

KATALOG

Restaurant- og matfag

Vg2 kokk- og servitørfag



FAGBOKFORLAGET

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

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. Oppskriftsmodulen 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 Ryggjø 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».

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).

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

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** (restaurantsjef ved Selskapslokaler Oslo Militære Samfund).

FORFATTERE

Anne Momrak-Haugan	2,6	Kulinarisk akademi	3
Mathias Toresen	3,5,7	Per-Øystein Sandvin	7
Tonje Svendsen	2,6	Trond Andresen	2,3,5,6,7

TITLER



Kokk- og servitørfag vg2	7	Kokk- og servitørfag vg2 nettressurs	3
Trygg mat, bransje og arbeidsliv	6		