

VG 1 Restaurant og matfag

Butikkslakter

– Jeg har bestandig ønsket meg utdanning innenfor matfag. Jeg har vært interessert i kokkeprogrammene på tv siden jeg var liten, sier Hanne som er fra Oppdal.

– Nå har jeg jobbet som lærer her hos Coop Mega på Oppdal i to uker i ferskvareavdelingen. Det begynte med utplassering fra Oppdal videregående da jeg gikk VG1 restaurant og matfag i 2006. Læreren min den gangen jobbet også her.

Visste ikke om

– Jeg visste ikke noe om butikkslakteryrket da jeg skulle velge. Jeg hadde tenkt mest på å bli kokk, men så har jeg alltid likt å ha kontakt med folk. Da er det fint å jobbe i butikk. I første klasse på videregående hadde jeg to innmari flinke lærere som inspirerte meg til å velge matfag. Jeg måtte til Trondheim og Ladejarlen skole for å ta dette faget. Der stortrivdes jeg. Lærerne var veldig flinke. Vi fikk mye ansvar. Vi lærte om skjæring, tilberedelse av ferdigmat, lagring

av mat og om internkontroll i bedrifter. Kontakt med kunder lærte vi også mye om. Den to måneders utplasseringen min var i ferskvareavdelingen hos ICA KBS. Det var en stor butikk med mange kunder.

Læretid hos Coop Mega

– Jeg begynte i lære her hos Coop Mega 20. august i år, men har jobbet mye her i fire år tidligere ved siden av skolen. Her stortrives jeg blant kjempegode medarbeidere. Så her er det lett å spørre. Fra skolen har vi en del grunnkunnskap og skjæring og slikt. Når kunden spør om et kjøttstykke er bra, så kan jeg svare ut fra at jeg har matfag. Spesielt artig er det når en kunde kommer med en problemstilling som en må tygge litt på. Det betyr at kunden har tillit til deg.

Variert fag

– Faget er variert. Læreplanen omfatter kjøtt, fisk og ost. Alt om tillaging og lagring av mat etter

Hanne Munkvold

regelverket. Hygieneen er viktig, den må være forsvarlig. Det er artig med et så variert fag. Når jeg kommer på arbeid så vet jeg ikke hva jobben blir. Ved påske og jul kan det være litt vill vest i en slik jobb. Og det er et sikkert fag, lett å få arbeid, for folk må ha mat også i nedgangstider, sier Hanne.

Framtidsplaner?

– Det er å gjøre ferdig utdanningen. Etter det fortsetter jeg gjerne å jobbe her hos Coop Mega. Drømmen er å starte for seg sjøl, men det er høyt opp og langt fram.



VG 1 Service og samferdsel

Salgsmedarbeider

Sindre Uthus

– Jeg gikk først ett år på allmennfag i Selbu, forteller Sindre.

– Det passa ikke for meg. Jeg ville ut i arbeid. Derfor tok jeg omvalg og begynte på VG1 service og samferdsel på Stjørdal. Jeg har alltid likt å holde på med butikk, så valget var enkelt. Det andre året gikk jeg i Steinkjer.

Vi lærte mye

– Vi lærte mye det første året om hvordan vi skal opptre i serviceyrker. Lærerne var flinke, men jeg likte aller best utplasseringen i butikk. Det var bedre enn å sitte på skolen, og mer lærerikt. Det andre året var det enda mer utplassering. Da fikk vi prøvd oss skikkelig.

Lære hos Rema

– Jeg ringte opplæringskontoret for mat- og servicefag i Sør-Trøndelag om læreplasmuligheter. De anbefalte Rema i Fossegrenda. Jeg var kjempeheldig, for her er det bra arbeidsmiljø, med variert

alderssammensetning og flere på min alder. Nå har jeg vært her i tre uker og allerede fått prøvd meg på mye. Jeg har sittet i kassa, tatt kassaoppgjør og stengt butikken. Og jeg har lært om hvordan frukt og melk rulleres og varer settes fram og om praktiske ting som å tømme pappressa som presser emballasjen. Varebestilling har jeg ikke vært med på ennå.

Salgsfaget handler om smart vareplassering og å dekke kundens behov. Det er viktig å kunne noe om produktene for å bedre kunne hjelpe kunden. Evnen til å ta kontakt med folk og å være blid er viktig, uansett hvordan kunden er.

Artig å jobbe

Overgangen fra skole til arbeid var stor. Jeg trengte litt tid på sofaen etter 8-timersdagene den første tiden, forteller Sindre. – Men det er artig å jobbe. Tida går fort. Det er mye bedre enn skole. Og så er det fint når lønna kommer. Det er flere



utfordringer her. Tempoet er en utfordring. Varene må inn til rett tid. Kjø i kassa når en er fersk og gjerne må spørre de andre om noe en ikke vet, det kan være stressende.

Flere muligheter

Andreåret på skolen med salg, service og sikkerhet, er veldig

bredt. Så jeg vurderte flere muligheter. Det var salg og butikk jeg hadde mest lyst til. Det vanskeligste med valget er å se for seg framtida. Drømmen er å starte egen butikk, men det valget vil bli en vanskelig utfordring, sier Sindre.

Opplæringskontoret for mat- og servicefag i Sør-Trøndelag



Terje Nørstebø



Ingunn Olsen Berg

Besøksadresse:

Pirsenteret inngang E, 4. etg.

