

Start planleggingen av fremtiden din i dag!
Start planleggingen av fremtiden din i dag!
Start planleggingen av fremtiden din i dag!
Start planleggingen av fremtiden din i dag!



Oppskriften på en spennende karriere



Opplæringskontoret for Hotell-, Restaurant- og Matfag
Møre og Romsdal

www.matfag.org

Opplæringskontoret for Hotell-, Restaurant- og Matfag

Opplæringskontoret for Hotell-, Restaurant- og Matfag i Møre og Romsdal driver rekruttering gjennom lærlingeordningen for å utdanne fagfolk til en spennende og mangfoldig bransje. Vårt formål er å være en viktig støttespiller for både lærling og lærebedrift – i alle ledd av opplæringen, gjennom hele læretiden.

Hotell-, Restaurant- og Matfag er internasjonale fagområder som blir stadig mer omfattende – både geografisk og yrkesmessig. Det er enkelt å få jobb etter endt utdanning, samtidig som du har mange muligheter til videre påbygging og spesialisering etter fullført fagbrev. Dette gjør deg ettertraktet i en bransje som har hele verden som arbeidsplass.



For å se fullstendig oversikt over våre medlemsbedrifter og skoler, gå inn på vår hjemmeside; www.matfag.org eller skan QR-koden til høyre.

Adresse: Notenesgata 1,
6002 Ålesund
Telefon: 70 10 14 27
Mob: 900 13 952
e-post: post@matfag.org

Fagene

Opplæringskontoret for Hotell-, Restaurant- og Matfag tilbyr utdanning innen ti ulike fag, fordelt på fem hovedkategorier.

Baker og konditor



I de fleste bakerier og konditorier produseres vanligvis brød, kaker og andre bakverk. Du arbeider både manuelt og med bruk av maskiner. I større virksomheter er arbeidet hovedsakelig basert på teknologi.

Som baker og konditor bør du ha interesse for mat, være nøyaktig og ha et godt håndlag. Som konditor bør du i tillegg ha sans for form og farge. I begge yrkene er det viktig å kunne vurdere pris og kvalitet på råvarer og ferdige produkter, samt beregne næringsinnhold.

Du har gode muligheter for jobb i disse yrkene. Det finnes høyskoler som videreutdanner bakere og konditorer til næringsmiddelteknologer. Ønsker du å spesialisere deg innen bestemte produktområder, finnes det kurstilbud både i Norge og utenlands.

Baker

Som baker skal du kunne lage gjærdeig til brød, boller, loff, rundstykker og wienerbrød.

Konditor

Som konditor skal du kunne lage alle typer kaker og søte bakervarer. I tillegg lager du ofte lekke utstillinger av ferdige varer.



Vg1 Restaurant og matfag
Vg2 Kokk og servitør

"Vi rører sammen" -
prosjektet som knytter næringsliv og skole tettere sammen.

Vi kan gjøre deg god!

Kokk og servitør



Med videreutdanning i ledelse er mulighetene gode for arbeid som hovmester, restaurantsjef eller tilsvarende. Kombinert med erfaring vil du kunne få jobb hvor som helst i verden – i restauranter, på cruiseskip eller i flyselskaper. Mange restaurantsjefer og hotelldirektører begynte sin yrkeskarriere som lærling i kokk- eller servitørfag.

Kokk

Du må selvfølgelig like å arbeide med mat, og samarbeide med mennesker. Du tar gjerne ansvar og liker utfordringer. Kokkefaget har et høyt tempo, noe som betyr at god fysisk form er nødvendig for å lykkes. Til gjengjeld får en god kokk mye igjen i form av fornøyde gjester, trivelige kolleger og et yrke hvor du stadig utvikler deg videre.

Servitør

Servitøren er restaurantens ansikt utad og bindeleddet mellom gjest og kjøkken. Du vil lære mye om mat og drikke, slik at gjesten skal kunne velge riktig. Servitøren er ofte den man husker best etter et restaurantbesøk. Du må være utadvent og ha godt humør, og selvfølgelig trives med mennesker rundt deg. God fysisk form er en forutsetning for å takle et yrke med høyt tempo.

Ønsker du deg en trygg jobb i ditt lokalmiljø eller en spennende jobb utenlands? Som kokk eller servitør er faktisk begge deler mulig! Restaurantbransjen blir stadig mer mangfoldig og internasjonal. Det er rikelig med læreplasser og jobbmulighetene er mange – fra mindre restauranter, til de store internasjonale hotellene.

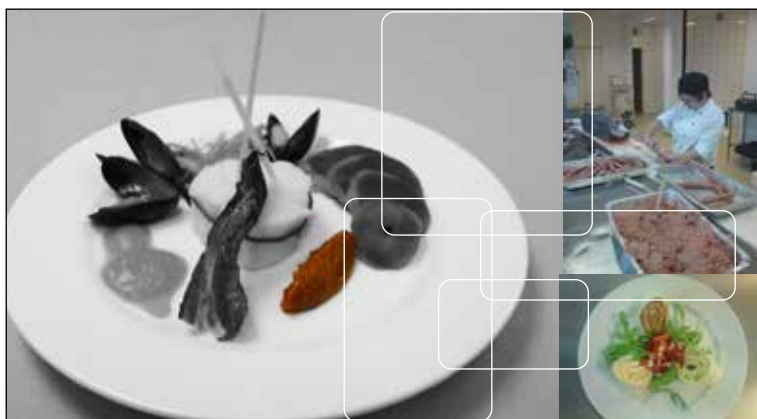
Resepsjonist



Liker du utfordringer, variasjon og høyt tempo? Få steder gir deg en like variert og spennende jobb som i en hotellresepsjon! Omgitt av aktive mennesker – gjerne i et internasjonalt miljø – består jobben i å legge til rette for og behandle hotellgjester fra inn- og utland. Gjester som stoler på at du kan møte deres behov der og da.

Resepsjonisten må kunne bruke sine varierte kunnskaper og utdanning innen språk, økonomi, geografi, service og markedsføring. Du må være utadvent, blid og høflig – og selvfølgelig trives sammen med mange mennesker. Videre må du være serviceinnstilt og ha evne til å ha overblikk og kontroll i ulike situasjoner. Gjestens ve og vel er ditt hovedansvar, samtidig som du er hotellets ansikt utad.

Resepsjonsfaget er mer spennende enn noen gang og er ypperlig egnet for den som ønsker stadig nye utfordringer. For en resepsjonist med gode språkkunnskaper finnes det knapt noen grenser. I en næring i rask vekst vil det være et stort behov for dyktige resepsjonister i årene som kommer.



kunnskap | kvalitet | trivsel | likeverd
–veien til et meningsfylt yrke
Fræna vidaregåande

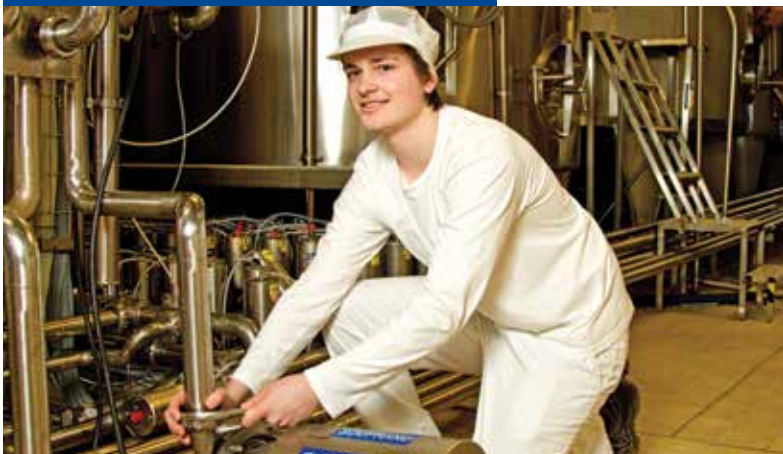
Restaurant- og matfag (VG1) og Kokk og servitør (VG2)



Fræna vidaregåande skole
-tilbyr litt mer

Bøen 22, 6440 Elnesvågen • Tlf: 71 26 64 00
E-post: frana.vgs@mrfylke.no • www.frana.vgs.no

Industriell matproduksjon



Næringsmiddelindustrien er i dag en av landets aller største, med mange ulike typer interessante arbeidsplasser. Industrien produserer blant annet sjokolade, øl og mineralvann, mel og kornprodukter, pommes frites, potetgull, pizza, iskem, kjeks, vin og brennevin, salater, tobakk, melk og melkeprodukter, hermetikk, margarin og øvrige næringsmidler.

Som fagoperatør innen industriell matproduksjon vil du jobbe med alt fra styring av produksjonsprosessen til utvikling og kontroll av produkter. Du blir også kvalifisert til å delta i oppfølging og utvikling av planer for hygiene, renhold, vedlikehold, kvalitetssystemer og fagrettede prosjekter.

Avansert datateknologi har i dag erstattet mesteparten av det tunge manuelle arbeidet. Fordi produksjonsutstyret blir bedre, stilles det større krav til kompetanse, og behovet for unge med fagkunnskap øker. Velger du å bli fagoperatør i næringsmiddelindustrien, velger du en bransje som samtidig er opptatt av miljø og mattrygghet.

Utdanningen er også et springbrett til nye utfordringer og mange muligheter videre – både i Norge og utlandet. Etter fullført fagbrev er mulighetene for videre utdanning gode – blant annet ved teknisk fagskole, høgskole eller universitet innen næringsmiddelfag. Annen aktuell utdanning kan være innen økonomiske og administrative fag.

Kjøttfag



Med utdanning innen et av kjøttfagene har du mange muligheter videre etter svennebrev, blant annet utdanning på tekniske fagskoler og høgskoler innen næringsmiddelteknologi og varehandel.

Slakter

Et av verdens eldste yrker, som danner grunnlaget for all videre kjøttvareproduksjon. Yrket omfatter behandling av dyrene, fra bondens fjøs til ferdig slakteskrott. Faglig dyktighet og vurderingsevne er av største betydning for å sikre gode råvarer. Som slakter får du trening i bruk av verktøy og tekniske hjelpemidler, behandling av dyr, lære om anatomi, slaktets kvalitet og faglig håndferdighet. Du vil også få opplæring i hygiene og kjøttkontroll.

Butikkslakter

Arbeider i dagligvarebutikkens ferskvareavdeling og i slakterforretninger. Produksjonslære, kalkulasjon og prisberegning utgjør, ved siden av finstyking av kjøtt, en vesentlig del av opplæringen i bedrift. Posjonering, og koltbordanretninger er også sentrale oppgaver, ved siden av kundebehandling og salg.

Kjøttskjærer

Skjærer ned kjøttet til stykningsdeler, biffer, fileter og beinfritt produksjonskjøtt. De ulike delene blir viderebehandlet for ulike formål. Kjøttskjæreren lærer å stykke og skjære, standardisere kjøttsorteringene, pakke og merke produktene. Klassifisering og driftskontroll er også viktige områder. Selv om du bruker tekniske hjelpemidler, er opplæring i riktig skjæreteknikk viktig.

