

Vg1 RESTAURANT- OG MATFAG

Her på Restaurant- og matfag er vi fire elever, vi har ungdomsbedrift sammen med 1 SSA store deler av tiden. Slik blir vi en «klasse» på ti elever. Vi kommer fra rundt omkring i regionen, Tynset, Singsås, Tydal og Røros.



På restaurant- og matfag kan du velge mellom 12 ulike fagbrev, noen av oss ønsker å bli kokk og servitør.

Vi er glade i å lage mat, vi lager mat to til tre ganger i uka på skolen. Dette selger vi gjennom bedriften, Mat & Sånt UB, som er meget suksessfull. Med pengene vi tjener skal vi bruke på å dra til Tyskland på Grûne Woche, verdens største mat og reiselivsmesse.

Vi dekker til fest.

I år har vi kjørt en rekrutteringskampanje, der vi har vært rundt til tiende klassinger rundt om i regionen. Sammen med dem har vi laget mat og snakket med dem. Dette var veldig bra. Vi lærte mye.

Når vi lager mat er det viktig å SMAKE!! Når læreren roper «fram med skeia» da skal alle smake på maten. Vi blir gode og mette etter en dag på kjøkkenet.



De to lærerne våre heter Camilla og Grete. De er begge ganske snille, men de ler av sine egne vitser som ingen andre ler av.

I løpet av året har vi laget mye forskjellig mat. Vi har blant annet lært å stappe «pøshe», lage tjukkmjølkspanna cotta og steke pjalt, lemse og hyllkake. Etter jul skal vi ha en kjøttuke, da skal vi på Stensaasen Reinsdyrslakteri og lære å slakte. Vi skal også partere kje (geit) og lage masse gode retter av dette.

På restaurant- og matfag har vi fire programfag. Bransje, fag og miljø, kost og livsstil, prosjekt til fordypning (PTF) og råstoff og produksjon.

Vi har fellesfagtimer, norsk, engelsk, matte , naturfag og gym på mandag og tirsdag. Gym på fredager.



Du er nesten garantert lærlingeplass dersom du starter en karriere innen restaurant- og matfag. Det er stort behov for faglærte så vil du ha jobb i framtida, kom til oss.

Hvis du har lyst til å gå her står Camilla og Grete i døra og ønsker deg velkommen med en god vits på lager. 😊