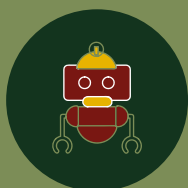




Mange yrker – Mange muligheter



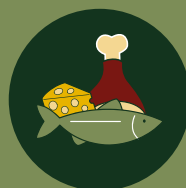
Automatiserings-
faget



Bakerfaget



Ernæringskokkfaget



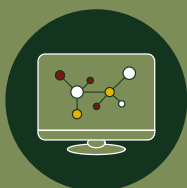
Ferskvarehandler-
faget



Industriell
matproduksjon



Industrimekaniker-
faget



Kjemiprosessfaget



Kjøttskjærerfaget



Kokkfaget



Konditorfaget



Laboratoriefaget



Logistikkfaget



Produksjonsteknikk-
faget



Pøsemakerfaget



Renholdsoperatør-
faget



Reservevedelsfaget



Salgsfaget



Service- og
administrasjonsfaget



Slakterfaget



Yrkessjåførfaget



Marit Finseth Løberg
Daglig leder



May Helen Nielsen
Fagopplæringsrådgiver

Matbransjens Opplæringskontor

25 år med muligheter, vekst og fellesskap

I over 25 år har Matbransjens Opplæringskontor vært en døråpner for unge og voksne som ønsker fagopplæring i Matbransjen Innlandet. Tenk deg å være en del av en bransje som produserer 30 % av all mat i Norge! Hos oss får du ikke bare kunnskap, men også et sterkt fellesskap og spennende muligheter. Opplæringskontoret har fulgt utviklingen tett – fra de første lærlingene i 2000 til dagens mangfoldige og innovative bransje.

Du får støtte gjennom hele læretiden, enten du akkurat har valgt utdanningsvei eller ønsker å ta fag- eller svennebrev som voksen. Vi samarbeider tett med både små håndverksbedrifter og store industrikonsern, og sammen bidrar vi til å utvikle dyktige fagfolk og ledere for fremtiden. Hos oss er du alltid i fokus – du får individuell oppfølging, veiledning og hjelp til å finne din vei. Uansett om du drømmer om å jobbe med mat, teknologi eller industrifag, finnes det en plass for deg i matbransjen!



Matbransjen Innlandet

En region med store
muligheter, hvor vi
produserer 30 % av Norges
mat!

Innlandet er et matfylke med både små og store aktører. Her finner du tradisjonsrike håndverksbedrifter, innovative industrikonsern og et mangfold av arbeidsplasser. Du blir en del av en bransje som verdsetter samarbeid, utvikling og fellesskap.

Gjennom vårt opplæringskontor får du tilgang til bransjens kompetanse og erfaring. Tallene viser at stadig flere velger matbransjen som karrierevei. Bli med på reisen du også!



Mangfold og muligheter

- Din vei, dine valg

Oppdag alle mulighetene i matbransjen

Matbransjen byr på et unikt mangfold! Her finner du alt fra små, tradisjonsrike håndverksbedrifter til store, moderne industrier hvor teknologi og innovasjon står i sentrum. Kanskje har du hørt om noen som startet som kjøttskjærer og har blitt fabrikkdirektør? Det er nettopp slike historier som inspirerer – og viser at alt er mulig!

Du blir en del av en bransje som tar bærekraft, likeverd og mangfold på alvor. Vi forvalter naturressurser, satser på fornybar energi og skaper produkter du kjenner fra hverdagen. Enten du vil jobbe med råvarer, utvikle nye produkter eller representere kjente merkevarer, har du utallige muligheter. Bransjen trenger mange ulike fagfolk – det er plass til deg, uansett bakgrunn og interesse!





Slik ser arbeidslivet ut

– Fra håndverk til høyteknologi

Hverdagen i matbransjen byr på variasjon og utvikling

Matbransjen er i stadig utvikling. Her jobber du med alt fra tradisjonelle håndverk til moderne produksjonsteknologi. Du får jobbe sammen med engasjerte kolleger, bygge nettverk og lære av de beste.

Det er mange ulike roller – og det er du som velger hvor langt du vil gå. Kanskje starter du som lærling og ender opp som leder? Eller kanskje du vil bli spesialist på ditt fagområde? Mulighetene er mange, og veiene er åpne!



Matfag

– Skap matglede og stolthet

Velg et fag med smak og mening

Matfagene gir deg spennende arbeidsdager, dyktige kollegaer og muligheten til å sette ditt eget preg på norsk matproduksjon. Kanskje du ser for deg en fremtid som pøsemaker, slakter eller kjøttskjærer? Eller kanskje du vil jobbe som prosessoperatør i matindustrien, med ansvar for produksjonen av mat vi alle kjenner?

