Hjalmar Johansen
VIDEREGÅENDE SKOLE

Invitasjon til Karrieredag- Restaurant og Matfag

Dato: Onsdag 18. november 2026	Elev:

Praktiske opplysninger

Du møter opp på skolen i kantina i første etasje rett før klokken 0900. Vi er lett synlig i kokketøy.

0905-0930: Orientering om fagene på restaurant- og matfag, dagen i dag og hygiene

0930-1200: Vi lager mat, moctails, baker, serverer.

1200-1230: Vi spiser lunsjen vi har laget, en buffet med maten vi har produsert sammen.

1230-1330: Opprydding

1330-1400: Oppsummering og avslutning

Utstyr eleven må ha med:

- **Innesko**: Sko som tåler kjøkkenarbeid. (de må være rene, og med heldekkende skotupp) ikke slippers/happyflops.
- **Bekledning**: Må ha bukse som er solid, for eksempel olabukse og en tynn bomullsgenser, må ikke være med store ermer og IKKE laget av fleece p.g.a sikkerhet. Vi jobber med åpen flamme, gasskomfyrer.
- **Hygiene**: Hårstrikk for de som har langt hår.
- **Utlån fra oss:** Vi har kokkehatt og forkle, eventuelt engangshansker

Eleven skal i det praktiske arbeidet utføre:

Produsere retter til en felles buffet. Lage alkoholfrie drinker (mocktails), desserter og dekke bord.

Mål:

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 matkultur og nye trender
- Planlegge og klargjøre ulike lokaler for servering

Elevens egenvurdering – til etterarbeid i ungdomsskolen: