

Restaurant og matfag Ørsta Vidaregåande skule



Culinary professional competence for the future

Vår visjon er: **Meistring** gjennom aktivitet og utforsking

Vår utdanning skal vere tett knytt til bransje og næringsliv.

Gjennom å kontinuerleg og systematisk skape læring og samhandling som fremme gode relasjonar, merkevarebygging, rekruttering

Som utvikle vår utdanning på best mogleg måte etter dagens faglege etterspørsel, trender og behov.



Våre Rekrutterings aktiviteter

Med støtte frå Stiftelsen for rekruttering til restaurant og matfag gjennomfører vi ulike kulinariske aktiviteter.

Vi har tilpassa våre aktiviteter til å passe med dei ulike målgruppene. Dei ulike aktivitetane vert mest velykka og målretta ved god dialog som utarbeide løysingar som speler på lag med dei ulike skulane, næringsliv og bransje. Vi må og ta høgde for beliggenheit, tidsrett aktivitet og tid til rådigheit. Slik gjennomfører vi både korte og lange aktiviteter.

Somme aktiviteter vil vere av typen som gjer oss synleg og ein viktig del av vårt marknadsområde.

Vår samhandling med næringslivet nytte vi for å skape aktivitet som kan fremme merkevarebygging og rekruttering. Kort sagt det er viktig å skape aktivitet på dei arenaer som er mogleg. Dette gjev oss ein unik fagleg relevans i vår utdanning, ein variert skulekvardag og særskilde læringsarenaer



Døme på rekrutterings aktivitetar

- **Pop up restaurantar**
Ulike aktivitetar som eventuelt krev lite plass og kan skje på ei kort tidsrom og etter dialog med dei ulike skulane eller annen fritidsaktivitet eller i samarbeid med næringsliv/bransje.
- **Karriererettleings aktivitet**
Dette er karrieredagar, hospitering frå ungdomsskulane og «Open dag». Men det er og entreprenørskapsaktivitet som bransjen er tungt involvert i som til Dømes «Yrkesglød»
- **Tema aktivitet**
Ved å bruke sesong og aktuelle tema gjennom året kan vi skape samhandling.
Som til dømes «Pepperkakebygda» prosjektet, Halloween, morsdag eller valentines m.m.
- **Sambaking**
Mat og helse har stort fokus på sunn mat for alle og det gjev rom for aktivitet som bakeprosjekt og det å kunne servere mat som alle kan ete aktivitetar. Cøliakiforbundet er og ein samarbeidspart her.
- **Vi dekker til fest**
Vi er takksam for inspirasjonen frå Strinda vgs på denne form for aktivitet og det er alltid populært i mat og helseklassene.
- **Mat og kultur**
Ulike aktivitetar som skjer i nærområdet gjev oss ei arena til vise fram våre fagfelt. Det krev dialog med dei mest aktuelle arrangørane, skulane eller næringsliv/bransje. Døme er Lysfest, Hjørundfjord mat- og kultur festival, Kinopremierer, nordisk gjestebod m.m.
- **Næringslivs og Bransje arrangement**
Nær kontakt med bransje/næringsliv gjev aktivitet og prosjekt som fremmer våre fag i regionen.
Til Dømes Næringskonferansen, Landbruks-, Ørsta konferansen m.m.



RESTAURANT OG MATFAG

EI UTDANNING I EIN SPENNANDE OG VARIERT BRANSJE



Kokken er den kulinariske tryllekunstnaren.

Servitøren er salgsgeniet og nøkkelen til suksess

Bakaren, konditoren, pølsemakaren, ferskvarehandlaren fagarbeidar matproduksjon m.m.
er spesialistane i sine fagfelt

Ta gjerne fleire fagbrev eller sertifiseringar!

Utdanninga som gjer deg klar til ei god læretid, eit godt arbeidsliv eller som eit springbrett vidare
til høgare utdanning eller spennande fagskuleutdanningar

Vi nytte Nettsidene til «Smak deg frem» i våre presentasjonar og aktivitetar.

Tenk at kunnskap kan smake så godt!

Restaurant og matfag Ørsta Vidaregåande skule