

# Vg1 Restaurant- og matfag

Vg1 Restaurant- og matfag  
Grunnskole



Restaurant- og matfag er det nye utdanningsprogrammet som dannar grunnlag for utdanning til mange spennande yrker innan produksjon av mat. Utdanninga fører til både handverks- og industrifag som baker, konditor, slakter, kjøttskjærer, pølsemaker, butikkslaktar, kokk, institusjonskokk, servitør, sjømat, fiskehandlar og industriell produksjon av mat.

På VG1 restaurant og matfag skal mykje av

opplæringa foregå gjennom praktisk arbeid. Den teoretiske delen av programfaga skal i stor grad knyttast opp til praktiske produsjonsmetoder innan dei ulike fagområda. Du vil få kunnskap om råvarer, mat og drikke. Hygiene og mattryggleik i alle ledd er sentrale emner. Programfaga gir også kunnskap om samanhengen mellom kosthald, helse og livsstil og du vil lære om mat som kulturberar. Med kunnskap om dei ulike bransjane vil du få eit godt grunnlag for å søke på VG2 matfag eller restaurantfag.

Vi er ein liten skule med eit stort fagleg miljø der brei kompetanse vil gi deg god kvalitet i opplæringa. Ved sidan av at vi vektlegg fagleg kvalitet er det også viktig at du som elev skal trivast. Du er i eit miljø der elevane og lærarane kjenner kvarandre og samarbeider godt.

I Prosjekt til fordjuping kan du velge emne du vil fordjupe deg i.

Internasjonalisering er sentralt ved vår skule. Sjå eigen lenke