

# KATALOG

Restaurant- og matfag

Vg1 restaurant- og matfag



FAGBOKFORLAGET

## Matproduksjon vg2

Programfag vg2 matproduksjon

*Trond Andresen, Per-Øystein Sandvin*



ISBN : 9788211046802  
Pris : 239,-  
Forlag : Fagbokforlaget  
Utgitt : 2024  
Utgave : 1

*Matproduksjon vg2* digitalt læremiddel består av fagartikler som dekker temaer som kvalitetskontroll, produksjon, hjelpe- og tilsetningsstoffer, matkultur, nye trender, emballering og merking, råvarer, HMS, konservering, automatisering, kosthold, dyrevelferd, trygg mat og bærekraftfilmer som gir elevene et innblikk i arbeidsoppgaver som utføres både i store, industrielle matbedrifter og i mindre håndverksbedrifter. Eksempler er hentet fra blant andre kjøtt-, fiske-, bryggeri- og meieribedrifterresepter og arbeidsoppgaveren fylldig fagbegrepsbase der elevene kan slå opp ord og uttrykk i fagetmodulen MyFoodOffice som er et arbeidsverktøy der elevene kan øve på kalkulasjon og varedeklarasjonen dokumentasjonsverktøy for yrkesfagelever med støtte til skriving av arbeidslogger, rapporter, CV-er og søknader

**Forfattere:** **Trond Andresen** er utdannet ved Britannia Hotel og har jobbet som kokk og kjøkkensjef på restauranter og hoteller i Norge siden 1991. Trond har hatt stjerne i Michelin-guiden på Le Canard i Oslo og deltatt i flere internasjonale og nasjonale konkurranser for kokker. Han har alltid vært opptatt av å støtte ungdom med lyst og vilje til å skape noe innenfor sitt yrke. Trond har også vært manager for det norske junior kokkelandslaget. I 2019 fullførte Trond yrkesfaglærerutdanningen ved Oslo Met. Han jobber nå til daglig som faglærer for restaurant- og matfag ved Greveskogen videregående skole i Tønsberg.

**Per Øystein Sandvin** har fagbrev som kokk og utdanning fra Norconserv næringsmiddeltekniske skole, i tillegg til studier i matkultur, matforedling, akvakultur og pedagogikk. Han har arbeidet ved Hotel Atlantic, vært ferskvarer sjef hos Wilberg, kjøkkensjef i Sandnes kommune og lærer ved Norconserv. Sandvin har også vært lærer i matfag ved Rygjabø vgs. I 2010 begynte han som forretningsutvikler og prosjektleder i Ryfylke Næringshage, nå TEAL, der han arbeider med prosjekter knyttet til lokalmat i Rogaland. Han har vært engasjert i ungdom og fagopplæring i matfagene gjennom det meste av karrieren, både som ansvarlig for lærlinger og for kommunale og fylkeskommunale prosjekter for elever i ungdomskolen og på videregående. Sandvin har også vært kurslærer for voksne i matbransjen. **Jon Eirik Standal Darre** er utdannet fagskoleingeniør innenfor automasjon og har fagbrev som automatiker med bakgrunn fra prosessindustrien. Han har undervist i automatiseringsfaget i 11 år og har praktisk-pedagogisk utdanning,

fem yrkespedagogiske videreutdanninger og går siste året på masterutdanning. Han jobber nå som automasjonsingeniør hos Siemens Energy AS.

## Kokk- og servitørfag vg2

*Trond Andresen, Per-Øystein Sandvin, Mathias Toresen*



ISBN : 9788211047120  
Pris : 749,-  
Forlag : Fagbokforlaget  
Utgitt : 2023  
Utgave : 1  
Sider : 240  
Vekt : 655

*Kokk- og servitørfag* er ei lærebok i faget for vg2. Boka dekker kompetansemåla for råvare, produksjon, sal og service og er skriven etter ny læreplan frå 2021. Teoristoffet er fordelt på desse temaa: produksjon og råvarer, maskiner og utstyr, drikkevarer, matkultur og tradisjonar, service og gjestebehandling og mat og helse. Boka gir ei innføring i teori og praktisk utøving av faget som krevst for å kunne jobbe som kokk, ernæringskokk, servitør og ferskvarehandlar.

For vg2 kokk- og servitørfag tilbyr Fagbokforlaget òg:

nettressursen *Kokk- og servitørfag vg2* boka *Trygg mat, bransje og arbeidsliv*

Forfattarar av boka er **Trond Andresen** (faglærer for restaurant- og matfag ved Greveskogen vgs), **Per Øystein Sandvin** (forretningsutviklar og prosjektleiar i TEAL) og **Mathias Toresen** (restaurantseier ved Selskapslokaler Oslo Militære Samfund).

## Kokk- og servitørfag vg2

*Trond Andresen, Per-Øystein Sandvin, Mathias Toresen*



ISBN : 9788211047052  
Pris : 749,-  
Forlag : Fagbokforlaget  
Utgitt : 2023  
Utgave : 1  
Sider : 240  
Vekt : 663

*Kokk- og servitørfag* er en lærebok i faget for vg2. Boka dekker kompetansemålene etter råvare, produksjon, salg og service, og er skrevet etter ny læreplan 2021. Teoristoffet er fordelt på disse temaene: produksjon og råvarer, maskiner og utstyr, drikkevarer, matkultur og tradisjoner, service og gjestebehandling, mat og helse. Boka gir en innføring i teori og praktisk utøvelse av faget som kreves for å kunne jobbe som kokk, ernæringskokk, servitør og ferskvarehandler.

