

Innspill til *Faglig råd for restaurant- og matfag* om fremtidig organisering av yrkesopplæringen i utdanningsprogrammet restaurant- og matfag

Halvor Spetalen

Yrkesfaglærerutdanning i restaurant- og matfag, Høgskolen i Oslo og Akershus

E-post: halvor.spetalen@hioa.no

Tlf.nr: 67 23 73 76

Mars 2016

Innhold

1. Innledning.....	2
2. Generelt om rapporten til yrkesfaglig utvalg for reiseliv, matproduksjon og primærnæringen	2
3. Innspill til utvalgets anbefalinger	3
3.1 Matfagene	3
3.1.1 Kommentarer og innspill	4
3.1.2 Oppsummering.....	4
3.2 Kokk- og servitørfag.....	5
3.2.1 Kommentar og innspill	5
3.2.2 Oppsummering.....	6
4. Konklusjon og anbefaling	7

1. Innledning

Yrkesfaglig utvalg for reiseliv, matproduksjon og primærnæringen leverte i mars 2016 en rapport med anbefalinger knyttet til organisering og innhold i opplæringen til nevnte næringer.

Som lærerutdanning vil yrkesfaglærerutdanningen i restaurant- og matfag bli berørt av eventuelle endringer knyttet til fagområdene som i dag er organisert i utdanningsprogrammet restaurant- og matfag. Vi ønsker derfor å delta med et innspill til rapporten fra det yrkesfaglige utvalget.

I dette innspille konsentrerer vi oss om rapportens innhold knyttet til yrker og fagområder som i dag er organisert i Vg1 kurset «Restaurant- og matfag» og i Vg2 kursene «Kokk- og servitørfag» og «Matfag». Det betyr ikke at vi ser på reiseliv og primærnæring som uviktige i en felles verdikjede, men som yrkesfaglærerutdanning ser vi det som mest hensiktsmessig å gi innspill til de deler av rapporten der vi har kompetanse og kjennskap til dagens yrkesopplæring.

Når det er sagt peker rapporten på et viktig moment i forhold til en felles verdikjede og vi ser det som naturlig at fagområdene som ligger i restaurant- og matfag kan samarbeide med naturbruk om vekst og produksjonsbetingelser som gir gode råvarer til både industri og håndverk i restaurant- og matfagene.

2. Generelt om rapporten til yrkesfaglig utvalg for reiseliv, matproduksjon og primærnæringen

Vi synes i utgangspunktet at det er interessant og nyttig å se de nevnte næringer i sammenheng. Felles utfordringer knyttet til både rekruttering til aktuelle utdanningsprogrammer, frafall underveis i opplæringsløpet, lærlingenes kompetanse ved opptak og bruk av ufaglært arbeidskraft er kjent stoff, men likevel godt å få belyst. Ikke minst som et utgangspunkt for anbefalinger om sammenslåinger av fagområder, bortfall av lærefag og innhold og organisering av yrkesopplæringen.

Rapporten kommer med en rekke anbefalinger på tvers av næringene, men gjør ikke noe forsøk på å integrere de nevnte næringene i den skolebaserte yrkesopplæringen. Det mener vi er bra for et forsøk på å lage et felles Vg1 slik de gjør i Danmark, tror vi ville gitt store undervisningsutfordringer samt laver motivasjon og kompetanse blant elevene.

Videre vil vi forholde oss til kapittel 4.2 «Matindustri» og 4.3 «Restaurant og reiseliv». Den siste overskriften finner vi noe misvisende all den tid fagbrevet i reiseliv og resepsjonsfag foreslås nedlagt og utvalget ser ut til å ha glemte at fagområdene i det som står igjen ikke bare omfatter (restaurant)kokk og servitør, men også institusjonskokk og eventuelt ferskvarekokk.

Vi vil ikke gå nøyere inn på analysene i kapittel 4.2 og 4.3, men opplever likevel at analysene i kapittel 4.2 virker grundigere og mer tilpasset anbefalingene enn analysene i kapittel 4.3. Særlig fordi utvalget ikke legger stor vekt på reiselivs- og resepsjonsfaget som fortsatt fagutdanning og fordi disse fagene har lite til felles med servitør- og kokkyrkene bortsett fra at de av og til deler samme hus.

3. Innspill til utvalgets anbefalinger

Slik vi tolker utvalget anbefaler de i all hovedsak at elevene som ønsker yrkesopplæring i det vi i dag kaller restaurant- og matfag, starter på et felles Vg1-kurs. Det står ikke eksplisitt, men vi antar at det er naturlig at navnet fortsatt blir Vg1 restaurant- og matfag.

På Vg2-nivå har imidlertid utvalget en rekke forslag og anbefalinger. For å skape oversikt har vi organisert innspillet i to deler. I den første delen kommer vi med innspill til utvalgets anbefalinger knyttet til fagområdene i det vi i dag kaller «matfag». I den andre delen kommer vi med innspill til utvalgets anbefalinger knyttet til fagområder vi i dag kaller «Kokk- og servitørfag».

Vi kommer ikke med innspill til utvalgets anbefalinger knyttet til Vg3-løp da vi først og fremst er en utdanningsinstitusjon som arbeider i den skolebaserte delen av yrkesopplæringen. Det vil bli opp til faglig råd og partene i arbeidslivet og gjennomgå og utvikle eventuelle Vg3-planer.

3.1 Matfagene

Rapporten fra Yrkesfaglig utvalg analyserer utviklingstrekk og kompetansebehov før utvalget kommer med forslag til struktur og organisering av yrkesopplæringen rettet mot behovene i matindustrien. Det er en tydelig rød tråd fra denne analysen og til utvalgets anbefalinger.

Utvalget foreslår blant annet at:

- Lærefaget «Sjømatproduksjon» flyttes fra utdanningsprogrammet restaurant- og matfag (RM-fag) til utdanningsprogrammet «Naturbruk».
- Vg2 matfag splittes i to deler
 - En del skal sikre opplæring til *industriell matproduksjon* (IMP) der det ønskes opprettet en modulbasert opplæring som skal kombinerer grunnleggende matkompetanse og teknisk kompetanse i samarbeid med utdanningsprogrammet «Teknikk- og industriell produksjon» (TIP). Elevene kan for eksempel fordype seg i baker, kjøtt, meieri og bryggeri enten de starter på Vg1 RM-fag eller Vg1 TIP. Det ønskes opprettet 4-5 regionale kompetansesentre der matindustrien står sterkt.

- Den andre delen skal sikre opplæring til baker og konditor. Fortrinnsvis håndverksfag- eller servicefagarbeidere.
- Fagene butikklakter og sjømathandler slås sammen til faget *ferskvarekokk* og flyttes til Vg2 «Kokk- og servitørfag».
- Fagene pølsemaker, slakter og kjøttskjærer slås sammen til ett fag, kjøttfag, der det lages særløp med ett år i skole og tre i bedrift.

3.1.1 Kommentarer og innspill

I all hovedsak mener vi forslagene er gode og vil bidra til å utvikle et bedre opplæringstilbud innfor det VG2-området som i dag kalles matfag.

At sjømatproduksjon flyttes ut av utdanningsprogrammet virker på mange måter naturlig. Både fordi det er svært få elever som velger denne retningen, men også fordi fagområdet vil stå igjen alene i Vg2 dersom sjømathandlerfaget slås sammen med butikklakterfaget slikt det anbefales i rapporten.

Forslaget om å slå sammen butikklakterfaget og sjømathandlerfaget til «ferskvarekokk» virker også framtidsrettet og naturlig all den tid yrkesutøverne i disse bransjene ofte arbeider side om side som medarbeidere i ferskvareutsalg i butikker. Det er naturlig at ferskvaremedarbeidere har kompetanse i både kjøtt og sjømat selv om de har spesialisert seg innenfor ett av fagområdene. Noe overlapp er derfor naturlig i opplæringen fram mot fagbrev i hvert av Vg3-løpene. Å overføre ferskvarekokk til Vg2-programmet «Kokk- og servitør» virker som en god løsning. Både fordi det er store likheter i fagområdene, men også fordi kokker etterspørres som ferskvaremedarbeidere i dag siden arbeidsoppgavene til butikklakter har endret seg fra utbeining/partering til mere produksjon og salg.

At elever fra IMP og TIP kan gjennomføre kryssløp med det formål å bli lærlinger i matindustrien synes som en god løsning gitt rekrutteringsutfordringer og kravene til både matkompetanse og teknisk kompetanse. Det kan imidlertid være en utfordring å rekruttere nok elever til Vg1 restaurant- og matfag dersom det eneste Vg2-kurset på disse kompetansesentrene er IMP. Hvis kryssløpet fungerer vil det imidlertid også bli et behov for opplæring av TIP-elever. Det *kan* være tilstrekkelig til at klasser blir opprettet. Kanskje kan det bli en utfordring å matche restaurant- og matfag og aktuelle TIP-kurs på samme skole (kompetansesenter), men det burde være en overkommelig oppgave.

At baker- og konditorfaget skilles ut som eget Vg2-program med større vekt på håndverk- og servisekompetanse enn industribakere, oppfatter vi også som et utviklingsorientert trekk. Vi tror det kan bli en utfordring å få fylt egne Vg2-klasser med elever som ønsker å bli håndverksbakere og konditorer og ikke minst å skaffe læreplasser hvis det virkelig blir populært. Denne doble utfordringen bør diskuteres nærmere.

Forslaget om at kjøttfagene slås sammen til ett lærefag og at det utvikles et særløp virker også hensiktsmessig gitt at elevene får anledning til å spesialisere seg gjennom læretiden.

3.1.2 Oppsummering

Vi mener at forslaget fra det yrkesfaglige utvalget virker som en realistisk tilnærming til kompetansekrav og en naturlig utvikling av den nåværende organiseringen av matfagene. Vi tror utfordringene først og fremst vil bli å fylle klasser dersom Vg2 «matfag» splittes i to deler og samtidig mister kjøttfagene. Det kan likevel hende at elevene vil sette pris på en mer konkret opplæring og strømme til de nye tilbudene. Da vil kanskje utfordringen bli å skaffe nok læreplasser. Det er altså en risiko forbundet med denne oppsplittingen som bør diskuteres nærmere i faglig råd og med partene i arbeidslivet.

3.2 Kokk- og servitørfag

Rapporten fra Yrkesfaglig utvalg beskriver utviklingstrekk og kompetansebehov før utvalget kommer med forslag til endring av innholdet i utdanningen. Utvalget anbefaler i liten grad organisatoriske endringer, men har en rekke forslag knyttet til endringer i læreplanene. Både i Vg1, Vg2 og delvis også i Vg3. Først og fremst kokkfaget og servitørfaget.

Utvalget foreslår at:

- Det må utarbeides mer spesifikke læreplaner på Vg1 restaurant- og matfag, Vg2 kokk- og servitørfag og Vg3 kokkfaget.
 - Nye læreplaner må i større grad spesifiserer hvilke grunnleggende teknikker eleven skal lære på Vg1 og Vg2.
 - Læreplanene må legge til rette for at fellesfagene og programfagene yrkesrettes.
 - Læreplanen må inkludere opplæring i økonomistyring, personell- og kundeføring
 - Læreplanene må i større grad forbereder elevene på virkeligheten i arbeidslivet når det gjelder krav til disiplin og ansvar.
 - Læreplanen for Vg2 kokk- og servitørfag og Vg3 servitørfag må styrkes med hensyn til:
 - drikkekunnskap: servitøren må ha god kunnskap om øl, vin og kaffe
 - smakskunnskap: kompetanse på å koble sammen smaker
 - kunnskap om gjestebehandling og service: for å sikre at kunden får en unik mat- og drikkeopplevelse må servitøren evne å skape en god atmosfære rundt et måltid
 - styrke drikkekunnskaper og kompetanse i å koble sammen smaker, og service i læreplanene for Vg2 kokk- og servitørfaget og Vg3 servitørfaget
- Det må åpnes opp for at det i større grad brukes lærekrefter fra næringen i undervisningen
- Undervisningen må gjøres mer praktisk og prosjekt til fordypning må i større grad foregå i bedrift
- Fylkeskommunen bør ta ansvar for kun å tilby kokk- og servitørfaget der behovet i næringen er.

Anbefalingene i kapittel 4.3 diskuterer ikke hva det vil innebære dersom fagene butikklakter og sjømathandler slås sammen til faget *ferskvarekokk* og flyttes til Vg2 Kokk- og servitørfag.

3.2.1 Kommentar og innspill

Der anbefalingene fra matfagdelen i kapittel 4.2 først og fremst er organisatoriske, mener utvalget at innplasseringen av fagene kokk- og servitørfag i tilbudsstrukturen er god. Utvalget mener at fagene arbeider så tett sammen at det er naturlig at de er samlet i ett Vg2-program.

Vi er usikre på den konklusjonen. For oss er det et åpent spørsmål om kokk- og servitørfag har så mange likhetspunkter som utvalget mener. I dagens Vg2 opplever elever som ønsker servitørfag i mange sammenhenger å bli satt på sidelinjen og at deres opplæring blir dårlige enn elevene som ønsker kokkfag. Dersom et fremtidig Vg2 kurs skal ivareta behovene til kokkfaget, institusjonskokkfaget og ferskvarekokkfaget er vi usikre på hvor god opplæringen i servitørfag kan bli ivaretatt. Særlig med hensyn til relevant eksamen på Vg2. Vi foreslår at servitørfag skiller fra kokkfag med egen læreplan, men at deler av denne læreplanen kan ha felles elementer innenfor for eksempel hygiene, råvarekunnskap og noe kjøkkenpraksis.

I fortsettelsen av dette virker det også som om utvalget glemmer at det ikke bare er restaurantkokk og servitør som gjennomfører Vg2 Kokk- og servitørfag. Dette Vg2-faget inneholder også fagområdene institusjonskokk og eventuelt ferskvarekokk. Det er ingenting i anbefalingene som peker mot en forståelse av hva dette betyr og hva det vil kreve av både organisering og innhold i læreplaner. Alle forslagene virker tilpasset restaurantnæringen.

Det virker som et misforhold at utvalget på den ene siden er svært opptatt av grunnleggende ferdigheter knyttet til kokk- og servitørfaget uten å se utover disse fagområdene. Spørsmålet er derfor hvordan utvalget forstår meningen med Vg1? Siden Vg1 restaurant- og matfag fortsatt vil være inngangen til 11 fagområder er det problematisk å skulle spesifisere lærerplanene mot enkeltfag uten at elever som ønsker andre fagområder blir skadelidende.

Slik vi leser anbefalingene mener utvalget først og fremst at det er innholdet i læreplanene som gjør at elevene ikke imøtekommer (restaurant)bedriftenes behov. Det foreslås derfor flere endringer i læreplanene. Både for Vg1, Vg2 og delvis også Vg3. Utvalget foreslår på den ene siden å konsentrere læreplanene rundt grunnleggende teknikker, men foreslår samtidig nytt innhold som økonomistyring, personell- og kundeføring, drikkevarekunnskap, smaks kunnskap, kunnskap om gjestebehandling og kobling av mat og drikke. Det kan virke som om utvalget her vil ha i «pose og sekk» uten å foreta nødvendige avklaringer hvordan det ene vil påvirke det andre. Utvalgets tro på at læreplanen skal forberede elevene til arbeidslivet når det gjelder krav til disiplin og ansvar, viser etter vår mening en noe overdreven tro på læreplanens betydning for utvikling av gode fagarbeidere.

Vi stiller også et spørsmålstegn ved utvalget noe ensidige fokus på at det er innholdet i læreplanen som er årsak til at elevene ikke imøtekommer bedriftenes behov. Uten å problematisere dette i stor grad kan det virke som om utvalget ser for seg at elevene kommer med en grunnleggende kompetansen tilpasset den enkelte bedrift, og så skal bedriftene videreutvikle lærlingene til dyktige fagpersoner. Spørsmålet er om dette er en adekvat forståelse av 2-2 modellen i norsk yrkesopplæring. Uten å diskutere dette nærmere mener vi at utvalgets forståelse av bedriftenes opplæringsansvar bør problematiseres. Bedriftene bør ikke være så ensidig opptatt av sine behov, men også se på den skolebaserte yrkesopplæring i et større perspektiv. Det kan være behov for en erkjennelse av at skolen både skal kvalifisere til yrkeslivet og samtidig ha et inkluderings- og dannelsesperspektiv som går ut over det rent yrkesspesifikke.

At prosjekt til fordypning skal være mest mulig praksisrettet i bedrift og at både programfag og fellesfag bør yrkesrettes, er et ønske vi også deler.

3.2.2 Oppsummering

Det kan synes som om utvalgets anbefalinger knyttet til fagområdene i det som i dag kalles Vg2 kokk- og servitørfag har et noe ensidig fokus på to av fagområdene. Nemlig kokk- og servitørfaget. Utvalget ser ut til å glemme at Vg1 er inngangen til 11 fagområder (dersom sjømatproduksjon går over til naturbruk) og at Vg2 kokk- og servitørfag også inneholder flere fagområder enn (restaurant)kokk- og servitørfaget.

Det er vanskelig å se noen sterk rød tråd fra utvalgets analyse av kompetansebehovene i aktuelle Vg2-bransjer og kunnskapen om Vg1 og Vg2 tilbudet virker mangelfull. Dermed blir også forslagene overfladiske og bidrar lite til utvikling av restauranter, institusjoner og ferskvareutsalg. En erkjennelse av at yrkesopplæring er et felles anliggende for både skole og bedrifter kunne godt vært mer eksplisitt uttalt.

Utvalget legger svært stor vekt på læreplanens betydning for utvikling av gode fagarbeidere. Det er vi ikke nødvendigvis uenige i, men forslagene til læreplanendringer virker ikke basert på en grundig læreplananalyse av dagens læreplaner der vi mener innholdet som savnes allerede er beskrevet gjennom kompetansemålene.

4. Konklusjon og anbefaling

Utvalgets forslag når det gjelder utvikling av matfagene virker vel analysert og realistiske. Det samme kan vanskelig sies om forståelsen, analysen og forslagene rettet mot de resterende fagområdene i utdanningsprogrammet restaurant- og matfag.

Vi foreslår at det arbeides videre i faglig råd med spørsmålene:

- Hvilke rolle, organisering og innhold skal Vg1 restaurant- og matfag ha for å forberede eleven til 11 fagområder?
- Hvordan skal Vg2 kokk- og servitørfag tilpasses kompetansebehovene i så ulike bransjer som ferskvareutsalg, restaurantkjøkken, servering og institusjonskjøkken? Vil det være naturlig at servitørfaget skilles ut med egen læreplan som inneholder felleselementer med kokkfagene?
- Bør det etableres et samarbeid mellom naturbruk og restaurant- og matfag for å vise elever i restaurant- og matfag (og om nødvendig TIP-elever) betydningen av primærnæringene for å sikre gode råvarer?