



Invitasjon til Karrieredag- Restaurant og Matfag

Dato: 24. og 25. april 2024 (Begge dager kl 0900 – 1400)		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:		
Inne sko: Sko som tåler kjøkkenarbeid. Du må ha bukse som er solid, f.eks olabukse og en tynn bomullsgenser, må ikke være med store armer og IKKE laget av fleece p.g.a sikkerhet. Hårstrikk for de som har langt hår. Vi har hodeplagg og forkle		
Eleven skal i det praktiske arbeidet utføre:		
Produsere ulik tradisjonsmat til buffet. Lage enkle espressobaserte og alkoholfrie drinker (mocktails) bake, lage desserter og dekke bord.		
Mål:		
Eleven skal kunne:		
<ul style="list-style-type: none">- 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 egenvurdering – til etterarbeid i ungdomsskolen: