

Restaurant- og matfag

Restaurant- og matfag

Restaurant- og matfag

Programfagene i vg1 (1. klasse) består av tre hovedområder:

Mat og drikke.

- Kunnskap om, behandling og foredling av råvarer.
- Produksjon og tilvirkning fram til servering.
- Bruk av maskiner, verktøy og utstyr.

Trygg og sunn mat.

- Kunnskap om kosthold og ernæring.
- Trygg produksjon, oppbevaring og servering av mat og drikke.
- Mikrobiologi, hygiene og matvaresikkerhet.

Restaurant- og matvarebransjen som arbeidsplass.

- Det daglige arbeidet i det enkelte yrke.
- Yrkesetikk og holdninger.
- Service og ferdigheter i kommunikasjon og samarbeid.

For mer informasjon, vennligst kontakt Randi Aarø, tlf. 71 26 64 00