



UTDANNINGSPROGRAM:

Restaurant- og matfag

SE STRUKTUR PÅ ANDRE SIDEN AV ARKET

Videregående skole
i Oslo som tilbyr
Vg1 Restaurant- og
matfag (med forbehold):

www.etterstad.vgs.no

Ved å velge utdanningsprogrammet Restaurant- og matfag kan du få jobber innen hotell- og restaurantbransjen, i bakeri/konditori, innen industriell matproduksjon, ved ferskvareavdeling i butikker, på kjøkken ved institusjoner, slakterier og pølsemakerverksted.

Utdanningsprogrammet gir grunnleggende kunnskaper om kosthold, helse og ernæring og trygge metoder for fremstilling og oppbevaring av mat og drikke. Andre viktige deler av opplæringen er kunnskap om og respekt for egne og andres kulturer og mattradisjoner.

Innenfor yrkene kreves svært ulike egenskaper. Noen krever kreativitet andre er rutinepregede. Det er også store variasjoner når det gjelder arbeidstid. Du må trives med å omgås mennesker og ha gode samarbeidsevner, og i dag legges det stor vekt på arbeidsmiljøet. Det legges også til rette for videre karrieremuligheter.

Utdanningen avsluttes vanligvis med fag-/svenneprøve. Det er mulig med et påbyggingsår for å kunne studere ved høgskole og universitet, og kanskje spesielt innenfor helse og ernæring.

Ellers finner du nyttig informasjon her: **www.vilbli.no**.

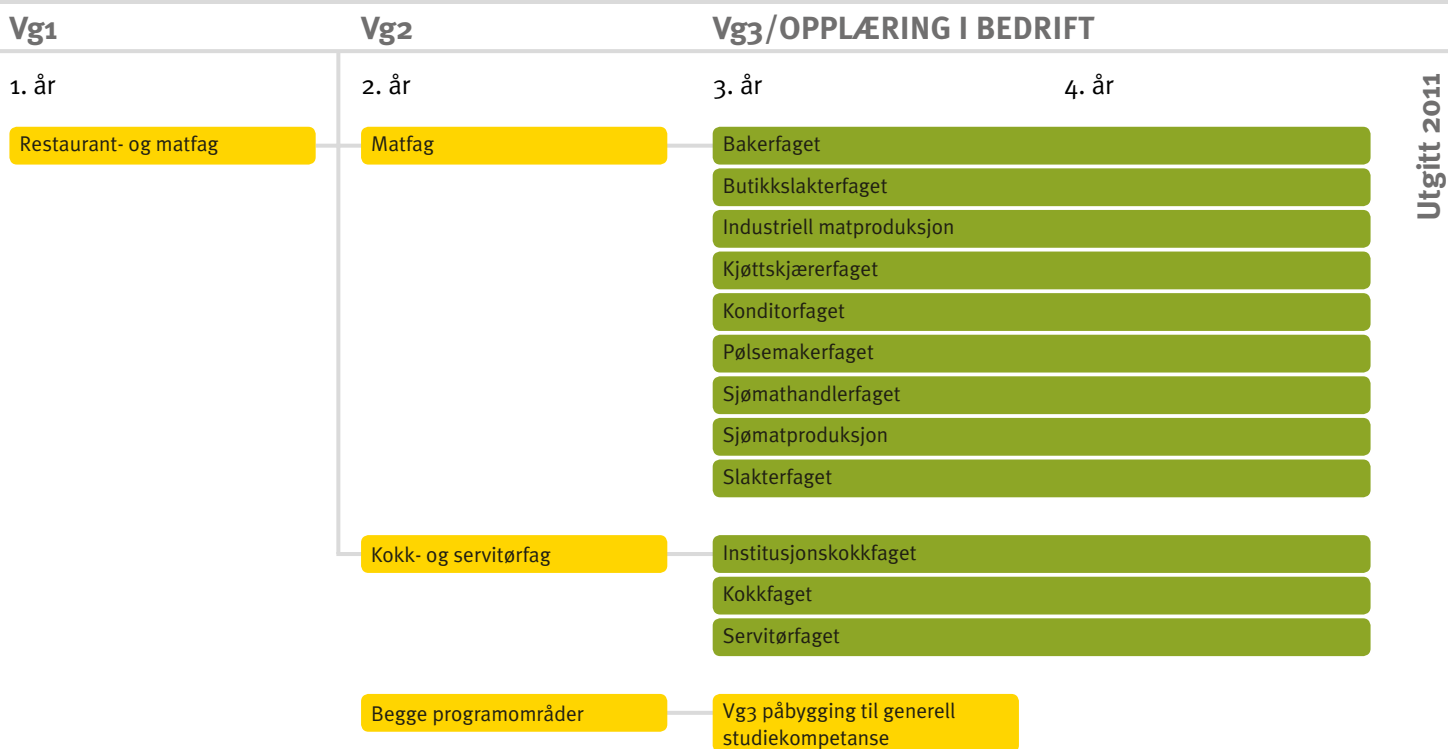


Oslo kommune
Utdanningsetaten



STRUKTUR (med forbehold):

Restaurant- og matfag



Utgitt 2011