

# Kokk

– Pappa har alltid vært glad i å lage mat. Jeg har sett mye på ham. I 9. klasse hadde vi matlaging i heimkunnskap. Da oppdaget jeg at jeg likte å lage mat og bestemte meg for å velge denne veien. Jeg har alltid likt bedre å holde på med ting enn å lese. Det er mange i familien som er flinke til å lage mat, men jeg er den første som utdanner meg til dette, sier Ronnie, som er oppvokst på Dragvoll.

## Fint på Ladejarlen

– Jeg gikk VG1 restaurant og matfag og VG2 kokk og servitør på Ladejarlen. Der er det fine kjøkken og så er det meieri, bakeri og konditori. I første klasse fikk vi prøve ut alle deler av matfag: kokk, servitør, kjøttfag, konditori, bakeri og meieri. Konditorfaget var artig på skolen, så jeg valgte utplassering innenfor dette på Britannia da vi ble spurt om vi var interessert i utplassering. På skolen er dette faget mer fritt enn det var i arbeidslivet. Etter å ha prøvd konditorfaget, så falt det endelige valget mitt på kokk. Jeg hadde også en utplassering som butikkslakter hos ICA Maxi Moholt. Det førte til at jeg fikk jobb der og var der i ett og et halvt år før jeg begynte i lære, forteller Ronnie.

## 2.året: spesialisering

– Det andre året spesialiserte vi oss innenfor valget kokk og servitør. Da var vi ferdig med en del teori-fag og fikk mer praksis, bl.a. en fire ukers periode med praksis onsdag til fredag. De første to ukene som kokk, den tredje uka som servitør og i fjerde uke med valg av fordypende prosjekt. Valget mitt var kokk, men det var fint å få prøve seg litt innenfor servitørfaget også, og fint at servitørene får lære litt om kokkefaget. Vi er jo ganske avhengige av hverandre ute i arbeidslivet.

## Lite fravær og god innsats belønnes

– Helt fra vi begynte på skolen ble vi motivert til å komme på skolen og å vise innsats. Belønningen er mulighet til utenlandsturer i andre klasse for de som har lite fravær og har vist god innsats. Jeg var så heldig at jeg fikk med meg to utenlandsturer. Først til en kokkekonskurranse i Italia for 20 italienske



Ronnie Hjellev Hansen

lag og seks lag fra resten av Europa. Fire fra skolen og en lærling representerte Norge. Laget bestod av tre kokker og to servitører. Jeg var med som servitør. Oppgaven var å lage en fireretters middag og dekke bord og velge vin og servere det for dommerne. Vi fikk en åttende plass av 26 lag og var storfor-nydd med innsatsen, ikke minst på grunn av at det var italiensk mat, og vi hadde fått kortere tid til forberedelser enn de italienske lagene. Innsatsen førte også til at skolen fikk invitasjon til konkurransen i år også.

## Tre uker i Tyskland

– En annen mulighet var tre ukers tur til Bremen. Jeg var så heldig at jeg fikk være med på den også. Vi var fire kokker, tre elektrikere og en baker som fikk denne turen. Vi bodde i en leilighet og ordna alt sjøl. Kokkene var utplassert på fire

forskjellige plasser, bl.a. for at vi skulle utfordres i bruk av språk. Jeg var på en liten, populær restaurant som het Villa, og arbeidet fra kl. 11-15 og fra kl. 18-22/23, med en siesta innimellom. Kjøkkensjefen kunne litt engelsk, så vi fikk til å kommunisere. Jeg fikk smake og lære mye om tysk mat. Curry wurst, en enkel pølse tilberedt på en spesiell måte, var veldig god. Det var viktig hvilket tilbehør, for eksempel hvilken ketchup den servertes med, forteller Ronnie.

## Chablis Brasserie og Bryggen Asian Cooking

– Nå er jeg to måneder inne i min læretid hos Chablis Brasserie. Siden Bryggen Asian Cooking har samme eier, så skal jeg være der også i læretiden. Der får jeg lære om mat fra Østen. Vi er to førstearslæringer på disse stedene.

Jeg har fått ansvar fra dag en. Til nå har jeg vært i koldtavdelingen. Seinere skal jeg over til varmtavdelingen. De lar meg gjøre ting aleine og stoler på at jeg får ut rettene til rett tidspunkt. Det fører til at jeg må finne ut av mye sjøl, men det går veldig bra. Blant annet må tempo læres. Det kommer etter hvert som en blir kjent med plassen. Ansvaret og folka jeg jobber med er det artigste med jobben, og så å lage mat og smake på mye god mat. Det er gourmetpreg over restauranten.

## Fagbrev og så reise...

Første mål er fagbrevet. Så vil jeg gjerne ut og reise. Å lære kokkekunsten og om mat i andre land hadde vært kjempeartig. Og så har jeg lyst til å åpne restaurant sammen med en kamerat som også er lærling nå, sier Ronnie.

