

Beskrivelse av programfagene på Vg1 Restaurant- og matfag

Prosjekt til fordypning

Elevene får anledning til å konsentrere deg om deler av restaurant- og matfag som de er spesielt interessert i etter kompetansemål fra Vg3.

Bransje, fag og miljø

I faget lærer vi om yrkene innen restaurant- og matbransjene. Vi lærer yrkesetikk og holdninger som fremmer godt arbeidsmiljø. God kommunikasjon, service og å forstå ansvaret som ligger i å lage og tilby mat og drikke til andre, er viktige tema. I tillegg handler programfaget om det ansvaret bransjene har for det ytre miljøet.

Kosthold og livsstil

Her studerer vi sammenhengen mellom livsstil, helse og kosthold med utgangspunkt i anbefalinger fra helsemyndighetene. I tillegg lærer vi om mat og drikke som kulturbærer i et flerkulturelt samfunn og i et internasjonalt perspektiv.

Råstoff og produksjon

Vi lærer å bruke og behandle de mest brukte råvarene i restaurant- og matfaga og ulike produksjonsmetoder og prosesser. Vi lærer å lage mat, omsette mat og servere mat. Det er viktig i faget å kunne behandle råvarer, mat og drikke i samsvar med lover og forskrifter. I tillegg er hygiene og mattrygghet i alle ledd viktige tema for å sikre god kvalitet.