



# **Restaurant og matfag med Yrkes- og studiekompetanse**

**VESTBY**  
VIDEREGÅENDE SKOLE

Noreveien 2  
Postboks 183 1541 Vestby

## **Restaurant- og matfag, yrkes- og studiekompetanse, 4-årig**

Dette programmet er sammensatt av restaurant og matfag og SSP med generell studiekompetanse.

### **Fagbrev og studiekompetanse**

Mange ønsker å utdanne seg innen mat, men ønsker samtidig studiekompetanse.

For elever som vil litt mer kan de nå ta fem års utdanning på fire år.

De kan velge mellom fagbrevene kokk, institusjonskokk og servitør. Av programfag fra SSP har vi valgt Internasjonal engelsk og Markedsføring og ledelse 1.

### **Opplæring i både skole og bedrift**

RM YSK er organisert med veksling mellom skole og bedrift, det første året er du bare på skolen.

Fra slutten av Vg1 har de praksisperioder i bedrift og fra år 3 får de status lærling men skal fortsatt gå på skolen 1-2 dager per uke.

I bedriftsperiodene har de lærlingelønn.

### **Utvidet skoleår - spar et helt år utdanning**

De vil få litt lengre skoledager og skoleår enn ordinærelevene, men til gjengjeld sparer de inn et år på utdannelsen sin.

Med dette utdanningsprogrammet kan de være både fagutdannet og studieforbereid når de er 20 år og med en teoretisk og praktisk bakgrunn er de godt rustet til å ta videre valg.

For å være elev på dette programmet må de være strukturert og arbeidsvillig.

**YSK timer i bedrift, totalt 2 års læretid 3136 timer: 7,5 timer (turnus) = 418,1 dager**

<b>VG1</b>	<b>Dager</b>	<b>Timer pr dag</b>	<b>Timer totalt</b>
Bedrift	20	7,5	150

<b>VG2</b>	<b>Dager</b>	<b>Timer pr dag</b>	<b>Timer totalt</b>
Bedrift	74	7,5	555

<b>VG3</b>	<b>Dager</b>	<b>Timer pr dag</b>	<b>Timer totalt</b>
Bedrift	150	7,5	1125

<b>VG4</b>	<b>Dager</b>	<b>Timer pr dag</b>	<b>Timer totalt</b>
Bedrift	189	7,5	1417,5

- Totalt dager 433 (her blir det minus eksamensdager – forberedelse til eksamen)
- Totalt timer 3247,5

## Timeplaner VG1, VG2, VG3 og VG4 – skole-bedrift

Mandag	Tirsdag	Onsdag	Torsdag	Fredag
	Praksis	skole		

VG1 + praksis skole uke 40 og 8, bedrift uke 23, 24, 25 og 26 (-eksamen)

Mandag	Tirsdag	Onsdag	Torsdag	Fredag
		Praksis	skole	Bedrift

VG2 + bedrift uke 32, 33, 34, 40, 8, 24, 25, 26 (-eksamen)

Mandag	Tirsdag	Onsdag	Torsdag	Fredag
		Bedrift	Bedrift	Bedrift

VG3 + bedrift uke 31, 32, 33, 40, 8, 25, 2

Mandag	Tirsdag	Onsdag	Torsdag	Fredag
	Bedrift	Bedrift	Bedrift	Bedrift

VG4 + bedrift 31, 32, 33, 40, 8, 25, 26

## **1. Vg1 restaurant- og matfag med studiekompetanse - YSK**

På Vg1 starter de sammen med ordinære Vg1 RM i programfag men har flere fag i fellesfag.

### **Fellesfag**

- Fem timer matematikk
- Fem timer naturfag
- Norsk
- Engelsk
- Kroppsøving

### **Programfag**

**Råstoff og produksjon** Her lærer de bruk og behandling av de mest brukte råvarene i restaurant- og matfagene og grunnleggende trening i ulike produksjonsmetoder, -prosesser, matlaging, omsetning og servering.

I tillegg lærer de å behandle råvarer, mat og drikke i henhold til de lover og forskrifter som er sentrale for faget. Mattrygghet og hygiene i alle ledd er et viktig tema.

**Kosthold og livsstil** Dette faget handler om sammenhengen mellom livsstil, helse og kosthold. I tillegg inngår mat som kulturbærer i et flerkulturelt og internasjonalt samfunn.

**Bransje, fag og miljø** I dette faget vises sammenhengen mellom de ulike fagene innen restaurant- og matbransjene og yrkesutøvingen. Her inngår det også lære om yrkesetikk og holdninger som fremmer godt arbeidsmiljø.