## praktiske opplysninger:

### 1. Får alle som går ut fra skolen læreplass?

Per i dag er det flere søkere til fagene enn det er læreplasser, men på landsbasis er det nok plasser. Er en villig til å flytte på seg, er det altså plasser å få for de fleste.

### 2. Hvordan går du fram for å få læreplass?

Ved å henvende deg direkte til bedrifter med skriftlig søknad. Viktig med eget initiativ. Lurt å ha gjort et godt inntrykk i forbindelse med utplassering tidligere. Oversikt over bedrifter som tar inn lærlinger får du ved opplæringskontoret og på deres hjemmeside [www.okhrt.no](http://www.okhrt.no)

### 3. Må en flytte for å begynne i lære?

Som nevnt i punkt 1: Det er nok læreplasser på landsbasis.

### 4. Hvordan er jobbutsiktene i faget?

Reiselivsnæringen er en av verdens hurtigst voksende næringer. Antall overnattings- og serveringssteder øker og med det øker behovet for arbeidskraft, så med et fagbrev i hånden vil arbeidskraften og kompetansen være etterspurt både i inn- og utland.

### 5. Hvordan er mulighetene til videre utdanning i faget?

Videreutdanningsmulighet finnes i rikt monn gjennom høgskolesystemet bl.a. i Sør-Trøndelag, Rogaland, Oppland, Akershus og Finnmark. Det gjelder perfektjonering innen det enkelte yrkesfagområdet og det gjelder lederutdanning så vel som mellomlederutdanning.

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

I mange av bedriftene går lærlingen vakter sammen med faglig leder, mens i andre bedrifter alternerer lærlingen ved å arbeide sammen med flere fagarbeidere. I tillegg kvalitets-sikrer opplæringskontoret opplæringen gjennom veiledning av lærlingen og besøk i bedriften minimum 3 ganger i året. Ved disse besøk gjennomgår vi opplæringsboka som alle lærlingene har, med hensyn til trivsel, arbeidsforhold og progresjon i læreforholdet. Opplæringskontoret arrangerer også en del kurs og samlinger for sine lærlinger.

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

Ansatte, inkludert lærlinger skal ha fritt arbeidstøy. Likeså skal de som arbeider full stilling ha to par sko per år, begrenset oppad til 350 kr. per par. Det er fri vask/rens av arbeidstøy. Der hvor det ikke gjennomføres, utbetales 85 kr per måned.

## Opplæringskontoret for hotell- og restaurantfag i Trøndelag



Steinar Iversen  
Daglig leder



Maria Tuff  
Opplæringsrådgiver

**Adresse:**  
Postboks 1264, Pirsenteret  
7462 Trondheim

**Kontakt:**  
Steinar Iversen: Tlf. 73 87 10 12 - Mobil: 46 82 69 45  
E-post: [steinar.iversen@olk.no](mailto:steinar.iversen@olk.no)

Maria Tuff: Tlf. 73 87 10 18 - Mobil: 97 08 45 85  
E-post: [maria.tuff@olk.no](mailto:maria.tuff@olk.no)

Faks: 73 87 10 10 Internett: [www.okhrt.no](http://www.okhrt.no)

### Kokk

Kokkfaget er et håndverk som gir store muligheter når det gjelder valg av arbeidssted, arbeidsmiljø, arbeidstid og med tanke på hvor langt man vil drive det. Som kokk kan man jobbe hvor som helst, både i inn- og utland. Det som kreves av en kokk er – ved siden av matglede – evne til å jobbe kreativt under et høyt tempo.

### Resepsjonist

Resepsjonisten må kunne bruke sine varierte kunnskaper og utdanning innen språk, økonomi, geografi, service og markedsføring. Resepsjonistens oppgave er å tilfredsstille gjestene, og samtidig selge bedriftens tjenester til dem. Du vil være et «midtpunkt» i bedriften, et senter som de aller fleste må innom med sine mange spørsmål og gjøremål.

### Servitør

Servitøren skal vite nok om mat og drikke til å gi gjestene gode og riktige råd om valgmulighetene. En servitør må være utadvendt og ha godt humør, og må trives med mange mennesker rundt seg. God fysisk form er en forutsetning for å takle et yrke med et høyt tempo. Bransjen er internasjonal. Som faglært servitør kan du jobbe hvor som helst i verden – og oppleve mye spennende.

– **Essensen i denne bransjen** er å lære å tilfredsstille gjestene. Man skal jobbe med mennesker og tilfredsstille deres behov, sier opplæringskonsulent Maria Tuff.

– *Hvilke egenskaper bør man ha?*

– Du bør være utadvendt og oppriktig interessert i mennesker. Gode holdninger

til faget og lite fravær i skolen er like viktig som karakterer, om ikke viktigere, sier hun. Innenfor bransjen kan man velge mellom to ulike retninger:

- VG 1 restaurant- og matfag om du tenker å bli institusjonskokk, kokk eller servitør.

- VG 1 service og samferdsel for den som vil jobbe i resepsjon eller reiseliv.