Matfagene omfatter også ferskvare, kokk, konditor og baker. Her kan du jobbe i alt fra dagligvarebutikker til restauranter, kantiner og catering. Du får praktisk erfaring, lærer av de beste og blir en viktig del av et yrkesfaglig fellesskap. Med matfag får du muligheten til å glede andre – hver eneste dag!



Finn din vei blant matfagene!

Kjøttfagene

Vil du lære å lage mat fra bunnen av? I kjøttfagene kan du bli pøsemaker, slakter eller kjøttskjærer. Her får du jobbe med råvarer, lære håndverkstradisjoner og bidra til at folk får trygg og god mat på bordet. Du får varierte dager og blir en viktig del av matproduksjonen i Norge.

Industriell matproduksjon

Er du nysgjerrig på hvordan maten produseres i stor skala? Her lærer du hvordan ulike matvarer blir til, fra råvare til ferdig produkt. Du får innsikt i moderne produksjon, teknologi og kvalitetssikring – og du blir sentral i å sikre trygg matproduksjon og at kjente merkevarer holder høy kvalitet.

Ferskvarehandler

Som ferskvarehandler blir du ekspert på ferske råvarer i butikk. Du får jobbe med alt fra fisk og kjøtt til ost og ferdigmat. Her hjelper du kunder, gir tips om tilberedning og sørger for at disken alltid ser fristende ut. Perfekt for deg som liker service og matglede!

Kokk

Drømmer du om å lage mat som begeistrer andre? Som kokk får du bruke kreativitet og kunnskap til å trylle frem nye retter. Du kan jobbe på restaurant, i kantine eller med catering – og hver dag byr på nye smaksopplevelser og utfordringer.

Ernæringskokk

Vil du lage mat som både smaker godt og er sunn? Som ernæringskokk lager du næringsrike måltider på kantiner og storkjøkken. Du får jobbe med kosthold og helse, og bidrar til å gjøre en forskjell for mange.

Konditor

Har du sans for detaljer og elsker søtsaker? Som konditor lager du kaker, desserter og bakverk som setter prikken over i-en på enhver anledning. Her får du utvikle kreativiteten din og lage fristelser som gleder både øye og gane.

Baker

Er du morgenfugl og liker du lukten av fersk bakst? Som baker lager du brød, boller og kaker fra bunnen av, og sørger for at folk får en god start på dagen. Du lærer om tradisjoner og nye teknikker, og får jobbe både selvstendig og i team.



Teknologifag

– Bygg fremtiden med kunnskap

Teknologi, innovasjon og utvikling venter på deg

Er du nysgjerrig på teknologi og liker å løse utfordringer? I matbransjen er det stort behov for deg som vil jobbe som automatiker, industrimekaniker eller med prosessfag, men det er også muligheter innenfor laboratorie- og logistikkfag. Her får du bruke kunnskapen din til å sikre kvalitet, effektivitet og bærekraft i produksjonen.

Som automatiker, industrimekaniker eller produksjonstekniker blir du en nøkkelperson i moderne matindustri. Du har ansvar for at maskiner og utstyr fungerer optimalt, og du får være med på å utvikle og forbedre produksjonsprosesser. Dette er faget for deg som liker å se resultater av det du gjør – og som vil være med på å forme fremtidens matproduksjon!



Teknologifagene står sentralt i matbransjen

Automatiker

Liker du teknologi og problemløsning? Som automatiker sørger du for at maskiner og automatiske systemer i matindustrien virker som de skal. Du får jobbe med installasjon, vedlikehold og feilsøking – og blir en viktig brikke i moderne matproduksjon.



Industrimekaniker

Vil du holde maskinene i gang? Som industrimekaniker vedlikeholder og reparerer du utstyr og maskiner i matindustrien. Du lærer om mekanikk, feilsøking og får en variert arbeidshverdag med mye ansvar.

Produksjonstekniker

Er du opptatt av effektivitet og kvalitet? Som produksjonstekniker jobber du med å forbedre produksjonsprosesser og sørge for at alt går som det skal. Du får innsikt i både teknologi, ledelse og problemløsning.

Laboratoriefag

Vil du sikre at maten vi spiser er trygg? I laboratoriefaget lærer du å analysere og kontrollere matvarer. Du jobber med prøvetaking, kvalitetssikring og får spisskompetanse som er etterspurt i bransjen.



