

Velkommen til utdanningsvalg

RESTAURANT OG MATFAG

TEMA: Norske råvarer

mEny: En Munnfull:

Forrett: *Pokebowl med laks og mango*

Hovedrett: *Kyllingwok m/ diverse grønnsaker og ris.*

Dessert: *Sitronis m/ bringebærcoulis – mandelflern*

Spisesal : *Oppdekking til 3-retters middag*



Flatbrød bakst, marshmallows, kransekakestenger

Ta med deg forkle og innesko

VELKOMMEN TILBAKE som søker til Restaurant- og matfag.



Kompetansemål:

- *planlegge, produsere, dokumentere og vurdere produkt ut fra oppskrift, ønsket mengde, råvarevalg, produksjonsmetode og produktbeskrivelse*
- *praktisere personlig hygiene og følge retningslinjer for næringsmiddel- og produksjonshygiene og reflektere over konsekvenser av å bryte retningslinjene*
- *bruke oppskrifter og reseptar for å planleggje, gjennomføre og vurdere ulike arbeids- og produksjonsprosesser*
- *bruke arbeidsrutiner og handverksferdigheter i praktisk arbeid og forklare kva desse har å seie for sluttproduktet*
- *bruke kommunikasjon, samarbeid og samhandling for å utføre service og kundebehandling innanfor dei ulike fagområda*