Kontortelefon: 73 87 10 21

Mobiltelefon:

Terje Nørstebø: 91 74 66 02

Ingunn Olsen Berg: 92 42 16 63

E-post: okms@olk.no

Internett: www.okms.no

KJØTTFAG

Slakteryrket er et av verdens eldste yrker og danner grunnlaget for all videre kjøttvareproduksjon. Slakteren er den første som kommer i kontakt med slaktet, og faglig dyktighet og vurderingsevne er av største betydning for å sikre gode råvarer. Yrket omfatter behandling av slaktedyrene fra bondens fjøs til ferdig slakteskrott.

Kjøttskjæreren skjærer ned kjøttet til stykningsdeler, biffer, fileter og

beinfritt produksjonskjøtt. De ulike delene blir viderebehandlet for forskjellige formål. Kjøttskjæreren lærer å stykke og skjære, standardisere kjøttsorteringene, pakke og merke produktene.

Butikkslakteren har sitt arbeid i dagligvarebutikkens ferskvareavdelinger og i slakterforretninger. I dagligvarebutikkene omfatter vareutvalget i tillegg til kjøtt og kjøttprodukter både sjømat, frukt og

grønt, bakerprodukter, ost og melkeprodukter. Slakterforretningene produserer som regel både ferdigmat og cateringprodukter. Butikkslakteren lærer kundebehandling og salg.

Pølsemakerfaget har utviklet seg fra et typisk håndverksfag til også å omfatte moderne industriproduksjon av kjøttvarer. I dag benyttes det avansert teknisk utstyr i de fleste delene av produksjonen.

Våre fagområder byr på store variasjoner og mange muligheter, sier daglig leder ved opplæringskontoret, Terje Nørstebø.

– Med stadig økende krav innen teknologi og service, er vi opptatt av å knytte til oss ungdommer med interesse og engasjement for fagene våre.

BAKER- OG KONDITORFAG

Som **baker** lager du forskjellige deiger til brød, boller, loff, rundstykker og andre bakevarer manuelt og maskinelt. Tidligere var det mange tunge løft og mye manuelt arbeid i bakeriene, men nå tas moderne teknologi stadig mer i bruk.

Som **konditor** er det viktig at du har sans for form og farge, er kreativ og har et godt håndlag. Konditoren lager alle slags kaker og søte bakevarer og er ansvarlig for dekorering av disse. Mye arbeid utføres for hånd, men det brukes også moderne produksjonsutstyr i framstilling av kaker.

FAGARBEIDER I INDUSTRIELL MATPRODUKSJON

Som fagarbeider vil man jobbe med alt fra styring av produksjonsprosessen til utvikling og kontroll av produkter. Fagarbeideren skal også være kvalifisert til å delta i oppfølging og utvikling av hygiene- og renholdsplaner, vedlikeholdsplaner, opplæringsplaner, kvalitetssystemer og fagrettede prosjekter.

SALGSFAGET

Innen salgsfaget kan du nå så langt du vil. Dette er et nytt fag med bakgrunn i butikkfaget. Servicebransjen er utsatt for stor konkurranse og medarbeidere med god kompetanse innen salg og service vil bli avgjørende for at bedriftene skal lykkes. Fagbrevet gir deg kompetanse innen salg og markedsføring og du kan arbeide som butikkmedarbeider, butikkstjef, salgsmedarbeider, salgsfremmer, selger samt med alle typer oppgaver innen salg og markedsføring. Gode fagarbeider har store muligheter for attraktive jobber med gode inntjeningsmuligheter.

praktiske opplysninger:

1. Får alle som går ut fra skolen læreplass?

Vi tar sikte på at alle som har fullført skolen på en bra måte skal få tilbud om læreplass. Men vi opplever at noen elever takker nei hvis det betyr at de må flytte på seg.

2. Hvordan går du fram for å få læreplass?

De fleste får læreplass ved å søke til opplæringskontoret. Det er viktig å ha lite skolefravær, samt gjøre et godt inntrykk når en er utplassert i bedriftene. Gode holdninger og interesse for faget er ting vi etterspør.

3. Må en flytte for å begynne i lære?

De fleste får læreplass i trondheimsområdet, men det er viktig for oss at ungdom fra distriktet søker til de bedriftene vi har som fins i deres lokalmiljø. Noen ønsker også å flytte til andre deler av landet.

4. Hvordan er jobbutsiktene i faget?

Det er stort behov for faglært arbeidskraft både innen matfag og salgsgag.

5. Hvordan er mulighetene til videre utdanning i faget?

Det finnes flere alternativer, og mange av våre tidligere lærlinger har valgt å gå videre på skole. Etter fagutdanningen kan en ta allmennfaglig påbygging, teknisk fagskole eller næringsmiddelfaglig høyskole. Innen kjøttfagene kan en også ta mesterbrevutdanning. Salgsfaget har veldig bratt utviklingskurve og gode fagarbeidere får raskt utvidet ansvar og muligheten til lederjobber. Du kan også studere markedsføring, økonomi og ledelse på høyskole.

6. Hvordan blir du som lærling fulgt opp i bedriften?

Bedriftene har faglige ledere og instruktører, og de større bedriftene har faddere i tillegg. Lærlingene får også oppfølging fra opplæringskontoret flere ganger i året.

7. Hvem holder arbeidstøy, verktøy og annet nødvendig utstyr?

Innen matfagene er det bedriftene som holder dette. Matfagene har strenge hygienekrav, slik at alt utstyr holdes innenfor bedriftens kontroll. I salgsyrket varierer det mye, noen har arbeidstøy mens andre får ekstra rabatt på butikkens klær.