

# Utdanningsprogrammer



## Restaurant og matfag

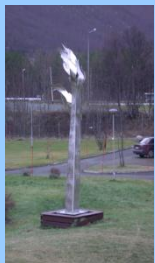


# Restaurant og matfag



- ◆ Litt om fagene
- ◆ Videre utdanning
- ◆ Læretid





# Restaurant og matfag

## Programfag

- ◆ Kosthold og livsstil
- ◆ Råstoff og produksjon
- ◆ Bransje, fag og miljø



# Kosthold og livsstil



- ◆ Kunnskaper om betydning hygiene har for helse
- ◆ Sammenheng mellom kosthold og helse

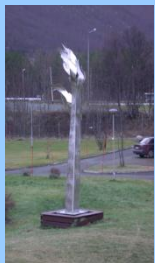


# Råstoff og produksjon



Mat og drikke som næringsmiddel og kulturbærer i samfunnet.

Vi følger verdikjeden fra naturens råvarer via foredling og bearbeiding til ferdig produkt som frembys/serveres



# Bransje, fag og miljø



Daglig arbeid i yrkene

Utvikle god yrkesetikk og holdninger som skal fremme godt arbeidsmiljø

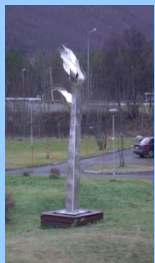
Kommunikasjons og samarbeidsprosesser



# Prosjekt til fordypning

## Omfang:

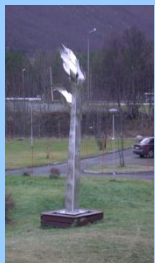
- ◆ Vg1 – 6 timer per uke
- ◆ Vg2 – 9 timer per uke



# Prosjekt til fordypning

## Formål

- ◆ Mulighet til å prøve et framtidig yrke
- ◆ Unngå feil utdanningsvalg



# Prosjekt til fordypning

## Gjennomføring:

En dag per uke på VG1

Mulige valg:

- ◆ Utplassering i bedrift
- ◆ Egen plan med kompetansemål fra VG3
- ◆ Fellesfag fra VG3



# Restaurant og matfag

## Veien videre

# Restaurant og matfag



## Matfag

Fagoperatør i matvareproduksjon

Slakter

Kjøttskjærer

Pølsemaker

Butikkslakter

Konditor

Baker

Fiskehandler

Fagarbeider i sjømat



# Restaurant og matfag

## Restaurantfag

Kokk

Institusjonskokk

Servitør

