



**RESTAURANT OG
MATFAG
2019/2020**

VELKOMMENTIL OSS

KVELDENS TEMA

- PRESENTASJON AV OSS
- GJENNOMGANG AV UTDANNINGSPROGRAMMET
- HVEM, HVA, HVOR- HJEMMESIDE, FACEBOOK, AKERSHUS.NO.
- STIPEND
- UNIFORMER OG UTSTYR
- LUNSJABONNEMENT
- EVENTUELT

HVEM ER VI?

- LÆRERE PÅ VG 1
- JANNE HVITSAND SOLSTAD
- LINE MALLAUG
- TOM GUNDERSEN
- CAROLINE HAMMERSBORG
- ALETTE FLATGÅRD

Restaurant- og matfag Vestby vgs

Restaurant og matfagvestby

- LÆRERE PÅ VG2
- LINE MALLAUG
- RUNE JOHNSEN

- AVD.LEDER
- LINE RIISNÆS
- FAGARBEIDERE:MARTHE HØILI
ANDRESEN OG ELIN AKER



Instagram

VESTBY
VIDEREGÅENDE SKOLE

www.vestby.vgs.no

HVILKE FAG HAR VI?

Vi har like mye teori som praksis, men her bruker vi teorien for å forstå praksis og omvendt.

- **Råstoff og produksjon**
- Her lærer du bruk og behandling av de mest brukte råvarene i restaurant- og matfagene og grunnleggende trening i ulike produksjonsmetoder, -prosesser, matlaging, omsetning og servering.
- Alt gjøres i henhold til de lover og forskrifter som gjelder 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.
- **Yrkesfaglig fordyping**
- Yrkesfaglig 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.

VG1 RESTAURANT OG MATFAG PLATTFORM TIL 12 FAG

VG2 KOKK OG SERVITØR

Etter fullført og bestått vg2 kan man søke lære plass og gå i 2 års læretid som:

- Kokk- jobber på restauranter, hoteller, off-shore, cruiseskip, kantiner etc.
- Servitør-jobber på restauranter, hoteller, cruiseskip etc.
- Ernæringskokk- jobber på sykehus, sykehjem, fengsler, kantiner etc.

VG2 MATFAG

Ved fullført og bestått kan man søke lære plass innen:

Konditor, baker

Butikkslakter, pøsemaker, slakter, kjøttskjærer

Sjømathandler

Industriell matproduksjon

Eller søke vg3 påbygging til generell studiekompetanse

NB! Alle elever som har bestått fagutdannelse har rett til påbygging hvis de ønsker-kun 4 fag

ANDRE FAG

Vi har også det vi kaller fellesfag, samme fag som alle andre utdanningsprogram om du går på studiespesialiserende eller yrkesfag.

- På vg1 har vi:
 - Norsk
 - Engelsk
 - Matematikk I PY
 - Naturfag
 - Kroppsøving.
-
- På vg2 har vi:
 - Norsk
 - Engelsk
 - Samfunnsfag
 - kroppsøving

STIPEND OG LÅN

- Alle får et grunnstipend. Beløpet avhenger av hvilket program de skal gå på.
- På restaurant og matfag utgjør utstyrsstipendet pr. år: kr.3887.-.
- Sjekk på lanekassen.no/videregående opplæring om dere er berettiget til mer.
- Er eleven over 18 år og ikke bor sammen med foreldrene kan han også søke studielån.
- Borteboerstipend utbetales til de som må borte grunnet lang reisevei- over fire mil.

UNIFORMER OG UTSTYR

Alle elever må ha en PC eller MAC.

Subsidierte PC'er selges via Akershus fylkeskommune, info skal ha kommet til dere i posten.

Uniformer kan kjøpes selv eller via skolen.

Kniver kan kjøpes selv eller via skolen.

- Av uniform anbefaler vi :
- 2 kokkejakker, 1 bukse, 1 lue, 2 hvite forstykke, 1 svart forstykke, godkjente sko og en svart T-skjorte med lange ermer.
- Bestilles det her, vil det bli mulighet til å prøve klærne, få navnet sitt brodert på (lurt mht forveksling) og klærne kommer levert på skolen. Faktura kommer til eleven og klærne utleveres mot kvittering.
- Pris inkludert sko er ca. kr.2500.-
- Kjøp gjerne sko selv men de må være sklisikre.
- Uniformer kan også kjøpes på SparKjøp eller andre butikker med arbeidsklær.
- Knivmappe fra Victorinox inneholdende:
 - Kokkekniv
 - Rotkniv
 - Konditorkniv
 - Fileteringskniv
 - Utbeiningskniv
 - kr.1400.-

Uniform og knivmapper er elevens eiendom

UNIFORMER, UTSTYR, PC OG STIPEND

På vg2 er det minimalt behov for nytt utstyr. Elevene som skal gå vg2 kokk og servitør trenger en dressbukse, hvit skjorte, svart langt forstykke og sløyfe/slips. Til sammen kr. 1110.-.

- Det er ingen krav til å kjøpe nytt utstyr fra oss. Du kan selv skaffe på andre måter eller bruke det du eventuelt har. Kjøper du alt nytt vil kostnadene første året overstige stipendet. Elevene skal prøve klær her er på mandag.
- PC kr.2653.-
- Uniform kr.2500.-
- Kniver kr.1400.-
- Totalt kr.6553.-
- Stipend over 2 år er kr.7774.-

- Har du spørsmål vedrørende dette ta kontakt med Line Riisnæs på tlf.92840771 eller line.riisnes@vestby.vgs.no

- En kveld i november har vi vårt berømte familiejulebord. Da inviteres dere (mot en rimelig pris) til et bugnende julebord hvor alt er tilberedt og servert av elevene.
- I tillegg har vi gjerne et utsalg av litt godsaker.
- Hvert trinn har også åpen bistro en dag i uka etter hvert hvor det serveres lunsj fra kl.11.25 til kl.12.10. Her er det lov å stikke innom.
- Vi har også noen arrangementer for bedrifter eller sammen med cateringfirmaer, her møter elevene bransjen de skal ut i og knytter verdifulle kontakter.
- Vi oppfordrer også elevene til å delta i konkurranser.
- Oppfordre din elev til å ta vare på alle oppskrifter han får her, det er verdifullt senere.



ARRANGEMENTER

LUNSJ PÅ SKOLEN

Frivillig abonnement

- Alle elever må smake på maten de lager og det å jobbe med å smake er en del av opplæringen.
- Vi har gjennom flere år hatt en lunsj på de dager det er praksis hvor det å samles rundt bordet er en del av dagen.
- Her får elevene mat, og vi har en hyggelig stund hvor vi også lærer nye smaker og kombinasjoner.
- Dette er et frivillig abonnement og koster kr.1500.- i året. Dere får med et skriv av meg nå og krysser av det som passer og returnerer til meg.

VEIEN VIDERE

Vi har tett bransjekontakt og har god oversikt over hva som finnes av jobber og utdanningsmuligheter.

- Vi har mange læreplasser i bransjen og mange jobber som venter.
- Vi følger opp eleven og veileder til det vi tror passer av bedriftstype.
- Utplassering i bedrift skjer først på vg2- vi finner utplasseringssted.
- Vi kobler elevene mot bedrifter og opplæringskontorer for at elevene skal få læreplass.
- Alle som VIL og har forutsetninger får plass, men det er viktig å ha fokuset på skolen disse to årene.
- Dette er også en bransje som krever at fysikken er ok, gymtimen bør ikke skulkes.

BØKER

Alle bøker lånes ut

- Alle bøker er til låns.
- Det betyr også at bøker som ikke blir levert tilbake må erstattes.
- Hver bok registreres på den enkelte elev med sin unike strekkode, det betyr at du må levere tilbake akkurat den boken du lånte.
- Skriv navn inni med blyant eller bruk bokbind.

RESTAURANT OG MATFAG ET GODT VALG

Ingen bransje vokser mer enn reiselivsbransjen og eldrebølgen.

Alle disse trenger gode kokker, servitører, bakere, konditorer, kjøkkensjefer, hotelldirektører etc.

GLEDEG TIL NOEN FINE OG LÆRERIKE ÅR!