For vg2 kokk- og servitørfag tilbyr Fagbokforlaget også: Nettressursen *Kokk- og servitørfag vg2* Boka *Trygg mat, bransje og arbeidsliv*

Forfattere av boka er **Trond Andresen** (faglærer for restaurant- og matfag ved Greveskogen vdg skole), **Per Øystein Sandvin** (forretningsutvikler og prosjektleder i TEAL) og **Mathias Toresen** (restaurantsjef ved Selskapslokaler Oslo Militære Samfund).

## Kokk- og servitørfag vg2 nettressurs



Trond Andresen, Per-Øystein Sandvin, Mathias Toresen  
(Utgiver) Kulinarisk akademi

ISBN : 9788211045867  
Pris : 119,-  
Forlag : Fagbokforlaget  
Utgitt : 2023  
Utgave : 1

*Kokk- og servitørfaget vg2 nettressurs* består av en fyldig fagbegrepsbase der elevene kan slå opp ord og uttrykk i faget praktiske arbeidsoppgaver fagartikler som dekker temaene: produksjon og råvarer, maskiner og utstyr, drikkevarer, matkultur og tradisjoner, service og gjestebehandling, mat og helse mange korte og instruerende filmer om varmebehandling av fisk og kjøtt, serveringsteknikker, sauser, desserter, vin, ferskvarehandleryrket, bartending/vinkelner og mange andre temaer oppskriftsdatamodulen MyFoodOffice som er et arbeidsverktøy der elevene kan øve på kalkulasjon og varedeklarasjon. Elevene kan lage egne oppskrifter, beregne kostnader og skrive ut etiketter med riktig deklarasjon dokumentasjonsverktøy for yrkesfagelever med støtte til skriving av arbeidslogger, rapporter, CV-er og søknader

**Trond Andresen** er utdannet ved Britannia Hotel og har jobbet som kokk og kjøkkensjef på restauranter og hoteller i Norge siden 1991. Trond har hatt stjerne i Michelin-guiden på Le Canard i Oslo og deltatt i flere internasjonale og nasjonale konkurranser for kokker. Han har alltid vært opptatt av å støtte ungdom med lyst og vilje til å skape noe innenfor sitt yrke. Trond har også vært manager for det norske junior kokkelandslaget. I 2019 fullførte Trond yrkesfaglærerutdanningen ved Oslo Met. Han jobber nå til daglig som faglærer for restaurant- og matfag ved Greveskogen videregående skole i Tønsberg.

**Per Øystein Sandvin** har fagbrev som kokk og utdanning fra Norconserv næringsmiddeltekniske skole, i tillegg til studier i matkultur, matforedling, akvakultur og pedagogikk. Han har arbeidet ved Hotel Atlantic, vært ferskvareressjef hos Wilberg, kjøkkensjef i Sandnes kommune og lærer ved Norconserv. Sandvin har også vært lærer i matfag ved Ryggabø vgs. I 2010 begynte han som forretningsutvikler og prosjektleder i Ryfylke Næringshage, nå TEAL, der han arbeider med prosjekter knyttet til lokalmat i Rogaland. Han har vært engasjert i ungdom og fagopplæring i matfagene gjennom det meste av karrieren, både som ansvarlig for lærlinger og for kommunale og fylkeskommunale prosjekter for elever i ungdomskolen og på videregående. Sandvin har også vært kurslærer for voksne i matbransjen.

**Mathias Toresen** er faglært servitør og utdannet vinkelner. Han var lærling på Brasserie France i Oslo og jobber nå som restaurantsjef ved Selskapslokaler Oslo Militære Samfund. I årene etter fagprøven arbeidet han som hovmester og restaurantsjef. I tillegg har han jobbet som servitørrådgiver for Lærlingekompaniet i Oslo. Mathias har gull i NM for servitører og gull i Nordisk for servitører. Mathias representerte Norge i WorldSkills i Brasil i 2015 som deltaker på yrkeslandslaget. Der mottok han medal of excellence. Mathias er

fagnerd i yrket og stiller alltid opp til dugnad for bransjen. Han er fast hoveddommer i Norgescup for lærlinger, har vært ansvarlig for en rekke andre konkurranser og jobber mye med rekruttering til bransjen. Han er også å se på sin YouTube-kanal «Servitører på YouTube».

## Trygg mat, bransje og arbeidsliv

Programfag på vg2 restaurant- og matfag

Anne Momrak-Haugan, Tonje Svendsen, Trond Andresen



ISBN : 9788211045607  
Pris : 749,-  
Forlag : Fagbokforlaget  
Utgitt : 2022  
Utgave : 1  
Sider : 276  
Vekt : 764

*Trygg mat, bransje og arbeidsliv* retter seg mot elever som går vg1 restaurant og matfag, eller ett av de tre programområdene på vg2: baker og konditor, matproduksjon eller kokk- og servitørfag, og den dekker alle kompetansemål som omhandler trygg mat, bransje og arbeidsliv i disse læreplanene. Boka er delt i to deler, én om trygg mat og én om bransje og arbeidsliv. Den tar for seg teorien elevene skal lære i løpet av de to årene på skolen.

Stoffet er skrevet i et enkelt språk med mange relevante eksempler hentet fra de ulike yrkene vg2-områdene springer ut i. Fagstoffet er rikt illustrert med figurer og fotografier. Både teoretiske og praktiske oppgaver er samlet til sist i kapitlene. Fagbegreper er definert i marginen, og hvert kapittel starter med en kort oppsummering av det viktigste innholdet i kapitlet.

*Trygg mat, bransje og arbeidsliv* kan brukes sammen med andre læremidler fra Fagbokforlaget: vg1 restaurant og matfag (heldigitalt læremiddel)vg2 kokk- og servitørfagvg2 baker- og konditor nettressursvg2/3 Bakerbokavg2/3 Konditorboka



## Trygg mat, bransje og arbeidsliv

Programområder på vg2 restaurant og matfag

Anne Momrak-Haugan, Tonje Svendsen, Trond Andresen



ISBN : 9788211046659  
Pris : 249,-  
Forlag : Fagbokforlaget  
Utgitt : 2022  
Utgave : 1  
Sider : 276

*Trygg mat, bransje og arbeidsliv* retter seg mot elever som går vg1 restaurant og matfag, eller ett av de tre programområdene på vg2: baker og konditor, matproduksjon eller kokk- og servitørfag, og den dekker alle kompetansemål som omhandler trygg mat, bransje og arbeidsliv i disse læreplanene. Boka er delt i to deler, én om trygg mat og én om bransje og arbeidsliv. Den tar for seg teorien elevene skal lære i løpet av de to årene på skolen.

Stoffet er skrevet i et enkelt språk med mange relevante eksempler hentet fra de ulike yrkene vg2-områdene springer ut i. Fagstoffet er rikt illustrert med figurer og fotografier. Både teoretiske og praktiske oppgaver er samlet til sist i kapitlene. Fagbegreper er definert i marginen, og hvert kapittel starter med en kort oppsummering av det viktigste innholdet i kapitlet.

*Trygg mat, bransje og arbeidsliv* kan brukes sammen med andre læremidler fra Fagbokforlaget: vg1 restaurant og matfag (heldigitalt læremiddel)vg2 kokk- og servitørfagvg2 baker- og konditor nettressursvg2/3 *Bakerbokavg2/3 Konditorboka*

## Trygg mat, bransje og arbeidsliv

Programområder på vg2 restaurant og matfag

Anne Momrak-Haugan, Tonje Svendsen, Trond Andresen



ISBN : 9788211046024  
Pris : 749,-  
Forlag : Fagbokforlaget  
Utgitt : 2022  
Utgave : 1  
Sider : 276  
Vekt : 769

*Trygg mat, bransje og arbeidsliv* rettar seg mot elevar som går vg1 restaurant- og matfag eller eitt av dei tre programområda på vg2 bakar og konditor, matproduksjon eller kokk- og servitørfag, og den dekker alle kompetansemål som omhandlar trygg mat, bransje og arbeidsliv i desse læreplanane. Boka er delt i to delar; ein om trygg mat og ein om bransje og arbeidsliv. Den tar for seg teorien elevane skal ære i løpet av dei to åra på skolen.

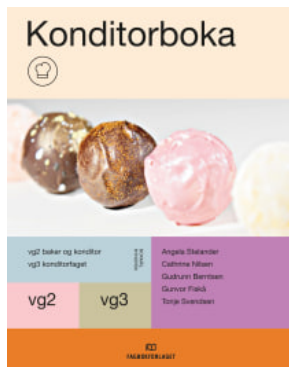
Stoffet er skrivi i eit enkelt språk med mange relevante eksempel henta frå dei ulike yrka vg2-områda spring ut i. Fagstoffet er rikt illustrert med figurar og fotografi. Både teoretiske og praktiske oppgåver er samla sist i kapitla. Fagomgrep er definert i marginen, og kvart kapittel startar med ei kort oppsummering av det viktigaste innhaldet i kapitlet.

*Trygg mat, bransje og arbeidsliv* kan brukast saman med andre læremiddel frå Fagbokforlaget: vg1 restaurant og matfag vg2 kokk- og servitørfag vg2 baker- og konditor nettressurs vg2/3 Bakerbok vg2/3 Konditorboka

## Konditorboka

Lærebok for vg2/3 konditorfaget

Angela Stelander, Cathrine Nilsen, Gudrunn Berntsen, Gunvor Fiskå,  
Tonje Svendsen



ISBN : 9788211044600  
Pris : 809,-  
Forlag : Fagbokforlaget  
Utgitt : 2022  
Utgave : 1  
Sider : 279  
Vekt : 755

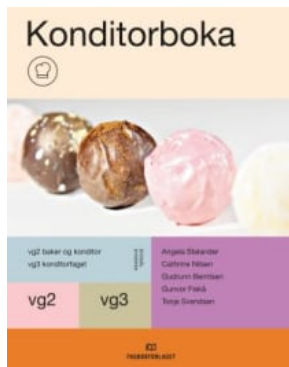
*Konditorboka* er ei lærebok for vg2 baker og konditor og vg3 konditorfaget, og den dekker alle kompetansemålene som gjelder det konditorfaglige i de aktuelle programfagene. Boka gir en grundig innføring i teori og praktisk utøvelse av faget som kreves for å kunne jobbe som konditor, og den er skrevet etter ny læreplan i 2021.

Boka er delt i to deler, en om råstoff og en om produksjon. Forfatterne tar for seg råstoffene som brukes i konditoriet og beskriver hvordan egenskaper i råstoffene kan utnyttes for å oppnå ønsket kvalitet og smak i det ferdige produktet. Målet med boka er å hjelpe elever og lærlinger å bli kunne jobbe selvstendig, ta gode valg og være pådrivere for å videreutvikle bransjen i framtida. For vg2 baker og konditor kommer også disse bøkene: Bakerboka Trygg mat, bransje og arbeidsliv Læremiddelet er utvikla i samarbeid med Baker- og Konditorbransjens landsforening.

## Konditorboka, brettboka

Lærebok for vg2/3 konditorfaget

Angela Stelander, Cathrine Nilsen, Gudrunn Berntsen, Gunvor Fiskå, Tonje Svendsen



ISBN : 9788211044617  
Pris : 269,-  
Forlag : Fagbokforlaget  
Utgitt : 2022  
Utgave : 1  
Sider : 279

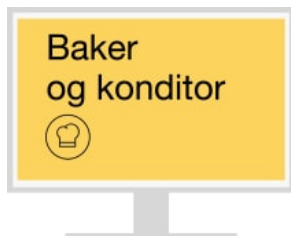
*Konditorboka* er ei lærebok for vg2 baker og konditor og vg3 konditorfaget, og den dekker alle kompetansemålene som gjelder det konditorfaglige i de aktuelle programfagene. Boka gir en grundig innføring i teori og praktisk utøvelse av faget som kreves for å kunne jobbe som konditor, og den er skrevet etter ny læreplan i 2021.

Boka er delt i to deler, en om råstoff og en om produksjon. Forfatterne tar for seg råstoffene som brukes i konditoriet og beskriver hvordan egenskaper i råstoffene kan utnyttes for å oppnå ønsket kvalitet og smak i det ferdige produktet. Målet med boka er å hjelpe elever og lærlinger å bli kunne jobbe selvstendig, ta gode valg og være pådrivere for å videreutvikle bransjen i framtida.

For vg2 baker og konditor kommer også disse bøkene: Bakerboka Trygg mat, bransje og arbeidsliv Læremiddelet er utvikla i samarbeid med Baker- og Konditorbransjens landsforening.

## Baker og konditor nettressurs

Digitalt læremiddel for Vg2 baker og konditor



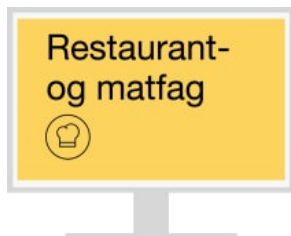
ISBN : 9788211044563  
Pris : 69,-  
Forlag : Fagbokforlaget  
Utgitt : 2021  
Utgave : 1

*Baker og konditor nettressurs* for Vg2/Vg3 baker og konditor er et supplement til bøkene i faget og har godt med innhold til både elev og lærer. Ressursen blir tilgjengelig med noe innhold i august og vil ferdigstilles med alt innhold i desember 2021.

Ressursen er bygget opp av fem moduler: Illustrerte fagbegreper: en omfattende søkbar database med sentrale begreper i fagene. Filmer: Pedagogisk oppbygde filmer som både støtter innlæringen av faget og gir inspirasjon til å utforske faget. Flere av filmene fokuserer på innlæring av praktiske teknikker, som håndelting eller håndpisking. Modulen MyFoodOffice er et arbeidsverktøy hvor elevene kan øve på kalkulasjon og varedeklarasjon. Eleven kan lage egne oppskrifter, beregne kostnader og skrive ut etiketter med riktig deklarasjon. Dokumentasjonsverktøy: dette er et helt nyutviklet verktøy for yrkesfagene hvor eleven får støtte og inspirasjon til å skrive refleksjonsnotater etter endt økt i kjøkkenet.

## Restaurant- og matfag vg1

Digitalt læremiddel i programfag for Vg1 restaurant og matfag



*Kulinarisk akademi*

(Utgiver) Kulinarisk akademi

ISBN : 9788211044556  
Pris : 239,-  
Forlag : Fagbokforlaget  
Utgitt : 2021  
Utgave : 1

Nettressursen for vg1 restaurant- og matfag er et heldigitalt læremiddel som dekker alle kompetansemålene i læreplanen etter fagfornyelsen. Nettressursen er bygget opp av ti moduler, er rikt utstyrt med korte informative filmer, litt lengre undervisningsfilmer, mye infografikk, korte fagartikler og praktiske oppgaver og undervisningsopplegg. Læremiddelet får en årsplan som binder alt stoffet sammen og sikrer at elevene lærer det skal i løpet av det første skoleåret på restaurant- og matfag.

- 1. Råstoff-** Ca 300 filmer fordelt på 45 råstoffkategorier- Egne råstoffark som oppsummerer det viktigste for hvert av råstoffene
- 2. Hygiene og trygg mat-** Artikler og infografikk
- 3. Matkultur-** Korte fagartikler om norsk, samisk og internasjonal matkultur.
- 4. Utstyr og redskap-** Kartotek kort med bilde og kort forklarende tekst. Tar for seg redskap og utstyr for alle de elleve yrkesretningene.
- 5. Trygg mat og kvalitet-** Korte artikler og infografikk som viser flytskjema og gir en innføring i internkontroll.
- 6. Bærekraft-** Undervisningsfilm som har som mål å skape refleksjon og som fokuserer på hva bærekraft betyr i matindustrien.
- 7. Arbeidsliv-** Korte fagartikler som oppsummerer det elevene trenger å vite om forskrifter og lover som gjelder i matindustrien.- Korte fagartikler om partene i arbeidslivet.
- 8. Førstehjelp-** Undervisningsfilm som gir elevene den praktiske kunnskapen de trenger om førstehjelp.
- 9. Yrker i matbransjen-** Korte fagartikler som presenterer de ulike yrkene og hvilke produksjonsmetoder som brukes.
- 10. Praktiske oppgaver-** Undervisningsopplegg for lærer

## Kjøttfagene

Pølsemakerfaget, kjøttskjærerfaget og slakterfaget vg3

*Steinar Moe, Jan Idsøe*



ISBN : 9788245013153  
Pris : 569,-  
Forlag : Fagbokforlaget  
Utgitt : 2014  
Utgave : 1  
Sider : 282  
Vekt : 601

Denne boka er ei felles lærebok for de «industrielle kjøttfagene»: pølsemakerfaget, kjøttskjærerfaget og slakterfaget. Den er skrevet for elever på Vg3 og for lærlinger i bedrift.

Pølsemakeren lærer om produksjon av farsevarer, om røyking og koking, om hjelpe- og tilsetningsstoffer om salting og om bruk av tarmen i pølseproduksjonen. Også kalkulasjon og prissetting av produkter er et viktig tema. Kjøttskjæreren lærer om råvarer og produksjon, mens slakteren blant annet lærer om transport og slakting, ulike slaktedyrras, slaktedyrras anatomi, behandling av kjøtt og sporing. Noen tema er felles for alle de tre kjøttfagene. Det gjelder bruk av emballasje, hygiene og internkontroll.

