

Kokkefag Hosle toppen Skole

Noen erfaringer fra gjennomføring av kokkefag som valgfag på ungdomsskolen siden 2020



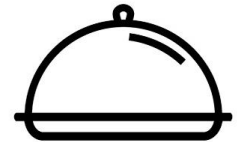
Ungdomsskole 8. – 10. trinn

Ca. 300 elever

Østre Bærum – få elever velger yrkesfag

Sterke resultater nasjonale prøver

Innvilget 50' i støtte fra stiftelsen for rekruttering til restaurant – og matfag høsten 2022, avgjørende for å få nok løsutstyr og utvide til 10. trinn



Stiftelsen for rekruttering til restaurant- og matfag

ASKO
SERVERING

bama
REKREASJON

4
SERVICE



NORSKE KOKKERS
LANDSFORENING

NHO
Reiseliv

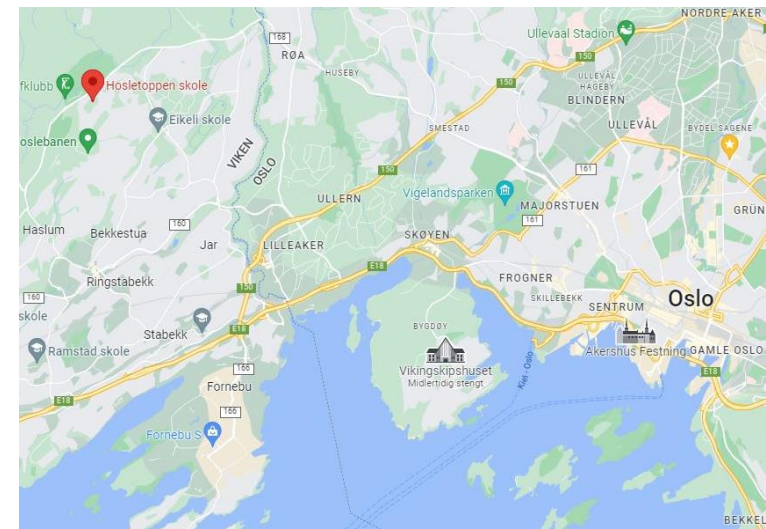
Scandic

Valgfag 1.5t/uke på alle trinn

Valgfag på skolen:

Fysisk aktivitet og helse, medier og kommunikasjon, teknologi og design, friluftsliv, innsats for andre, demokrati i praksis og **kokkefag (8. og 10. trinn fra 2022)**

Hosle toppen skole



En typisk økt (90 min)

15 min demonstrasjon av teknikker og oppskrift

45 min mise en place, produksjon og anrette.

15 min spise

15 min rydde/vaske

20 elever per klasse fordelt på 5 kjøkken og grupper av 4



	Mandag	Tirsdag	Onsdag	Torsdag	Fredag
0845-0945	8A Eng Martin				
	Inspeksjon			Inspeksjon	
0955-1055		UDV		8B Eng Martin Karianne +	8B Samf Martin M
1105-1205	8B Eng Martin Karianne +	9ab1 Moh Martin M	8A Eng Martin	8B Samf Martin M Hanne	Valgfag 8 Kokkefag Martin
			Inspeksjon		
1240-1340	9ab3 Moh Martin M	9ab1 Moh Martin M	8A Samf Martin M	8A Samf Martin M	Valgfag 10 Kokkefag
			Inspeksjon		
1350-1450	9ab3 Moh Martin M				Martin

Pensum ved opp start i 2020

BÆRUM KOMMUNE



2020-2021- Tradisjonelt kokkefag

Kutteteknikker: (julienne, brunoise...)

Faguttrykk: (bresere, turnere, fritere, gratinere...)

Teknikker: roux, filetere hel fisk, emulsjon, gratinere, fritere, posjere, Quenelle

Retter: Biff Bernaise med pommes frites, laks en papilotte, Sjekoruller,

Ble ganske hektisk og stressende for 8. trinn (og lærer)



Vurdering / Karakter 2020/21

Teoriprøve **og** praktisk prøve med stasjonsarbeid på gruppe (sjokoruller med coullis).

Prøve i Kokkefag, mat og smak, Høst 2020

SKRIV TYDELIG!

NAVN:.....

1. Hvilket språk og land har kokkefaget hentet sine ord og uttrykk fra?

.....

2. Før vi begynner å arbeide med selve rettene/oppskriftene gjennomfører vi en fast rutine, hva heter den?

.....

3. Jeg kutter gulerøtter i ca. 2 mm tykke og 5 cm lange tynne «staver/pinner», hva heter denne kuttemetoden?
..... deretter tar jeg disse og kutter i små terninger. Hva heter disse nå?

.....

4. Beskriv hvordan man lager brun eller hvit saus (velg en av disse).
Ha med hvilket utstyr og hvilke ingredienser du trenger. Ikke bry deg om mengden

.....



Pensum 2022/23 -

**Mer fokus på mestring og matglede
– litt mindre på teknikker og faguttrykk**

Ravioli med gresskarpuré

Linguine med blåskjell

Farfalle med bacon, erter og mynte

Fordelene med pasta:

Varekost, forme med hendene, lage opp/fryse deig,

Italia= lære om råvarer, regioner, geografi, populært blant elevene...

Fordeler med økter/klasser etter hverandre:

8. trinn kan starte på mise en place, 10. trinn fullfører (gresskarpuré, oksehaler etc.)

Mål: Mindre stress, mer glede!



Vurdering 2022/23

Teori **og** praktisk prøve – praktisk prøve teller mest.

Praktisk prøve:

Lage fersk pastadeig, trekke en pastaform, koke denne al dente, teknikk, orden underveis, form og utseende, riktig kokt, nedvask.



1. Merk av omtrentlig på kartet med riktig bokstav, følgende:

- a) Balsamico-eddik, Parmesan og Parmaskinke
- b) Mozzarella, Mascarpone, Ricotta
- c) Farfalle
- d) Sagne incannulate
- e) Roma
- f) Ravioli
- g) Linguine

2. Hvilke to pastadeiger finnes? Hva er forskjellen på dem? Gi eksempler på bruk av begge.

.....

.....

.....

.....

.....



Besøk Restaurant og Matfag!



Jentene fra venstre Sarah Hansen fra Hosle, Mia Saltrøe Engebriktsen fra Bekkestua og Mia Bilic fra Hosle sammen med lærer ved Hosletoppen Martin Mesicek. Mesicek var i sin tid selv elev ved Rosenvilde som Hosletoppen-elevene besøkte fredag. Han har skrevet og utviklet en kompetanseplan i faget kokkefag. Foto: MARIT HELLAND

Lag TikTok Kanal!



Search accounts and videos



+ Upload



For You

Following

LIVE



kokkefag hosletoppen

Kokkefag Hosletoppen

Edit profile

31 Following 170 Followers 2464 Likes

8. og 10. trinn på Hosletoppen har kokkefag som valgfag - se hva vi lager!

Videos

Liked



#adminena ...



Spagetti con le cozzel ...



Cacio e pepe ...



#Ovnsbaktgresskapure...



#carbonara #kokkefag ...



Tagliatelle med 1...



Part to av sagne inncan...



Sagne inncanulate betyr...



Get app

See more

Discover

#eurovision2022

#norskserie



Foto: Anne Caroline Tennøe, Sjø & Floyd

Hosletoppen skole



Foto: Anne Caroline Tennøe, Sjø & Floyd



Foto: Anne Caroline Tennøe, Sjø & Floyd



Foto: Anne Caroline Tennøe, Sjø & Floyd

Kokkefag som rekruttering til matfag

Valgfaget er først og fremst en mulighet for elever til å oppdage lidenskap for mat og vekke interesse – dette kan inspirere til valg av Restaurant og Matfag

De fleste i kokkefag-klassene kommer ikke til å velge Restaurant og Matfag, men de får likevel kunnskap de kan ta med seg videre i livet og bidra til matglede

Valgfaget kan bidra til å skape kvalitetsbevisste fremtidige gjester og kunder

Spørsmål?

Kontakt: martin.mesicek@baerum.kommune.no

Følg oss på TikTok: <https://www.tiktok.com/@kokkefaghosletoppen>