

Utdanningsval 21.10 og 22.10.2024



**Vi ynskjer velkommen til hospitering på restaurant og matfag.
Vi vil prøve å gjere vårt beste for at de skal få eit innblikk i
korleis det er å ta denne studieretninga.**

Kompetansemål vi skal jobbe ut frå desse dagane er:

Elevane skal

- Lage til enkle produkt og måltid
- Kunne praktisere god produksjonshygiene, godt reinhald og personleg hygiene
- Få kjennskap til bransjane innanfor restaurant og matfaga

Påkledning og hygiene: Forklede og sko med lys såle. Strikk til hår.
Elevane må følge vanlig kjøkkenhygiene prinsipp.

Oppmøte Kl. 08.15 i hjarterommet deretter blir de fylgt til restauranten.

Kort presentasjon av faga i programområde ved faglærarar.

Restaurant og matfag og moglegheit innen dei ulike fagområda V/ John Ove Grov
opplæringskontoret Hotell og næringsmiddelfag.

Det blir laga ulik mat desse dagane, og hospitantane får mat på skulen.

<https://www.vilbli.no/nb/nb/oslo/restaurant-og-matfag/program/v.rm?>

Her kan du lese meir om det å gå på Restaurant og matfag.