

Utdanningsval 23 og 24.10.23



**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.

For alle elevane: Kl. 08.20 i hjarterommet deretter blir de følgt 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.

Faglig program Måndag 23.10.23:

Meny:

Suppe Minestrone

Brød og smør

##

Lakseburger

Pommes frites

Salat

Dressinger

##

Sjokoladefondant

Bærkompott

Vaniljekrem

Fingerkjeks

Mix drinker , bordeking,

Bakeri – gjærbakst til suppe og hamburgerbrød, søt gjærdeig

Partering av lam.

Faglig program Tysdag 24.10.23:

Meny:

Bruschetta med spekeskinke

##

Kylling bon femme

Slottspotet

Saltbakt knutekål, gulrot, polkabeta

##

«Ostekake» med tesmak Eplesorbet

Krokan med kardemomme og hippenkjeks

Flambert eple og ananas.

<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.