal, möten på skolan är planerade konferenser, idrotten är din friskvård, köksfranskan trillar allt lättare över dina läppar, slängen och servetten samsas med lärpattan och kokboken. För oss är det ett mål att du ska bli bekväm nog att ta ett riktigt sommarjobb i branschen redan efter årskurs ett. Du kommer att vara attraktiv arbetskraft redan under din studietid om du vill.

Både vi och branschen vill att du ska ta din yrkesexamen och med stolthet gå ut och möta utmaningen i arbetslivet. Du kan även få med dig högskolebehörighet under dina tre år hos oss.

Jag vill att du som elev ska avsluta skoldagen med känslan av att ha lärt dig något nytt och något användbart. Det enskilda mötet mellan dig och läraren utmanar dina tankar och leder till personlig utveckling av dina förmågor. Det är kraften i samspillet mellan elever och personal, diskussionerna

mellan lärarna och elever samt känslan av ett gemensamt ansvar för vår skola som skapar grund för ett kvalitativt arbete. Ensam är inte stark, tillsammans åstadkommer vi så mycket mer.

På Stockholms Internationella Restaurang- och Hotellskola anpassar vi utbildningen efter hur branschen utvecklas och öppnar gärna dörren för aktörer som inspirerar oss och visar oss nya trender. Vi håller kontakten med våra yrkesverksamma elever och bjuder in dem till våra branschråd.

Med en kvalitativ god utbildning, som ställer krav och uppmuntrar höga ambitioner, kommer du att stå väl rustad för såväl arbetsmarknad som för vidare studier.

Petronella Odhner,
Rektor

