Utdanningsval 20 oktober 2026



Vi ynskjer velkommen til hospitering på restaurant og matfag.

Vi vil gjere vårt beste for at de skal få eit innblikk i korleis det er å ta denne studieretninga.

<u>Kompetansemål vi skal jobbe ut frå desse dagane er:</u>

Elevane skal:

• Lage til enkle produkt og måltid

• Kunne praktisere god produksjonshygiene, godt reinhold 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. 09.00 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 innen dei ulike fagområda V/ Ann Elisabeth Lavik Akse, opplæringskontoret Hotell og næringsmiddelfag.

Det blir laga ulik mat denne dagen, 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.