



RESTAURANT OG MATFAG 2010-2012



AKTUELLE SKOLER

Hvor finner du dette utdanningsprogrammet:

- **Ølen vidaregåande Skule**
 - **Karmsund vidaregåande skule**
 - **Godalen videregående skule**
 - **Time vidaregåande skule**
 - **Jåttå vidaregåande skule**
 - **Ryggjabø vidaregåande skule**
-



MULIGHETER

- **Restaurantkokk**
 - **Institusjonskokk**
 - **Servitør**
 - **Bakar**
 - **Konditor**
 - **Slaktar**
 - **Pølsemakar**
 - **Kjøtskjerar**
 - **Fagarbeidar i sjømat**
 - **Fagoperatør i næringsmiddelindustrien**

 - **Etter endt fagutdanning;**
 - **Høgskule**
 - **Universitet**
-



VIKTIGE EGENSKAPER & KRAV

- **Viktig egenskaper i dette utdanningsprogrammet?**
 - Interesse for mat og drikke
 - Nøyaktighet
 - samarbeidsemne
 - Kreativitet
 - Økonomisk forståing

 - **Krav**
 - Interesse for mat og drikke
-



PROGRAM FOR VGS-DAGENE

- **I løpet av VGS – dagane vil du få ei innføring i dei ulike bransjane som ligg under vg1, Restaurant og matfag.**
 - **Du vil desse dagane ha praksis på kjøkenet, der me lagar middag, dessert og bakar.**

 - **Oppgåver**
 - **Dag 1;**
 - Gjennomgang av utdanningsprogrammet og yrkesmoglegheiter.
 - Betydninga av måltider, måltidsrytmer
 - Praksis på kjøkken.;
 - Lage en 3 rettars middag,
 - Oppdekking, servering, bespisning og rydding
-



PROGRAM FOR VGS-DAGENE

- Dag 2:
 1. økt– Teori
 - Hygiene i matlaging og næringsmiddelproduksjon.
 2. økt–
 - Praksis på kjøkken
 - Lage ein 3 rettars middag,
 - Oppdekking, servering, be-spisning og rydding.
-



HUSKELISTE

- **FORARBEID**
 - Skaff deg så mykje informasjon du klarer på førehand.
 - Lag deg ei liste med eventuelle spørsmål du måtte ha.

 - **TA MED**
 - Nyskjerrighet
 - Godt humør

 - **ETTERARBEID**
 - Fylla ut evalueringsskjema frå skulen
-



AVSLUTNING

VELKOMMEN TIL RM
