

Kan generelle læreplaner i restaurant- og matfagene og tendenser til standardisering i restaurantbransjen redusere muligheten til å utvikle profesjonelle yrkesutøvere med mesterkompetanse? At andre bransjer møter flere av de samme utfordringene gjør at dette temaet også kan ha en mer allmenngyldig karakter.

# Farvel til mesteren?

Av høskolelektor Halvor Spetalen

**FOR Å STARTE MED** en avklaring; Mesterbegrepet slik det benyttes i overskriften referer ikke til en som har tatt mesterbrevet, men skal si noe om profesjonell yrkesutøvelse slik det viser seg i praktisk handling. Hva profesjonell yrkesutøvelse innebærer, er også et større diskusjonstema, men her defineres dette til å kunne benytte et stort handlingsrepertoar basert på yrketeori og erfaringer fra ulike hendelser, situasjoner og bedrifter. En profesjonell yrkesutøver er en som ikke bare følger regler og standarder, men som også kan improvisere, løse uforutsette problemer og benytte refleksjon og yrketeori for å utvikle både faget og seg selv stadig videre. Spørsmålet er om yrkesfagopplæringen i den videregående skolen og restaurantbransjen legger til rette for å utvikle slike profesjonelle yrkesutøvere?

## Mindre spesialisering i yrkesfagopplæringen

Den yrkesfaglige opplæringen og de yrkesfaglige utdanningsprogrammene er ofte så komplekse at det er vanskelig å gi en utfyllende beskrivelse

av utviklingen bare i de siste 20 årene. Tendensen er likevel at yrkesfagopplæringen er blitt mindre spesialisert etter innføringen av Kunnskapsløftet. I Vg2 Kokk- og serverfag er for eksempel kokk- og serverfaget integrert. Læreplanene er altså blitt bredere og mer generelle, håndlagstreningen utfordres ved at klassene inneholder elever som er interessert i forskjellige fagområder og verkstedene på skolen er ofte ikke tilpasset alle fagområdene i hvert utdanningsprogram.

Selv om mange større skoler kan dele opp undervisningen slik at lærerne underviser i sitt fagfelt er det samtidig en økende tendens til at yrkesfag-

lærerne også får ansvar for å planlegge, gjennomføre og vurdere opplæring i fagområder der de ikke er mester.

## Læreren endres fra å overføre kompetanse til å organisere elevens læringsaktiviteter

Da yrkesfagene var organisert rundt spesialiserte kurs, kunne yrkesfaglæreren undervise i et fagområde der han eller hun hadde yrketeoretisk kompetanse, samt håndlag og erfaring fra yrkesutøvelse og yrkeskultur i relevante bedrifter. Læreren var *mesteren* som hadde håndlaget i kroppen og skulle *overføre* kompetansen til elevene. Læreren var trygg på sin fagkunnskap, hadde et bredt faglig repertoar og spesialiserte verksteder til disposisjon. Innføringen av Prosjekt til fordypning og brede Vg1 og Vg2 kurs innebærer imidlertid en ny lærerrolle. Fra å kunne overføre sine yrkesspesifikke kunnskaper, holdninger og ferdigheter til elevene, blir læreren nå en *tilrettelegger* av læringsaktiviteter uten nødvendigvis å besitte yrkeskompetanse i hvert fagfelt. Dette er selvfølgelig utfordrende for både lærerne i skolen og for de elevene som går ut av Vg2 med en mindre fagspesifikk utdanning enn tidligere.



Foto: J. B. Amundstad



Halvor Spetalen  
Yrkesfaglærerutdanningen i restaurant-  
og matfag, Høgskolen i Akershus  
Privat foto

slår sammen tidligere atskilte fagområder. Selv om "Prosjekt til fordypning" er innført, blir likevel opplæringen i læretiden og arbeidsoppgavene som faglært enda viktigere for at kokkene og servitørene skal kunne utvikle det profesjonelle håndlaget – altså mesterkompetansen. Er så restaurantbransjen drevet på en slik måte at mesterkompetanse virkelig kan utvikles?

### Utfordringer og strategivalg i restaurantnæringen

Selv om hotell- og restaurantbedrifter organiseres forskjellig, så er det i mange sammenhenger strukturelle fellstrekk som virker begrensende på muligheten til å utvikle mesterkompetanse. Disse fellestrekkene er knyttet til hvordan ledere i hotell- og restaurantbedrifter velger strategier for å løse fem store utfordringer.

- Hele eller deler av matproduksjonen er flyttet fra utsalgsstedet og til spesialiserte produksjonsenheter. Årsaken kan være å redusere behovet for *antall* ansatte, redusere behovet for *kompetente* ansatte, reduksjon av usikkerhet knyttet til vareutnyttelse og redusert mulighet for variasjoner i salgsproduktenes kvalitet. Problemet med denne strategien er selvfølgelig at man på sikt kan forskyve kompetansen fra restauranten til eksterne industrielle produksjonsenheter. Produksjonen industrialiseres og kompe-

tansen i å lage mat fra grunnen av forsvinner fra restaurantbransjen.

- I mange restaurantkjøkken brukes halvfabrikata og tilsetningskomponenter for å redusere personalnets tidsbruk – "time is money". Reduserte muligheter for både hygieniske og smaksmessige avvik gjør ikke bruken av halvfabrikata mindre attraktiv. At denne maten virker noe mer "hjemmelaget" oppleves kanskje som kvalitet, men til syvende og sist så reduserer man samtidig personalet muligheten til å utvikle håndlag og kompetanse.
- Mange restauranter velger seg "konseptløsninger" som setter strenge føringer for blant annet innredning, uniformering, mat- og drikkevalg. Kjedetilnytning skaper trygghet både for eier og gjest ved at usikkerhet reduseres og gjesten "vet hva han får". Ulempen ved slike konsepter er selvfølgelig at personalet får en relativt smal erfaringsutvikling siden alle avvik mot konseptets regler blir slått ned på.
- At personalet og mellomlederne også er yngre enn i andre bransjer og at kompetent personale slutter etter ganske få år i bransjen gjør det praktisk vanskelig å utvikle mesterkompetanse fordi man rett og slett ikke rekker å utvikle en slik kompetanse før man slutter. Høy turn over blant restaurantpersonale gjør heller ikke situasjonen bedre.
- Til slutt kan også en relativt god tilgang på både ufaglært- og innleid utenlandsk arbeidskraft løse kort-siktige bemanningsproblemer, men samtidig virke hemmende på viljen til å investere tid og ressurser på opplæring av lærlinger og personale.

Bedriftenes produksjonsstrategi er altså ikke bare et resultat av mangel på kvalifisert arbeidskraft, men

bidrar også til å dequalifisere den samme arbeidskraften. Konsekvensen av disse strategivalgene kan altså bli at kokker og servitører mister evnen til å utvikle forskjellighet, improvisere og takle det uforutsette – kort og godt det profesjonelle skjønnnet som kjennetegner en mester i faget.

### Sammenfallende tendenser i skole og arbeidsliv hindrer utvikling av mesterkompetanse

Vi ser her hvordan strategivalgene i restaurantbransjen og organiseringen av opplæring i skolen forsterker hverandre og sammen bidrar til å redusere muligheten for utvikling av fremtidig mesterkompetanse. Har ønsket om fleksibel arbeidskraft bergtatt næringslivet og høy gjennomstrømning fristet skolemyndighetene i den grad at mesterens spisskompetanse ikke lenger er ønsket? Hvem skal i så fall erstatte mesteren som garantist for god opplæring og faglig (videre)utvikling?

Jeg tror innspill om dette temaet kan interessert for alle som er opptatt av fag- og yrkesopplæring for før eller senere så møter vi oss selv i døren med spørsmålet; Ønsker vi fagspecialister eller ønsker vi å tilpasse arbeidslivet, og derved også opplæringen i skolen, til generalistene?