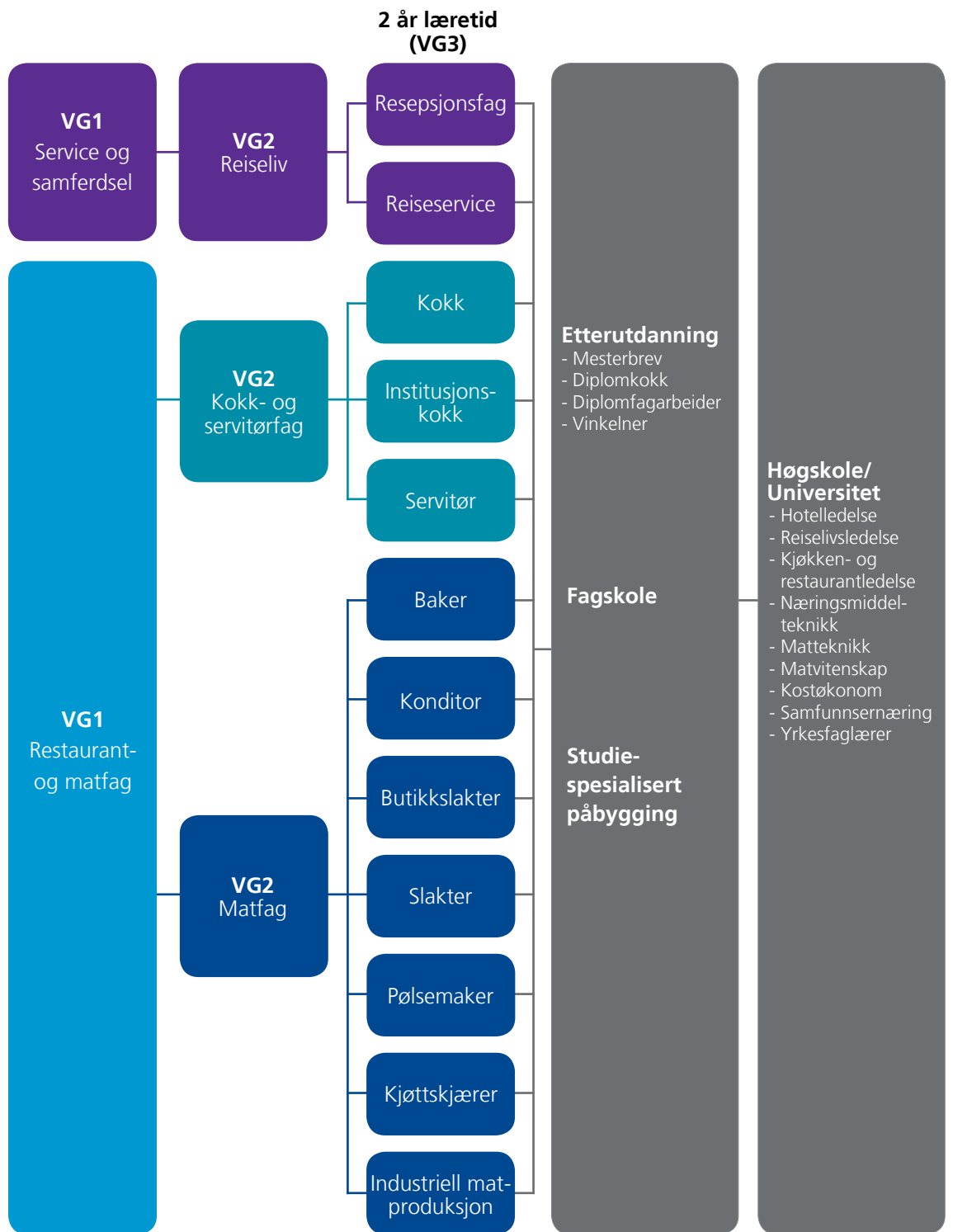
Pølsemaker

Driver hovedsakelig med produksjon av pølser og pålegg. Du får gode kunnskaper om råstoffenes egenskaper og ulike prosesser for bearbeiding. Tradisjonelt håndverk er like viktig som ny teknologi i utøvelsen av faget, på samme måte som innovasjon er like viktig som å ivareta tradisjonelle produkter. Spesialiserte produksjonslinjer med få produkter gir muligheter for fordypning utover kjerneområdet.

Les mer om
fagene på

www.matfag.org
www.vilbli.no
www.restaurantogmatfag.no/

Utdanningsløpet



Er du klar til å starte løpet mot ei yrkesutdanning?

Ørsta videregående skule

Vi på Ørsta videregående skule er her for at du skal få deg ei utdanning du kan gjøre deg nytte av og få deg eit arbeid i.

Hos oss er: Relasjon **Lærer - Elev**, grunnlaget for å oppnå meistring gjennom aktivitet og meistring.



HOTEL
BROSUNDET



Hotel Brosundet er et sted for drømmer og sjømatrestauranten Maki gjør opplevelsen komplett. Våre talentfulle kokker bruker regionens råvarer på stadig nye måter. I den gamle sjøbua ved havet skapes det mat for nytelse.

Tlf. 70 11 45 00 - E-post: post@brosundet.no
www.brosundet.no

Start planleggingen av fremtiden din i dag!
Start planleggingen av fremtiden din i dag!
Start planleggingen av fremtiden din i dag!

Leve og lære, oppleve og leke



RESTAURANT

Kirkegatan 9, 6004 Ålesund - Tlf. 70 13 00 12 - 962 09 472
E-post: post@cateringogconsulting.no
www.cateringogconsulting.no



Rica Hotel Kristiansund
Det Gode Vertskapet

Nyt en fantastisk hotellfrokost hos oss

Bestill ditt hotellrom på rica.hotel.kristiansund@rica.no
eller ring 71571200

VELKOMMEN TIL DEN GODE
LÆREPLASSEN



BRYGGEKANTEN
& BACHE

Ta kontakt med Arne på 71 67 61 60 eller post@fireb.no
Storkaia 1, 6509 Kristiansund • Facebook: Bryggekannten Brasserie • www.fireb.no