

Innspill til *SRY* 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

September 2016

Innhold

1. Innledning.....	2
2. Utdanningsdirektoratets utkast til oppdatering av det yrkesfaglige utdanningstilbudet.....	2
3. Innspill til Utdanningsdirektoratets anbefalinger	2
4. Konklusjon og anbefaling	3

1. Innledning

Dette innspillet er basert på Utdanningsdirektoratets rapport «*Gjennomgang av det yrkesfaglige utdanningstilbudet. Utdanningsdirektoratets anbefalinger til Kunnskapsdepartementet. Utkast – 29.08.2016*».

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 Utdanningsdirektoratet.

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 Vg2 «Matfag».

2. Utdanningsdirektoratets utkast til oppdatering av det yrkesfaglige utdanningstilbudet

Vi synes i utgangspunktet at det er interessant og nyttig å se forslaget til ny utdanningsstruktur i restaurant- og matfagene. Felles utfordringer knyttet til både rekruttering, 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.

Videre vil vi forholde oss til kapittel 8. Restaurant- og matfag.

3. Innspill til Utdanningsdirektoratets anbefalinger

Slik vi tolker innholdet i kapittel 8, anbefaler Utdanningsdirektoratet 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. Denne anbefalingen støtter vi.

På Vg2-nivå har imidlertid kapittel 8 en rekke forslag og anbefalinger. I all hovedsak mener vi anbefalingene er hensiktsmessige og tar hensyn til både arbeidslivet, elevene og fylkeskommunenes behov.

Anbefalingen om å splitte opp Vg2 Matfag i tre Vg2-tilbud og slå sammen sjømathandler- og butikkslakter til ferskvarekokk, mener vi er særlig gode grep.

Utdanningsdirektoratet anbefaler videre at Vg2 Kokk- og servitørfag forblir uendret fordi tilbudsstrukturen ikke er problemet. Vi er usikre på den konklusjonen.

For oss er det et åpent spørsmål om de ulike kokkfagene og servitørfaget har så mange likhetspunkter som utvalget mener. I dagenes 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, ernæringskokkfaget og ferskvarekokkfaget er vi usikre på hvor god opplæringen i servitørfag kan bli ivaretatt.

Vi er enige i at det kan være hensiktsmessig å ha kokk, ernæringskokk, ferskvarekokk og servitørfag i ett Vg2-kurs, men dersom dette skal fungere faglig, bør *læreplanen* i Vg2 Kokk- og servitørfag endres for å sikre at elevene får en yrkesrettet opplæring tilpasset behovene på så ulike arbeidsplasser som restaurantkjøkken, institusjonskjøkken, ferskvareutsalg og serveringsvirksomhet.

Vi foreslår derfor at servitørfag forblir i Vg2 Kokk- og servitørfag, men at servitørfaget skilles fra kokkfagene med egen læreplan. Deler av denne læreplanen kan ha felles elementer innenfor for eksempel hygiene, råvarekunnskap og noe kjøkkenpraksis slik at kokker og servitører kjenner hverandres arbeidsoppgaver.

4. Konklusjon og anbefaling

Generelt finner vi Utdanningsdirektoratets forslag hensiktsmessige når det gjelder ny tilbudsstruktur i utdanningsprogrammet restaurant- og matfag. Særlig når det gjelder utvikling av Vg2 Matfag virker Utdanningsdirektoratets anbefalinger vel analysert og realistisk.

Vi er imidlertid mer usikre på analysen og anbefalingene rettet mot Vg2 Kokk- og servitørfag fordi vi frykter at servitørfaget kan bli satt på sidelinjen når den skolebaserte yrkesopplæringen skal ta hensyn til fire fagområder der tre av dem er kokkfag.

Kokk, ernæringskokk, ferskvarekokk og servitør kan gjerne plasseres i samme Vg2-kurs, men det vil være naturlig at servitørfaget skilles ut med en egen læreplan. Denne læreplanen kan gjerne inneholde faglige felleselementer med kokkfagene, men må utformes slik at elever som ønsker å bli servitører får en faglig forsvarlig og yrkesrettet opplæring.