



Invitasjon til Karrieredag- Restaurant og Matfag

Dato: 4 desember 2025	Elev:
Praktiske opplysninger	
Du møter opp på skolen i kantina i første etasje rett før klokken 0900. Vi er lett synlig i kokketøy. 0905-0930: Orientering om fagene på restaurant- og matfag, dagen i dag og hygiene 0930-1200: Vi lager mat, drinker, baker og serverer 1200-1230: Lunsj 1230-1330: Opprydding 1330-1400: Oppsummering og avslutning	
Utstyr eleven må ha med:	
Innesko: Sko som tåler kjøkkenarbeid. Må ha bukse som er solid, f.eks olabukse og en tynn bomullsgenser, må ikke være med store ermer og IKKE laget av fleece p.g.a sikkerhet. Hårstrikk for de som har langt hår. Vi har kokkehatt og forkle	
Eleven skal i det praktiske arbeidet utføre:	
Produsere retter til en felles buffet. Lage alkoholfrie drinker (mocktails), desserter og dekke bord.	
Mål:	
Eleven skal kunne: - Praktisere personlig hygiene og næringsmiddel- og produksjonshygiene etter gjeldende regelverk - Bruke oppskrifter og resepter for å planlegge, gjennomføre og vurdere ulike arbeids- og produksjonsprosesser - Planlegge, lage og tilby mat og drikke ut fra matkultur og nye trender - Planlegge og klargjøre ulike lokaler for servering	

Elevens egen vurdering – til etterarbeid i ungdomsskolen: