

Opplæringsløpet

År 1: VG1 – opplæring på skole	År 2: VG2 – opplæring på skole	År 3: VG3 – opplæring i bedrift	År 4: VG3 opplæring bedrift
Restaurant- og matfag	Kokk og servitørfag	Kokkfaget – restaurant	
		Ernæringskokkfaget	
		Servitørfaget	
		Ferskvarehandlerfaget	
	Baker og konditor	Bakerfaget	
		Konditorfaget	
	Mat produksjon	Pølsemakerfaget	
		Kjøttskjærfaget	
		Slakterfaget	
		Industriell matproduksjon	
Sjømatproduksjon			
Restaurant – og matfag VG1 og VG2	VG3 påbygg. Gir generell studie kompetanse	Studier på høgskole og universitet	



Erasmus+

**Fra skoleåret 26-27
er vi med i Erasmus
internasjonalisering.**

VG2 flytter skolen til et annet sted i Europa for å lære om matkultur og tradisjonene der.

Selve reisen vil være omtrent en uke og man begynner å planlegge allerede på vg1.

Dette gleder vi oss veldig til.

**SERVITØR?
ERNÆRINGSKOKK?
KOKK?
FERSKVARE-
HANDLER?**



Viktige nettsider:

ofk.no/halden.vgs
vilbli.no
restaurantogmatfag.no
utdanning.no

Ta kontakt

Lasse S. Eriksen
lassee@ofk.no

RESTAURANT- OG MATFAG



HALDEN
VIDEREGÅENDE SKOLE



Du lærer om:

- kosthold, næringsmidler og ernæring
- behandling, tilberedning og servering av mat og drikke
- mattradisjoner
- helsefremmende livsstil og hygiene



Liker du:

- å jobbe i team?
- å skape noe med hendene?
- å lære teori gjennom praktisk arbeid?
- et godt klassemiljø?
- å utvikle deg?



Du kan bli:

- kokk, ernæringskokk eller servitør
- baker eller konditor
- pøsemaker eller kjøttskjærer
- slakter eller ferskvarehandler
- fagarbeider i sjømat-produksjon eller industriell matproduksjon



RESTAURANT- OG MATFAG (RM)

To år i skole: vg1 og vg2
+ To år i bedrift som lærling
(med lønn)
+ Fagprøve/svenneprøve
= Fagutdanning innen RM

På vg1 RM får du en smakebit fra alle 11 utdanningene. I yrkesfaglig fordypning (YFF) på vg1, kan du velge mellom fordypning i ett eller flere lærefag, som f.eks. kokk eller baker.

I faget YFF på vg2 har vi restaurantdrift, ungdomsbedrift eller individuelt tilpasset opplegg, som for eksempel bedriftspraxis i lengre perioder.

Store og små bedrifter over hele Norge mangler faglært arbeidskraft innen denne yrkesgruppen!

Vi på restaurant og matfag har et godt samarbeide med opplæringskontorene og lære-bedriftene i Østfold og Oslo.

Eksempler på læresteder:

- Cruiseskip
- Forsvaret
- Hoteller
- Restauranter
- Sykehus og helseinstitusjoner
- Næringsmiddelindustrien
- Bakeri, konditori eller slakteri