



# Fagskole for restaurantfag

1. Driftsleder resturantkjøkken
2. Driftsleder institusjonskjøkken
3. Driftsleder servering

# Innledning

- Næringen etterspør en mer praktisk orientert lederutdanning på fagskolenivå av kortere varighet enn 3 årige bachelor.
- Tilbudet er omfattende og skal være tilpasset det næringslivet har behov for, og det er en målsetning at utdanningen skal medvirke til lavere turnover, bedre kvalitet og høyere lønnsomhet i næringen.



# Innledning

- NHO Reiseliv har sammen med Opplæringskontoret i Vestfold og Greveskogen Videregående Skole i Tønsberg, tatt initiativet til utarbeidelse av et nytt fagskoletilbud innen kjøkken- og restaurantledelse. Fagskolestyret i Vestfold har godkjent søknaden og Vestfold Fylkeskommune har bevilget midler til utvikling av utdanningstilbudet.

# Arbeids seminar for utarbeidelse av læreplan

- Følgende er invitert til work-shopen:
- Terje Tidemann, NHO Reiseliv (PR), prosjektleder
- Marit Bjerknes Rød, Avdelingsleder, Greveskogen Videregående Skole (PG),
- Veronika Vian, NHO Reiseliv
- Elin Merete Fortuck, (BR)
- Harald Osa, Stiftelsen Norsk Matkultur
- Helge Jørgensen, UiS avd. NHS (PG)
- Rina Myrrusten, Greveskogen Vgs (PG)
- Tore Kristiansen, Sandefjord Vgs (PG)
- Thomas Ødegård, Rica Park Hotell, Sandefjord (BR)
- Øyvind Hagen, Quality Tønsberg Hotell (BR)
- Anette Snekvik, Thon Hotell Opera (BR)
- Rune Johansen, Grand Hotell Rica (BR)
- Ola Småkasin, Fagskolen i Vestfold
- Christian Hjelmtvedt, Restaurant Eik (BR)
- Stig Larsen, seminarleder, Vestfold Fylkeskommune.

# Oppsummering fra work shop

- 1 årig fagskoleutdanning på deltid(2år)
- Det skal legges til rette for både kjøkken og restaurantledelse utdanning. Bør hete **DRIFTSLEDER**.
- 60% av opplæringen kan være felles og 40 % bør ligge til spesifikk enten kjøkken eller restaurant. (her er det noen ekstra avklaringer som må tas, når den endelige læreplanen foreligger).
- trenger ikke utløse studiekompetanse
- for å kunne utløse fagskolepoeng/vitnemål, må studenten ha et av fagbrevene.



- Fagskolepoeng bør kunne utløse studiepoeng/inngå i en videre bachelorutdanning
- Opplæringen på fagskolen bør inneha noe praktiske oppgaver, men mest teori. En del av læreplanen bør legges opp som problembaserte case, som kan løses i aktuelle bedrifter.
- Ja, det er et marked for fagskoleutdanning

# Oppsummering fra work shop

- I forhold til den spesifikke læreplanen fikk vi klare tilbakemeldinger på at det måtte være fokus på lederutdanning. Der må det være elementer av kommunikasjon, møteledelse, psykologi, viktigheten av design, mat og vin sammen.
- Det ble gitt mange innspill til utkastet til læreplan som tas med i det videre arbeidet.



# Fagskole

*Med fagskoleutdanning menes korte yrkesrettede utdanninger som bygger på videregående opplæring eller tilsvarende realkompetanse, og som har et omfang tilsvarende minimum et halvt studieår og maksimum to studieår.*



- Dette skal sikre et nasjonalt faglig nivå slik at utdanningene framstår som enhetlig og gjenkjennelig, uavhengig av skole.
- Planene for utdanning av ledere innenfor serveringsvirksomhet skal også sikre at utdanningen er på høyt internasjonalt nivå.



## Gjennom studiet skal studentene utvikle:

- **faglig kompetanse**, bygge på og videreutvikle i sitt arbeid som ledere
- **sosial kompetanse**, kan samarbeide med medarbeidere, utvikle team – lede og delta i gruppeprosesser og utvikle arbeidsmiljø
- **ferdigheter** i å bruke IKT i lærings- og utviklingsprosesser
- **holdninger** som bevisstgjøres og synliggjøres gjennom arbeid



# ***Ledelse, økonomi og markedsføringsledelse***

- De økonomiske og administrative fagene er fellesfag for alle linjer i teknisk fagskole og omfatter fagene økonomistyring (9 fagskolepoeng), organisasjon og ledelse (5 fagskolepoeng) og markedsføringsledelse (3 fagskolepoeng). Fagene utgjør én modul.
- I denne læreplanen er faget økonomistyring utvidet til å være bransjeorientert. Dette er gjort med bakgrunn i næringslivets ønsker om hva studentene skal kunne etter endt studiet. Derfor er modulen økt med 3 fagskolepoeng i forhold til nasjonal læreplan.



# Redskapsfag

- **Kommunikasjonsfag – fremmespråk** (engelsk generell studiekompetanse)
- **Kommunikasjonsfag Norsk** (generell studiekompetanse)
- **Drift og ledelse av serveringsvirksomheter**  
(Studentene skal kunne relevant lovverk som gjelder for en serveringsvirksomhet  
Studentene skal kunne drifte en serveringsvirksomhet på en hensiktsmessig måte).

# Måltidet

(ha kunnskap om matens betydning i historisk, kulturelt og religiøs sammenheng  
ha kunnskap om etikette og sedvane relatert til ulike typer arrangementer/selskaper).

- **Spesialiseringsmodul**

- Institusjons fordypning
- Restaurant fordypning
- Serverings fordypning



# *Hovedprosjekt*

- Integrert økonomisk prosjektevaluering.
- Integrering av redskapsfag
- Minimum to fagskolepoeng av kommunikasjonsfagene skal integreres i hovedprosjektet.



# Kompetanse

- Driftslederen har kompetanse som kvalifiserer for arbeid og oppgaver på ledernivå innenfor ulike yrker i arbeidsliv og offentlig forvaltning.
- Driftslederen kan kombinere praktiske og teoretiske arbeidsoppgaver og ta et bevisst ansvar for samspillet mellom teknologi, miljø og samfunn både nasjonalt og internasjonalt.



# Kompetanse

- Driftslederen har forutsetninger for å vurdere resultater og konsekvenser av beregninger og konstruksjoner.
- Driftslederen kan stimulere til nyskaping, etablering og drift av ulik virksomhet og har grunnlag for undervisnings- og opplæringsvirksomhet.