**Jan Idsøe** har bakgrunn både som butikkslakter, pølsemaker og kjøttskjærer og har lang og bred arbeidserfaring i kjøttbransjen. Han har i en årrekke vært faglærer i kjøttfag ved Godalen videregående skole.

**Steinar Moe** har bakgrunn som kokk, pølsemaker, slakter og kjøttskjærer. Han arbeider i dag som slakter og kjøttskjærer ved Norturas småfe- og storfeanlegg i Trøndelag. Han har mangeårig erfaring innen fagopplæring i kjøttfag og som medlem i flere fagnemder innen kjøttfagene.

## Butikkslakterfaget

Restaurant- og matfag vg3

*Jan Idsøe*



ISBN : 9788245010299  
Pris : 499,-  
Forlag : Fagbokforlaget  
Utgitt : 2011  
Utgave : 1  
Sider : 289  
Vekt : 614

Denne boka er en lærebok for butikkslakterfaget, restaurant- og matfag Vg3, i yrkesfaglig utdanningsprogram.

Kunnskapen som trengs for å kunne tilberede og presentere kjøtt og kjøttprodukter, sjømat, frukt og grønt, bakeprodukter, ost og melkeprodukter, står sentralt i boka. Boka fokuserer på samspillet mellom butikkslakteren og kunden og hvordan vi kan sikre profesjonell service og kundebehandling. Vi kan også lese om eksponering og vareplassering for å skape et salgbart miljø i butikken, og vi finner stoff om verktøy og redskaper, kalkulasjon, prissetting og emballasje.

Komponenter:

- Lærebok
- Nettressurs

Jan Idsøe har bakgrunn både som butikkslakter, pølsemaker og kjøttkjærer og har lang og bred arbeidserfaring i kjøttbransjen. Han har i en årrekke vært faglærer i kjøttfag ved Godalen videregående skole.



## Konditorfaget

Restaurant- og matfag vg3

*Hans Heintzberger*



ISBN : 9788245010312  
Pris : 459,-  
Forlag : Fagbokforlaget  
Utgitt : 2011  
Utgave : 1  
Sider : 237  
Vekt : 506

Denne boka er ei lærebok for konditorfaget, restaurant- og matfag Vg3, i yrkesfaglig utdanningsprogram. Kunnskapen som trengs for å kunne produsere bakervarer etter gjeldende kvalitetskrav, står sentralt i boka. Den beskriver produksjonsmetoder ut fra basisoppskrifter, med kontrollpunkter og tiltak ved avvik i det praktiske arbeidet. Det er ingen oppskriftsbok, selv om basisoppskriftene er tatt med for å kunne dokumentere de forskjellige produksjonsmetodene. Flere oppskrifter finner du på nettstedet som hører til boka. Meningen er at innholdet skal gi deg, i samspill med lærer eller instruktør, impulser for å mestre de daglige arbeidsoppgavene, og at du skal ha utbytte av undervisningen. Komponenter:

- Lærebok
- Nettressurs

Boka inneholder 13 hoveddeler. I tillegg finner du en liste med ordforklaringer. I starten av hver ny del finner du krav til måloppnåelse, som refererer til mål i læreplanen. Dermed kan du selv rette innsatsen mot de temaene som du trenger å arbeide mer med. For å kontrollere hvor du står, kan du prøve å løse oppgavene som ligger på nettet.

Hans Heintzberger har mer enn 40 års nasjonal og internasjonal yrkeserfaring fra bakeri, konditori og storkjøkken. Han har vært faglærer i hotell- og næringsmiddelfag og har vært ansatt som daglig leder ved Opplæringskontoret for hotell- og næringsmiddelfag i Sogn og Fjordane. Han er i dag ansatt som fagkonsulent i Østfold fylkeskommune der han arbeider med tilrettelegging av fagopplæringen i bedrift.

## Bakerfaget

Restaurant- og matfag vg3

*Hans Heintzberger*



ISBN : 9788245010329  
Pris : 459,-  
Forlag : Fagbokforlaget  
Utgitt : 2011  
Utgave : 1  
Sider : 206  
Vekt : 440

Denne boka er ei lærebok for bakerfaget, restaurant- og matfag Vg3, i yrkesfaglig utdanningsprogram. Kunnskapen som trengs for å kunne produsere bakervarer etter gjeldende kvalitetskrav, står sentralt i boka. Den beskriver produksjonsmetoder ut fra basisoppskrifter, med kontrollpunkter og tiltak ved avvik i det praktiske arbeidet. Det er ingen oppskriftsbok, selv om basisoppskriftene er tatt med for å kunne dokumentere de forskjellige produksjonsmetodene. Flere oppskrifter finner du på nettstedet som hører til boka. Meningen er at innholdet skal gi deg, i samspill med lærer eller instruktør, impulser for å mestre de daglige arbeidsoppgavene, og at du skal ha utbytte av undervisningen.

Komponenter:

- Lærebok
- Nettressurs

Hans Heintzberger har mer enn 40 års nasjonal og internasjonal yrkeserfaring fra bakeri, konditori og storkjøkken. Han har vært faglærer i hotell- og næringsmiddelfag og har vært ansatt som daglig leder ved Opplæringskontor for hotell- og næringsmiddelfag i Sogn og Fjordane. Han er i dag ansatt som fagkonsulent i Østfold fylkeskommune der han arbeider med tilrettelegging av fagopplæringen i bedrift.

