



## Velkommen til karrieredag på Hjalmar Johansen vgs

### Restaurant og Matfag

Dato: 03. og 05.12.2024. klokken 0900 - 1400

Elever: 10.trinn

### Praktiske opplysninger

Du møter opp på skolen i kantina i første etasje klokka i god tid før 0900. Se etter en med kokketøy.

- 0900-0930: Orientering om RM, introduksjon til ulike muligheter og program for dagen. Hygiene på kjøkkenet. Inndeling av grupper. Konferanserommet
- 0930-1200: På kjøkkenet
- 1200-1230: Vi spiser
- 1230-1315: Opprydding
- 1315-1400: Avslutning med blant annet opplæringskontorene som forteller litt om læretiden.

### Utstyr eleven må ha med:

Innesko med hel skotupp, slippers ikke lov. Flistøy er forbudt p.g.a brannfare. Møt i type olabukse og bomullsgenser. (helst ikke hettegenser) Har du langt hår, så må du ha hårstrikk. Vi har forklær til utlån.

### Eleven skal i det praktiske arbeidet utføre:

Lære å behandle råvarer på en trygg og sikker måte. Produserer mat og drikke til servering. Innblikk i trender i matverden, og et innblikk i norske kvalitet og styringssystemer. Blant annet IK mat.

### Mål:

**Kunnskap om ulike utdannelser det er mulig å gå innen Restaurant og Matfag. Som f.eks**

- kokk, ernæringskokk eller servitør.
- baker eller konditor.
- pølsemaker eller kjøttkjærer.
- slakter eller ferskvarehandler.
- fagarbeider i sjømatproduksjon eller industriell matproduksjon.

**Videreutdanning og universitet via Y-veien ved bestått fagbrev og yrkeserfaring:**

- Yrkesfaglærer
- Hotelledelse
- Somalier eller mesterbrev i kokkefag
- Rett til Påbygg/studiekompetanse (både før og etter fagbrev, anbefalt etter)

### Elevens egenvurdering – til etterarbeid i ungdomsskolen: