

Utdanningsval 20 og 21 oktober 2025



**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: De får forkle når de kjem til oss. Det er lurt å ha på gode sko, type joggesko. Strikk til hår. Elevane må følge vanlig kjøkkenhygiene prinsipp.

Oppmøte Kl. 0930 i «Hjarterommet» der møter du ein som står med ein plakat med Restaurant og matfag på. Still deg der :).

Kort presentasjon av faga i programområde ved faglærarar.
Restaurant og matfag og moglegheit innan dei ulike fagområda V/ John Ove Grov
opplæringskontoret Hotell og næringsmiddelfag.

Det blir laga ulik mat desse dagane, og hospitantane får mat på skulen. :) Vi gler oss til å vise dykk eit kreativt, allsidig og kjekt yrke med mange moglegheiter.

<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.