God kommunikasjon, service og forståelse av det ansvaret som ligger i å tilby mat og drikke til andre, er viktige tema.

**Prosjekt til fordyping** Prosjekt til fordypning på Vg1 skal gi elevene mulighet til å prøve ut enkelte eller flere sider av aktuelle lærefag innen relevante utdanningsprogrammer, få erfaring med innhold, oppgaver og arbeidsmåter som karakteriserer de ulike yrkene innen utdanningsprogrammene og fordype seg i kompetansemål fra læreplanene på Vg3-nivå.

## **2. Vg2 Kokk og servitør med yrkes- og studiekompetanse**

Dette året legges opp til perioder i bedrift. Målet er en bedrift de kan ha læreplass i. Praksisperiodene her trekkes fra på læretiden etter Vg2.

Etter hvert som avtaler tegnes med lærebedrift skal de ha lærlingelønn i de bedriftsperiodene som ikke er Prosjekt til fordyping.

Året avsluttes med tverrfaglig eksamen i felles programfag fra Vg2 KS.

## Fellesfag

- Norsk
- Engelsk
- Samfunnsfag
- Kroppsøving
- Matematikk 2P

## Programfag

**Markedsføring og ledelse fra SSP** I et samfunn preget av sterk konkurranse og et bredt tilbud av varer og tjenester har forbrukerne mange valgmuligheter.

Kompetanse om hvordan markedet fungerer nasjonalt og internasjonalt, og hvordan psykologiske, sosiale og kulturelle faktorer påvirker forbrukernes atferd, er derfor viktig.

Det er også av betydning å kunne vurdere markedsføring i et etisk perspektiv.

Faget markedsføring og ledelse har til hensikt å gi økt forståelse for hvordan marked, organisasjon og ledelse spiller sammen.

Faget består av fem hovedområder:

- Marked og målgrupper
- Psykologi og kjøpsatferd
- Situasjonsanalyse og markedsinformasjon
- Konkurransemidlene
- Organisasjon og ledelse

**Råvarer og produksjon** Programfaget dreier seg om behandling av ulike råvarer og produkter, tilberedningsmetoder, trygg mat, sensorikk, kvalitetskontroll og presentasjon av retter og menyer.

Faget omfatter også gjeldende regelverk for tilberedning og oppbevaring av mat og drikke, etisk forsvarlig produksjon, god ressursutnyttelse og økonomisk forståelse.

**Kosthold, ernæring og helse** Programfaget handler om sammenhengene mellom kosthold, ernæring, levevaner og folkehelse. Mat og drikke som kulturbærer står sentralt.

Faget omfatter også mat til ulike grupper og kost- og menyplanlegging i tråd med gjeldende regelverk og andre styringsdokumenter.

**Servering, bransje og miljø** Programfaget handler om servering, salg, service, kommunikasjon og etikk.

Det handler også om økonomisk forståelse og det ansvaret som ligger i å selge og servere mat og drikke. Arbeidsmiljø og bedriftenes ansvar for det ytre miljøet inngår.

**Prosjekt til fordypning** Formålet med prosjekt til fordypning på Vg2 er å gi elevene mulighet til å få erfaring med innhold, oppgaver og arbeidsmåter som karakteriserer de ulike yrkene innen utdanningsprogrammene og fordype seg i kompetansemål fra læreplanene på Vg3-nivå.

### **3. Vg3 Kokk og servitør med yrkes- og studiekompetanse, 3 dager i bedrift**

Dette året har de status lærling og er mest i bedrift, forutsatt at de har fått tegner lærekontrakt.

Tre dager i uken er de lærling og de følger ferieåret som arbeidstaker.

#### **2 dager på skolen**

Du vil være på skolen to dager i uken og ha fagene

- 10 t/u norsk
- 5 t/u internasjonal engelsk

### **4. Vg 4 Kokk og servitørfag med yrkes- og studiekompetanse**

#### **Avsluttende år**

Dette er det avsluttende året og de er nå i det som kalles verdiskapingsåret som lærling. I løpet av skoleåret skal de opp til avsluttende fagprøve.

I tillegg skal de gå en dag i uken på skole og ha

- Historie

#### **Fagbrev og studiekompetanse**

Består de fagprøven og alle fag på skolen har de nå både fagbrev og studiekompetanse og kan selv velge om de vil utvikle deg innen faget en stund som selvstendig fagarbeider eller starte på studier som krever generell studiekompetanse.