## Kokk- og servitørfag

Restaurant- og matfag vg2

Per-Øystein Sandvin



ISBN : 9788245006469  
Pris : 749,-  
Forlag : Fagbokforlaget  
Utgitt : 2008  
Utgave : 1  
Sider : 534  
Vekt : 1117

Denne boka er en del av et læreverk for programområdet kokk- og servitørfag innen restaurant- og matfag Vg2, skrevet i samsvar med læreplanen og intensjonene i Kunnskapsløftet. Den tar for seg tema som er viktige for alle som skal tilberede eller servere mat, for eksempel mikrobiologi og hygiene, kvalitet og regelverk, kosthold, ernæring og helse. Den tar også for seg etikk og miljø, marked, økonomi og service, og den forteller litt om drikkevarer og om tradisjon og trender når det gjelder mat. Per-Øystein Sandvin er hovedforfatter og redaktør for boka. Han er utdannet kokk og har videreutdanning i matteknikk, akvakultur, sjømatforedling, matkultur og pedagogikk. Han har bred arbeidserfaring, og har undervist i matfagene i den videregående skolen, blant annet ved Norconserv næringsmiddelteknisk fagskole. Læreverket i restaurant- og matfag Vg2 er utviklet i samarbeid mellom Fagbokforlaget, Gastronomisk Institutt og Grieg Multimedia.

## Matfag

### Restaurant- og matfag vg2



Per-Øystein Sandvin  
(red.) Per-Øystein Sandvin

ISBN : 9788245006421  
Pris : 749,-  
Forlag : Fagbokforlaget  
Utgitt : 2008  
Utgave : 2  
Sider : 365  
Vekt : 778

Boka er en del av et læreverk for programområdet matfag innen restaurant- og matfag Vg2, skrevet i samsvar med læreplanen og intensjonene i Kunnskapsløftet. Boka tar for seg tema som er viktige for alle som skal arbeide med mat, for eksempel hygiene, konservering, matkjemi, kvalitet og regelverk. Den tar også for seg etikk og miljø, prosess, automasjon og måleteknikker, og den forteller litt om marked og økonomi når det gjelder mat. Til boka er det også en lærerveiledning og interaktive læringsressurser på Internett. Per-Øystein Sandvin er hovedforfatter og redaktør for boka. Han er utdannet kokk og har videreutdanning i matteknikk, akvakultur, sjømatforedling, matkultur og pedagogikk. Han har bred arbeidserfaring, og har undervist i matfagene i den videregående skolen, blant annet ved Norconserv næringsmiddelteknisk fagskole. Læreverket i restaurant- og matfag Vg2 er utviklet i samarbeid mellom Fagbokforlaget, Gastronomisk Institutt og Grieg Multimedia.

## Matfag

### Restaurant- og matfag vg2



Per-Øystein Sandvin  
(red.) Per-Øystein Sandvin

ISBN : 9788245006438  
Pris : 749,-  
Forlag : Fagbokforlaget  
Utgitt : 2008  
Utgave : 1  
Sider : 365  
Vekt : 768

Boka er ein del av eit læreverv for programområdet matfag innan restaurant- og matfag Vg2, skriven i samsvar med læreplanen og intensjonane i Kunnskapsløftet. Boka tek for seg tema som er viktige for alle som skal arbeide med mat, til dømes hygiene, konservering, matkjemi, kvalitet og regelverk. Ho tek også for seg etikk og miljø, prosess, automasjon og måleteknikk, og ho fortel litt om marknad og økonomi når det gjeld mat. Til boka er det også ei lærarretteleing og interaktive læringsressursar på Internett. Per-Øystein Sandvin er hovudforfattar og redaktør for boka. Han er utdanna kokk og har vidareutdanning i matteknikk, akvakultur, sjømatforedling, matkultur og pedagogikk. Han har brei arbeidserfaring, og har undervist i matfaga i den vidaregåande skolen, mellom anna ved Norconserv næringsmiddelteknisk fagskole. Læreverket i restaurant- og matfag Vg2 er utvikla i samarbeid mellom Fagbokforlaget, Gastronomisk Institutt og Grieg Multimedia.

## Råstoff og produksjon

Restaurant- og matfag vg1



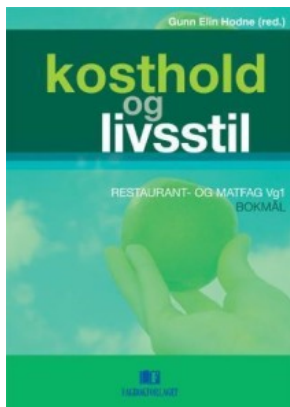
*Britt Elisabeth Olsen*  
(red.) Britt Elisabeth Olsen

ISBN : 9788245005073  
Pris : 599,-  
Forlag : Fagbokforlaget  
Utgitt : 2007  
Utgave : 1  
Sider : 403  
Vekt : 843

Den boka du no held i handa, er ein del av eit større læreverk for utdanningsprogrammet restaurant- og matfag Vg1, skriven i samsvar med læreplanen og intensjonane i Kunnskapsløftet. Boka tek opp tema som er viktige for alle som skal arbeide med mat, til dømes hygiene, maskinar, utstyr og dei råstoffa vi bruker når vi lagar mat. Boka tek for seg ulike drikkevarer, og vi lærer å vurdere kvalitet og kostnader i matproduksjonen. Ho fortel også litt om dei mange bransjane i restaurant- og matfaga. Britt Elisabeth Olsen er hovudforfattar og redaktør for boka. Ho er utdanna kokk og har brei arbeidserfaring frå fleire restaurantar og hotell i inn- og utland. Ho arbeider no som produktutviklar og fagleg konsulent ved Gastronomisk Institutt AS. Læremiddelverket i restaurant- og matfag Vg1 er utvikla i samarbeid mellom Fagbokforlaget, Gastronomisk Institutt og Grieg Multimedia.