Logistikkfaget

Har du sans for orden og liker å ha kontroll? Som logistikkoperatør sørger du for at varer kommer dit de skal, til rett tid og i rett mengde. Du jobber med transport, lager og logistikk – og er avgjørende for at hele verdikjeden fungerer.

Kjemiprosessfaget

Er du fascinert av prosesser og teknologi? Som kjemi- og prosessoperatør styrer du produksjonen av mat og drikkevarer, overvåker prosessene og sikrer kvaliteten. Du får ansvar og innsikt i hvordan små detaljer gir store resultater.





Din utdanningsvei – Mange muligheter videre

Bygg videre på drømmen din!

Når du velger en utdanning i matbransjen, åpner du døren til mange spennende muligheter. Kanskje du vil bygge på med fagskole eller høyere utdanning etter læretiden? Du kan spesialisere deg, ta lederutdanning eller fordype deg innen teknologi og innovasjon.

Hos oss får du veiledning og støtte til å finne den veien som passer deg best. Du kan kombinere praksis med teori, og du får verdifull erfaring som gir deg et fortrinn i arbeidslivet. Uansett hva du drømmer om, er matbransjen et sted hvor du kan vokse, utvikle deg og finne din egen vei videre!

Flere veier inn

– Finn din inngang til matbransjen

Det er alltid plass til deg!

Matbransjen har plass til alle – enten du kommer rett fra skole, er voksen og ønsker omskolering, eller vil bygge på tidligere erfaring. Du kan starte som lærling, ta fagbrev som voksen eller gå videre på fagskole.

Vi hjelper deg å finne den løsningen som passer for deg, og sørger for at du får en god start. Her er det ingen begrensninger – bare muligheter!



Les mer om
våre lære plasser!





Kurs og samlinger i læretiden

– Samhold og læring

Et fellesskap hvor du vokser

Som lærling i matbransjen får du mye mer enn bare opplæring. Du blir en del av et sosialt og inkluderende fellesskap! Vi tilbyr en rekke kurs og samlinger hvor du møter andre lærlinger fra ulike bedrifter og fagområder. Her bygger du nettverk, får nye venner og lærer av hverandre.

Du får tett oppfølging gjennom samtaler, vurderinger og veiledning – alt for at du skal lykkes med fag- og svenneprøven. Samtidig er det alltid rom for sosiale aktiviteter, samarbeid og fellesskap. Her blir du sett, hørt og heiet fram – sammen skaper vi de beste forutsetningene for din fremtid!





Vi følger deg opp – Trygghet og utvikling gjennom hele læretiden

Du får jevnlige samtaler og vurderinger, slik at du alltid vet hvor du står og hva du trenger å jobbe med. Vi har tett samarbeid mellom lærling, instruktør og opplæringskontor, og sørger for at du får den oppfølgingen du trenger.

Vi tror på åpenhet, dialog og støtte – og vi feirer alltid dine milepæler sammen med deg!

Sosiale arenaer og fellesskap

– Lær sammen, opplev sammen!

Bli kjent med andre og skap minner for livet

Gjennom kurs, samlinger og sosiale arrangementer får du muligheten til å bli kjent med andre og bygge nettverk på tvers av fagene. Her oppstår det vennskap, samarbeid og gode opplevelser.

Vi legger til rette for at du skal trives – både faglig og sosialt. Samhold og fellesskap gir deg ekstra motivasjon og styrke på veien videre!





Voksenopplæring

– Nye muligheter, uansett alder

Aldri for sent å satse på drømmen

Jobber du i matbransjen, men mangler fag- eller svennebrev? Vi tilbyr eksamensforberedende kurs for voksne! Hos oss får du muligheten til å kombinere arbeid med utdanning, slik at du kan ta fagbrev og styrke din kompetanse – uansett hvor i livet du befinner deg.

Du blir en del av et inkluderende miljø hvor alle heier på hverandre. Med personlig oppfølging og tilrettelagt opplæring gjør vi det mulig for deg å nå dine mål. Ta kontakt, og la oss hjelpe deg med å realisere drømmen om fagbrev!





Er du klar for å utforske mulighetene? Kontakt oss!

Matbransjens Opplæringskontor

Besøksadresse: Hamar Katedralskole, Ringgata 235, 2315 Hamar

Telefon: 957 39 110

E-post: post@matbransjen.no

Følg oss på Facebook og Instagram: @Matbransjens Opplæringskontor

Vi gleder oss til å høre fra deg og hjelpe deg videre med din karriere i matbransjen!

 **Matbransjen.NO**