

YRKESFAGLIG UTDANNINGSPROGRAM

Restaurant- og matfag



*Fra råvare til
smaksopplevelser*

Ved å velge Restaurant- og matfag kan du utdanne deg til kokk, institusjonskokk, servitør, baker, konditor, pølsemaker, kjøttskjærer, slakter, butikkslakter, sjømathandler, fagarbeider i sjømatproduksjon eller industriell matproduksjon.

Utdanningen er en kombinasjon av teori og praksis både i skole og bedrifter. Etter to år på skole og to år i lære kan du få jobb innenfor hotell- og restaurantbransjen, institusjonskjøkken, bakeri/konditori, innen industriell matproduksjon, ved ferskvareavdeling i matbutikker, slakterier, kjøttforretninger og fiskeforretninger.

Utdanningsprogrammet gir grunnleggende kunnskaper om råstoffer, matlagingsmetoder, kosthold, helse og ernæring. Du lærer om trygge metoder for produksjon og oppbevaring av mat og drikke. Andre viktige deler av opplæringen er kunnskap om og respekt for egne og andres kulturer og mattradisjoner. Det er en stor fordel at du liker praktisk arbeid, er kreativ og er glad i å lage og smake/spise mat. Du må trives med å omgås mennesker, ha god fysisk helse, være serviceinnstilt og ha gode samarbeidsevner. Det legges til rette for karriereveiledning i løpet av skoletiden. Ved å velge dette utdanningsprogrammet åpnes mange dører til spennende jobber både i inn – og utland. Utdanningen avsluttes vanligvis med fag-/svenneprøve.

Ellers finner du utfyllende informasjon her: vilbli.no, utdanning.no og skolenes hjemmesider



Utdanningsprogrammet tilbys på disse skolene i Akershus:

Asker/Bærum

Holmen vgs
Rosenvilde vgs

Follo

Vestby vgs

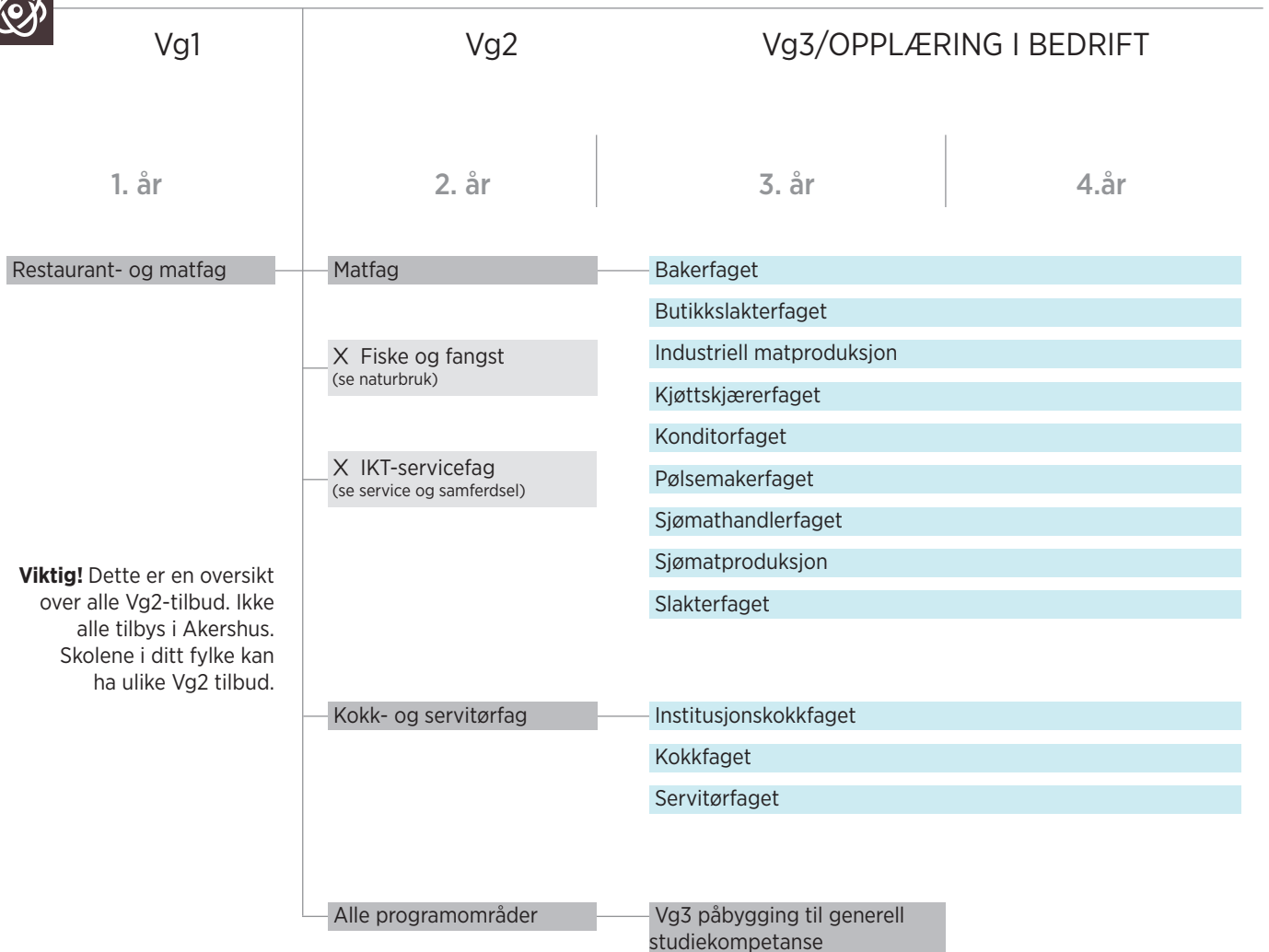
Romerike

Lørenskog vgs
Nannestad vgs
Sørumsand vgs

RESTAURANT- OG MATFAG



STRUKTUR:



Viktig! Dette er en oversikt over alle Vg2-tilbud. Ikke alle tilbys i Akershus. Skolene i ditt fylke kan ha ulike Vg2 tilbud.

Etter bestått yrkeskompetanse/fagbrev har du rett til Vg4-påbygging til generell studiekompetanse.