## Kosthold og livsstil

Restaurant- og matfag vg1



Gunn Elin Hodne

(red.) Gunn Elin Hodne

ISBN : 9788245005226  
Pris : 419,-  
Forlag : Fagbokforlaget  
Utgitt : 2007  
Utgave : 1  
Sider : 153  
Vekt : 338

Denne boken er en del av et større læreverk for utdanningsprogrammet restaurant- og matfag Vg1, skrevet i samsvar med læreplanen og intensjonene i Kunnskapsløftet. Boken tar for seg sider ved kostholdet vårt som er viktige å kjenne til for alle som arbeider med mat. Den forteller også om ernæring og kosthold hos spesielle grupper og tar for seg tradisjonsmat, både fra Norge og fra mange andre land. Gunn Elin Hodne er utdannet næringsmiddelteknolog og har tileggsutdannelse i anatomi og fysiologi. Hun har vært trainee i Tine og har hatt ulike stillinger i Gilde, blant annet avdelingsleder for salteri og hermetikk. Hun har også arbeidet ved Norconserv og er nå ansatt ved Gastronomisk Institutt AS. Læremiddelverket i restaurant- og matfag Vg1 er utvikla i samarbeid mellom Fagbokforlaget, Gastronomisk Institutt og Grieg Multimedia

## Bransje, fag og miljø

Restaurant- og matfag vg1



*Britt Elisabeth Olsen*  
(red.) Britt Elisabeth Olsen

ISBN : 9788245005516  
Pris : 429,-  
Forlag : Fagbokforlaget  
Utgitt : 2007  
Utgave : 1  
Sider : 126  
Vekt : 286

Denne boken er en del av et større læreverk for utdanningsprogrammet restaurant- og matfag Vg1, skrevet i samsvar med læreplanen og intensjonene i Kunnskapsløftet. Boken tar først og fremst for seg de ulike bransjene, fagene og yrkene innen restaurant- og matfagene. Men vi lærer også om regelverk og om merking av matvarer, om ergonomi og helse, om organisasjonene i arbeidslivet, rammebetingelser og konkurranseforhold. Og ikke minst lærer vi hva god service er. Britt Elisabeth Olsen er hovedforfatter og redaktør for boken. Hun er utdannet kokk og næringsmiddeltekniker og har bred arbeidserfaring fra fiskehandel, forskningsinstitutt og en rekke restauranter og hoteller i inn- og utland. Hun arbeider nå som produktutvikler og faglig konsulent ved Gastronomisk Institutt AS. Læremiddelverket i restaurant- og matfag Vg1 er utvikla i samarbeid mellom Fagbokforlaget, Gastronomisk Institutt og Grieg Multimedia



## Råstoff og produksjon

Restaurant- og matfag vg1



*Britt Elisabeth Olsen*  
(red.) *Britt Elisabeth Olsen*

ISBN : 9788245005066  
Pris : 599,-  
Forlag : Fagbokforlaget  
Utgitt : 2007  
Utgave : 1  
Sider : 403  
Vekt : 844

Den boken du nå holder i hånden, er en del av et større læreverk for utdanningsprogrammet restaurant- og matfag Vg1, skrevet i samsvar med læreplanen og intensjonene i Kunnskapsløftet. Boken tar for seg tema som er viktige for alle som skal arbeide med mat, for eksempel hygiene, maskiner, utstyr og de råstoffene vi bruker når vi lager mat. Boken beskriver forskjellige drikkevarer, og vi lærer å vurdere kvalitet og kostnader i matproduksjonen. Den forteller også litt om de mange bransjene i restaurant- og matfagene. Britt Elisabeth Olsen er hovedforfatter og redaktør for boken. Hun er utdannet kokk og har bred arbeidserfaring fra en rekke restauranter og hoteller i inn- og utland. Hun arbeider nå som produktutvikler og faglig konsulent ved Gastronomisk Institutt AS. Læremiddelverket i restaurant- og matfag Vg1 er utvikla i samarbeid mellom Fagbokforlaget, Gastronomisk Institutt og Grieg Multimedia.

## Oppskriftsboka

matlaging fra A-Å



*Per Ballangrud, Aslaug Bjørbæk Myhrvold*

ISBN : 9788241206429  
Pris : 399,-  
Forlag : Vett & viten  
Utgitt : 2007  
Utgave : 2  
Sider : 284  
Vekt : 820

Boka legger opp til at elevene skal lære grunnelementene i matlaging, og inneholder et helt spekter av oppskrifter på tradisjonelle retter. Har oppskriftsregister.

## Restaurant- og matfag vg1

Digitalt læremiddel i programfag for Vg1 restaurant og matfag



*Kulinarisk akademi*

(Utgiver) Kulinarisk akademi

ISBN : 9788211044556  
Pris : 239,-  
Forlag : Fagbokforlaget  
Utgitt : 2021  
Utgave : 1

Nettressursen for vg1 restaurant- og matfag er et heldigitalt læremiddel som dekker alle kompetansemålene i læreplanen etter fagfornyelsen. Nettressursen er bygget opp av ti moduler, er rikt utstyrt med korte informative filmer, litt lengre undervisningsfilmer, mye infografikk, korte fagartikler og praktiske oppgaver og undervisningsopplegg. Læremiddelet får en årsplan som binder alt stoffet sammen og sikrer at elevene lærer det skal i løpet av det første skoleåret på restaurant- og matfag.

