

TOPPKOKK

Glemmen Vgs



STRATEGISK SAMARBEID

FOR PLANLAGT OG SYSTEMATISK UTVIKLING AV UTDANNINGSTILBUDET I VÅRT DISTRIKT

FOR AT VI SAMLET KAN FINNE DE BESTE LØSNINGENE FOR Å LØFTE VÅR REGION



Toppkokk er et spisset tilbud og en spesialisert utdanning innen kokkefaget for elever som har bestemt seg for å satse på kokkeyrket. De elevene som søker seg til toppkokk har ambisjoner, er veldig interesserte og de ønsker å satse. Elevene benytter samme kompetansemål som restaurant og matfag, men har en spissing mot kokkefaget på hele vg1 og vg2.

Når vi skulle skape dette tilbudet var det helt avgjørende at vi hadde en god forankring hos bransjen, i ledelsen på Glemmen vgs og hos fylkeskommunen. Søknaden som ble sendt for å starte opp et fylkesdekkende tilbud var godkjent av alle parter, og 17.12.2021 ble det besluttet politisk at tilbudet skulle opprettes.

De som nå velger toppkokk har en lidenskap og en drøm om å satse på kokkeyrket, og kan sammenlignes med de som velger toppidrett. Vi ser at gjennom 2 år at dette stemmer. Det er flere av de elevene vi har nå som ikke hadde valgt en utdanning innenfor våre fag om toppkokk tilbudet ikke hadde eksistert. Våre lærere og toppkokk elever har høye ambisjoner og mål, og de er med på å løfte hverandre hver dag og de gjøre hverandre gode. Felles ambisjonsnivå gir et utrolig godt klassemiljø, og vi har klart å skape en arena hvor unge mennesker nå når sine mål og det er lov til å være flink.

Vi har nå to fulle klasser, og det første kullet skal ut i lære sommeren 2024. I år økte antall førstevalgs søkere til toppkokk utdanningen med 25%, og vi ser at interessen er stigende. Toppkokk har også vært med på å bedre vårt omdømme, og vi ser også fantastiske resultater på innsøkingen til Restaurant og Matfag som har økt med 43%.

Vi har en bransje som har et stort behov for faglærte kokker, og vi blir kontaktet fra bedrifter fra hele Norge.

Samhandlingen med rådgivere, ansatte, foresatte, elever og har gitt oss følgende:

- Elever, foresatte og bedrifter som skryter av utdanningen
- Elever er stolte av å ha fått plass
- Førstevalgssøkere har økt signifikant, og vi har ventelister på toppkokk og restaurant og matfag
- Rådgivere i ungdomsskolene fremsnakker nå toppkokk og restaurant og matfag på Glemmen vgs
- Vi ser at det vi har tilført elevene våre gjennom de to årene på toppkokk har gitt dem et godt grunnlag for å lykkes på veien videre
- Dette har løftet restaurant og matfag utdanningen hos oss, og det skapes god kvalitet innen alle fagområder



Petter Grøtvedt Kildebo
Leder RM, Toppkokk og Kantiner
Mail: petterki@ofk.no
Tlf: 41451693



Ann Kristin Olsen
Utdanningsleder RM, Toppkokk og Kantiner
Mail: anno@ofk.no
Tlf: 41610440



@GLEMMEN_TOPPKOKK



«NKL Østfold støtter Glemmen vgs sitt ønske om en toppkokklinje. Dette vil være meget positivt for bransjen»



LÆRLINGEKOMPANIET
ØST

«Et slikt initiativ vil stimulere de mest ambisiøse elevene, øke rekrutteringen inn til bransjen og være med å fylle behovet bedriftene har for lærlinger»



*«Det er ønskelig med et toppkokktilbud for for å få
frem flere fremragende norske kokker og
ambassadører for norsk matkultur»*

TAGE PETTERSEN
STORTINGSREPRESENTANT



FYLKESDEKKENDE TILBUD

A photograph of two young chefs, a boy on the left and a girl on the right, both wearing white chef's uniforms and tall white hats. They are smiling and looking towards the camera. The background is a kitchen with various cooking utensils hanging on the wall and shelves. The lighting is warm and golden, suggesting a sunset or sunrise. The text 'TOPPRORR' is overlaid in a large, white, outlined font across the center of the image. There are also some white geometric shapes, like squares and rectangles, in the corners of the image.

TOPPRORR