

UTDANNINGSVALG for UNGDOMSSKOLENE I Hallingdal.

TEMA: MAT FRÅ HALLINGDAL

UKE: 46 og 47

Mål 3: Vurdere kvaliteten på råvarer og produkt, og bruke denne kunnskapen i praktisk arbeid (vg1, RP)

Mål 6:

Sette sammen og lage til enkle produkt og måltid på en kreativ og estetisk måte (vg1,RP)

Mål 11:

Klargjøre lokale og omsette og servere mat og drikke i samsvar med metoder som gjeld for restaurant- og matbransjene. (vg 1,RP)

Mål 5:

Lage tradisjonsmat fra ulike områder i Norge og mat fra ulike kulturer, og drøfte hva måltidet har å si som kulturbærer (vg1, KL)

Mål 5:

Bruke arbeidsteknikker og arbeidsstillinger som er funksjonelle og forebygger belastningsskader, og greie ut om sammenhengen mellom ergonomi og helse (vg1,BFM)

HALLINGMENY:

RAKFISKTARTAR



SMÅMAT MED LEFSEKLING, FLATBRØD OG RUNDSTYKKER



TILSLØRTE BONDEPIKER OG YOGHURTRAND



LYKKET TIL VIDARE MED DITT UTDANNINGSVALG 😊
VELKOMMEN TILBAKE til Restaurant- og matfag.

Time	Utdanningsvalg på RM
08:00 – 08:30	Elevene hentes fra elevkantina Innføring i rutiner på kjøkkenet og gjennomgang og tildeling av arbeidsoppgaver.
08:30 – 11:25	Kjøkkenleksjon med tilbereding av mat og det dekkes til bords.
11:25 – 12:00	Felles mat med hospitanter og elever ved RM
12:00 – 12:30	Opprydding og oppvask.
12:30 – 14:30	Opprydding Omvising på skolen Informasjon om utdanningsprogrammet Restaurant og Matfag. Kahoot Oppsummering/evaluering av dagen