- 1. Råstoff-** Ca 300 filmer fordelt på 45 råstoffkategorier- Egne råstoffark som oppsummerer det viktigste for hvert av råstoffene
- 2. Hygiene og trygg mat-** Artikler og infografikk
- 3. Matkultur-** Korte fagartikler om norsk, samisk og internasjonal matkultur.
- 4. Utstyr og redskap-** Kartotek kort med bilde og kort forklarende tekst. Tar for seg redskap og utstyr for alle de elleve yrkesretningene.
- 5. Trygg mat og kvalitet-** Korte artikler og infografikk som viser flytskjema og gir en innføring i internkontroll.
- 6. Bærekraft-** Undervisningsfilm som har som mål å skape refleksjon og som fokuserer på hva bærekraft betyr i matindustrien.
- 7. Arbeidsliv-** Korte fagartikler som oppsummerer det elevene trenger å vite om forskrifter og lover som gjelder i matindustrien.- Korte fagartikler om partene i arbeidslivet.
- 8. Førstehjelp-** Undervisningsfilm som gir elevene den praktiske kunnskapen de trenger om førstehjelp.
- 9. Yrker i matbransjen-** Korte fagartikler som presenterer de ulike yrkene og hvilke produksjonsmetoder som brukes.
- 10. Praktiske oppgaver-** Undervisningsopplegg for lærer

## Trygg mat, bransje og arbeidsliv

Programområder på vg2 restaurant og matfag

Anne Momrak-Haugan, Tonje Svendsen, Trond Andresen



ISBN : 9788211046024  
Pris : 749,-  
Forlag : Fagbokforlaget  
Utgitt : 2022  
Utgave : 1  
Sider : 276  
Vekt : 769

*Trygg mat, bransje og arbeidsliv* rettar seg mot elevar som går vg1 restaurant- og matfag eller eitt av dei tre programområda på vg2 bakar og konditor, matproduksjon eller kokk- og servitørfag, og den dekker alle kompetansemål som omhandlar trygg mat, bransje og arbeidsliv i desse læreplanane. Boka er delt i to delar; ein om trygg mat og ein om bransje og arbeidsliv. Den tar for seg teorien elevane skal ære i løpet av dei to åra på skolen.

Stoffet er skrivt i eit enkelt språk med mange relevante eksempel henta frå dei ulike yrka vg2-områda spring ut i. Fagstoffet er rikt illustrert med figurar og fotografi. Både teoretiske og praktiske oppgåver er samla sist i kapitla. Fagomgrep er definert i marginen, og kvart kapittel startar med ei kort oppsummering av det viktigaste innhaldet i kapitlet.

*Trygg mat, bransje og arbeidsliv* kan brukast saman med andre læremiddel frå Fagbokforlaget:vg1 restaurant og matfagvg2 kokk- og servitørfagvg2 baker- og konditor nettressursvg2/3 Bakerbokavg2/3 Konditorboka

## Trygg mat, bransje og arbeidsliv

Programfag på vg2 restaurant- og matfag

Anne Momrak-Haugan, Tonje Svendsen, Trond Andresen



ISBN : 9788211045607  
Pris : 749,-  
Forlag : Fagbokforlaget  
Utgitt : 2022  
Utgave : 1  
Sider : 276  
Vekt : 764

*Trygg mat, bransje og arbeidsliv* retter seg mot elever som går vg1 restaurant og matfag, eller ett av de tre programområdene på vg2: baker og konditor, matproduksjon eller kokk- og servitørfag, og den dekker alle kompetansemål som omhandler trygg mat, bransje og arbeidsliv i disse læreplanene. Boka er delt i to deler, én om trygg mat og én om bransje og arbeidsliv. Den tar for seg teorien elevene skal lære i løpet av de to årene på skolen.

Stoffet er skrevet i et enkelt språk med mange relevante eksempler hentet fra de ulike yrkene vg2-områdene springer ut i. Fagstoffet er rikt illustrert med figurer og fotografier. Både teoretiske og praktiske oppgaver er samlet til sist i kapitlene. Fagbegreper er definert i marginen, og hvert kapittel starter med en kort oppsummering av det viktigste innholdet i kapitlet.

*Trygg mat, bransje og arbeidsliv* kan brukes sammen med andre læremidler fra Fagbokforlaget: vg1 restaurant og matfag (heldigitalt læremiddel)vg2 kokk- og servitørfagvg2 baker- og konditor nettressursvg2/3 Bakerbokavg2/3 Konditorboka



# FORFATTERE

Angela Stelander .....	11,12	Anne Momrak-Haugan .....	8,9,10,28,29
Aslaug Bjørbæk Myhrvold .....	26	Britt Elisabeth Olsen .....	22,24,25
Cathrine Nilsen .....	11,12	Gudrunn Berntsen .....	11,12
Gunn Elin Hodne .....	23	Gunvor Fiskå .....	12
Hans Heintzberger .....	17,18	Jan Idsøe .....	16
Kulinarisk akademi .....	6,14,27	Mathias Toresen .....	4,5,6
Per Ballangrud .....	26,26	Per-Øystein Sandvin .....	21
Steinar Moe .....	15,15	Tonje Svendsen .....	8,9,10,11,12,28,29
Trond Andresen .....	2,4,5,6,8,9,10,28,29		

# TITLER

Baker og konditor nettressurs .....	13	Bakerfaget .....	18
Bransje, fag og miljø .....	24	Butikkslakterfaget .....	16
Kjøttfagene .....	15	Kokk- og servitørfag .....	19
Kokk- og servitørfag vg2 .....	5	Kokk- og servitørfag vg2 nettressurs .....	6
Konditorboka .....	11	Konditorboka, brettboka .....	12
Konditorfaget .....	17	Kosthold og livsstil .....	23
Matfag .....	21	Matproduksjon vg2 .....	2
Oppskriftsboka .....	26	Restaurant- og matfag vg1 .....	27
Råstoff og produksjon .....	25	Trygg mat, bransje og arbeidsliv .....	29