

Glemmen videregående skole

RM – restaurant- og matfag

RESTAURANT- OG MATFAG



- # Spennende og kreativ skolehverdag
- # Utplassering
- # Fagbrev og lærlinggaranti
- # Elsker å lage mat
- # Praktisk anlagt og godt håndlag
- # Serviceinnstilt



RM - en meny av muligheter!

Drømmer du om et utdanningsprogram som åpner mange muligheter for fremtidens yrkesvalg? Ønsker du å jobbe som kokk, servitør eller konditor?



Som elev på **RM** får du bred kunnskap om mat og hvor den kommer fra. Vi drar dit råvarene finnes, og vi lærer hvordan vi tar vare på ressursene våre. Vi samarbeider tett med mange bedrifter og dyktige fagpersoner. Vi deltar på flere konkurranser gjennom skoleåret. Kanskje er du vår neste Norgesmester i konditor- eller kokkefaget?

RM gir deg fremtidens muligheter gjennom fagbrev eller studiekompetanse. På kjøpet får du en spennende, variert og kreativ skolehverdag! På RM møter du lærere som ser deg og som ønsker at du skal lykkes. Du vil få god veiledning underveis for at nettopp du skal nå dine mål og drømmer!

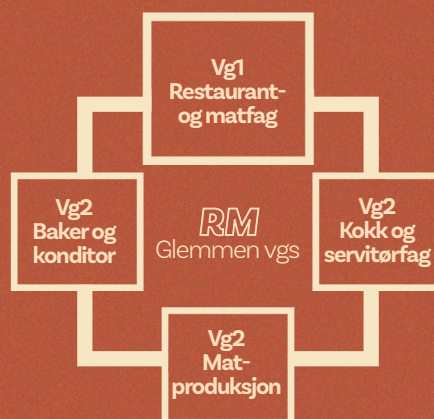
I programfaga vil du:

- Fordype deg innenfor kokk, servitør, ferskvarehandler, ernæringskokk, baker og konditor
- Være kreativ og jobbe med ferske råvarer og produkter
- Bli kjent med bransjen, restauranter og spennende samarbeidspartnere gjennom kreativt arbeid

Du trenger ikke kunne noe om mat for å gå på **RM**, men det kreves at du er nysgjerrig og motivert for en spennende og hektisk hverdag. Alt læres gjennom vårt opplæringsløp som består av to år i skole og to år i bedrift. Påbygg til generell studiekompetanse kan du ta etter Vg2 eller endt læretid.

Muligheter etter Vg2:

- Kokk, ernæringskokk eller servitør, baker eller konditor, pølsemaker eller kjøttskjærer, slakter, butikkslakter eller sjømathandler, fagarbeider i sjømatproduksjon eller industriell matproduksjon
- Fagbrev eller Vg3 påbygging til generell studiekompetanse
- Mesterbrev



RM passer perfekt for deg som er interessert i mat, elsker å lage mat og oppleve nye smaker!