



Invitasjon til Karrieredag – Restaurant og matfag

Dato: 06/07.12.23		Elev:	
-------------------	--	-------	--

Praktiske opplysninger:

Du møter opp på skolen i kantina i første etasje klokka 0830 den dagen du har fått beskjed om. Vi er lett synlige i kokketøy.

0830-0900: Orientering om fagene på restaurant- og matfag, dagen i dag og hygiene.

0900-1200: Vi lager mat, drinker, baker og serverer

1200-1230: Lunsj

1230-1350 Opprydding

1350-1400: Oppsummering og avslutning

Utstyr eleven må ha med:

Inne sko: Sko som tåler kjøkkenarbeid. Ta gjerne med forkle, vi har eventuelt engangsforkle. Du må ha bukse som er litt solid f.eks. olabukse, og en tynn bomulls genser, må ikke være med store armer og IKKE laget av fleece p.g.a sikkerhet. Hårstrikk for de som har langt hår, vi har hodeplagg.

Eleven skal i det praktiske arbeidet utføre:

Produsere norsk tradisjonsmat til buffet, lage enkle espressobaserte og alkoholfrie drinker (mocktails), dekke bord, brette servietter, bake og lage desserter.

Mål:

- Mål for opplæringen er at eleven skal kunne
- praktisere personlig hygiene og næringsmiddel- og produksjonshygiene etter gjeldende regelverk
- bruke oppskrifter og resepter for å planlegge, gjennomføre og vurdere ulike arbeids- og produksjonsprosesser
- planlegge, lage og tilby mat og drikke ut fra norsk matkultur og nye trender.

- planlegge og klargjøre ulike lokaler for omsetning av varer og tjenester

Elevens egenvurdering – til etterarbeid i ungdomsskolen: