

YRKE

FAGBLAD OM YRKESOPPLÆRING / 68. ÅRGANG

STYRER
NYDALEN

ANNA ER
SJØMATHANDLER

MESTER
I BLOMSTERFAG

#3
2024

Oppfordrer ungdom:
– **BLI SERVITØR!**



innhold



4

Tema
Servitørene glitrer



25

LÆRLINGEN

Reportasjer

- 18 Game on på Heyerdahl
- 22 Sjømathandler med CP
- 34 Mesterbrevnemda ønsker seg flere mestere
- 36 Bjarne mestrer blomsterfaget
- 40 Kongen av småfagene
- 42 Privat skole med kristen profil
- 47 Eksamen i virkeligheten



28

FOTOREPORTASJE

Faste spalter

- 12 Nytt fra Yrke
- 14 Linn-Siri Jensen er Yrke-profilen
- 25 Lærlingen
- 28 Fotoreportasjen
- 54 Skråblikk på yrke
- 59 Bokomtale
- 64 Petit

Fagartikler

- 50 Bocuse d'Or
- 56 Om å skrive for å handle
- 60 Sluttvurder, men ikke ferdig
- 65 Mat og vin



18



22



36



42

YRKE

Ansvarlig redaktør:

Wenche Helene Schjønberg
Telefon: 24 14 23 49
Mobil: 91 19 13 15
E-post: ws@utdanningsnytt.no
www.utdanningsnytt.no/Yrke

Abonnement:

E-post: abonnement@utdanningsnytt.no

Abonnement kr 500,- per år.
Gratis for medlemmer av Utdanningsforbundet.

Annonsekontakt

Grethe Ånerud, HS Media AS
E-post: utdanning@hsmedia.no
Telefon: 62 94 69 04 / 92 83 68 30

Medlemsservice

Kontakt Medlemsservice ved spørsmål om abonnement og bladordningen, adresseendringer og Min side:
E-post: medlem@udf.no
Telefon: 24 14 20 00
Min side: udf.no/min-side

Ikke medlem, men ønsker abonnement?

Send e-post til:
abonnement@utdanningsnytt.no

Utgiver:

Utdanningsforbundet
Hausmanns gate 17
Boks 9191 Grønland, 0134 Oslo
Telefon: 24 14 20 00

Yrke er medlem av Fagpressen og redigeres etter Redaktørplakatens og Vær Varsom-plakatens regler for god presseskikk. Den som likevel føler seg urettmessig rammet, oppfordres til å ta kontakt med redaktøren. Pressens Faglige Utvalg, PFU, behandler klager mot pressen.

Forsidefoto: Werner Juvik

Layout: Melkeveien Designkontor
www.melkeveien.no

Trykk: Ålgård Offset AS

Opplag: 9 077 ifølge Fagpressens opplagskontroll. Godkjent per 2. halvår 2022 og 1. halvår 2023.

ISSN 1504-1905



Ta fagutdanning på alvor

«Hvorfor skal jeg bli servitør når jeg vet at det er et yrke med dårlig lønn, og hvor det uansett stort sett bare ansettes folk uten fagbrev?»

Dette spørsmålet stiller en av skoleelevene Yrke har snakket med i denne utgaven. Vi dro ut i skolelandskapet i et forsøk på å finne ut hvorfor så få elever velger å ta servitørutdanning på videregående. Lærere på restaurant- og matfag forteller at de er heldige om de greier å få 2 til å velge servitørfaget i en klasse på 16. Og deretter starter jobben med å få elevene til å fullføre. Velger elevene påbygg i stedet for læreplass etter vg2, slik som to av jentene vi snakket med på Bryne, kommer de neppe noen gang ut i servitøruniform.

Restaurant- og hotellbransjen og NHO har i flere år forsøkt å rekruttere flere til å ta fagbrev som servitør. Samtidig beskriver lærere at det kan være vanskelig å finne gode lærebedrifter til utplassering fordi det nettopp er mangel på faglærte i bransjen. Når elevene kanskje ender i bedrifter hvor det nesten ikke er noen med fagbrev, og mange kanskje ikke engang behersker norsk, er det ikke alltid at elevene får en opplevelse av god læring ute på arbeidsplass.

«Hvem drepte kelneren?» spør servitøren Andreas Tharaldsen i boka med undertittelen «Et fag i forfall». Her beskriver han hvordan servitørene gikk fra å være en adel i arbeidslivet til å bli lavtlønte stumtjenere i skyggen av stjernekokkene. I dette Yrke har vi spurt Tharaldsen hva han mener må gjøres for å løfte servitørene igjen, og vi har også intervjuet servitøren og restaurantsjefen Mathias Toresen, som i boka «Det perfekte selskap» løfter servitøren til selskapets ener. Begge peker på betydningen av å fremsnakke yrket, hegne om behovet for faglærte, samt løfte lønns- og arbeidsbetingelser.

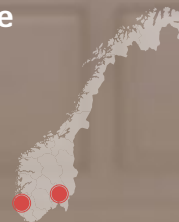
Samtlige vi har snakket med, peker på behovet for god fagopp-læring, og hvor viktig det er at bransjen bruker faglært arbeidskraft for å gi kunder og gjester en best mulig opplevelse. Vi tenker dette gjelder for alle bransjer. Like nødvendig som det er at rørleggeren, elektriker eller bilmekanikeren kan sakene sine, er det at servitøren vet hva han eller hun snakker om når vi stiller spørsmål knyttet til for eksempel allergier eller matopplevelser.

De velger et liv i service

BRYNE / JÅTTÅ / STAVANGER / OSLO Kokkene har i årevis vært stjernene på restauranthimmelen. Ingen grunn til at ikke servitørene skal skinne like sterkt, mener Mathias, Andreas og Ott. De velger et yrke preget av rykter om dårlig lønn, harde arbeidsvilkår og en overvekt av ufaglærte.

TEKST OG BILDER WENCHE SCHJØNBERG

BILDER WERNER JUVIK





Mathias Toresen i sving på Oslo Militære Samfund.

Lærlingen Ott Aro, er inne i sitt andre år som lærling på prisvinnende Renaa i Stavanger. Han er dermed på full vei inn i yrket.

– Mange beskriver servitøryrket som en jobb med dårlig lønn, harde arbeidstider og fremfor alt en satsing på mange ufaglærte på arbeidsplassene. Skremmer det?

– Nei, det er her jeg vil være, sier Ott. Han er ikke så sikker på om alle dårlige rykter om yrket stemmer.

– Lønnsnivået varierer vel ut fra hvor du jobber, og hva slags stilling du har. Når det gjelder arbeidstid, er det jo et yrke hvor du må regne med mye kvelds- og helgejobbing. Men jeg tror det er mulig å unngå altfor tøffe arbeidstider ved å søke jobb et sted hvor de har mer dagåpent. Det er også mulig å arbeide for eksempel på båt, reise utenlands og få arbeid i hele Norge, sier Ott, som tror han er i yrket også ti, tjue år fram i tid.

– Men da kanskje i en annen jobb, som restaurantsjef eller hovmester, sier han.

RESTAURANTSJEF Som lærling trener Ott på å lage den beste opplevelsen for gjestene. Nettopp det har Mathias Toresen som er ute med boka «Det perfekte selskap», gjort i flere år. Som fagutdannet servitør, vinkelner og nå restaurantsjef på Oslo Militære Samfund, mener han servitøren betyr absolutt 50 prosent for totalopplevelsen gjesten har under et restaurantbesøk eller i et selskap. Forfatteren og restaurantsjefen sier det er på høy tid å løfte servitørens anseelse og yrkesstolthet.

– Servitøren er som en skuespiller i selskapet som binder det hele sammen, sier han:

– Jeg mener faktisk at en servitør kan redde en restaurantopplevelse dersom for eksempel kjøkkenet har vært uheldige med maten. Så viktig er servitøren for gjestens opplevelse av måltidet.

OGSÅ FOR BRANSJEN I boka gir han oppskriften på det perfekte selskapet



Dette er Ott Aro, lærling på Renaa i Stavanger.

med bilder og korte, informative tekster, som oppskrifter i en kokebok.

– Boka mi egner seg for alle som vil være et godt vertskap, som vil holde det perfekte selskapet, men også for bransjen, sier han og viser til at han har hatt lærlinger i ni år.

– Alt jeg har lært lærlingene står egentlig i boka, sier han.

Andreas Tharaldsen, også fagutdannet servitør, er aktuell med boka «Hvem drepte kelneren?»

FORFALL Han beskriver et fag i forfall og gir en historisk gjennomgang av servitørens lønns- og arbeidsforhold, samtidig som han beskriver hvordan arbeidsplassene stadig har bestått av færre og færre faglærte servitører.

Like fullt er han fortsatt i yrket han elsker, heltid i service. Og han håper

han skal bli der lenge.

– Jeg har prøvd å få frem bransjens gode sider også, og ikke bare påpekt de negative sidene ved næringen. Det har vært et mål for meg å få fram de gode og interessante sidene ved servitørfaget, sier han til Yrke.

ALVOR – Det er et fag man skal ta på alvor – et spennende fag der man får være med på mye morsomt – selv om det er hardt arbeid, men samtidig får man tilgang på høy kultur og mye fest og moro. I boka ville jeg også få frem hvor gøy det kan være, og hvor flott det kan oppleves, når man arbeider sammen som et lag, – kveld etter kveld – og sammen lager bra opplevelser, sier han.

I boka beskriver han hvor få fagutdannede servitører det egentlig arbeider i Norge.



Andreas Tharaldsen har vært leietjener ved Det kongelige hoff og blant annet servitør på Statholdergaarden og Hotel Continental.

«Det jobber cirka 100 00 arbeidsfolk i hotell- og servicebransjen, i 2022 var 22 394 av dem servitører. Av disse er de færreste fagutdannede servitører, det som i gamle dager ble kalt kelnerne. Dagens servitører er gjerne unge folk som en kort periode jobber i restaurantbransjen, mens de forsøker å bli noe annet, mange av dem er arbeidsinnvandrere fra Øst-Europa.», skriver han i boka.

FLERE FAGLÆRTE I Stavanger er 19-åringen Ott på full fart inn i yrket.

Han mener det er en stor fordel å arbeide på plasser der det er flere faglærte, og ønsker seg flere faglærte til bransjen.

– Vi er to lærlinger på Renaa, og det mener jeg er bra for miljøet og mulighet til utvikling. Men da jeg gikk på

restaurant og matfag på Bryne, savnet jeg flere som valgte servitør, sier han.

– *Hvor mange var dere?*

– Vi var to i hele mitt kull, og til slutt var det bare jeg som ble servitørlærling, sier han.



Boka «Hvem drepte kelneren?», er sakprosa om servitørbransjen.

– Så det var ikke akkurat mange å bygge et miljø for å lære sammen med, sier han.

ALTFOR FÅ Renaa-lærlingens beskrivelse av antall servitører per kull, stemmer helt med beskrivelsen restaurant- og matfaglærerne Yrke har snakket med gir av situasjonen for servitøryrket.

Bryne-lærer Hanne Christensen sier hun er heldig om hun får to ut i lære som servitør fra hvert kull med vg2-elever. Jåttå-lærerne Mette Hagenberg og Christine Linaae er helt enige.

– Vi har omtrent én eller to som går ut i lære som servitør hvert år. Vi begynner på vg1 med fire fulle klasser med 16 i hver, så har vi to klasser kokk og servitør på vg2 og en klasse med baker og konditor. Men fra kokk- og servitørklassene, får vi altså sjelden mer



Mathias Tøresen sikter alltid mot det perfekte selskap, med både oppdekning og bordvalg.



enn to, kanskje ikke mer enn én servitørlærling, sier de to kontaktlærerne.

BRENNER FOR YRKET Alle de tre lærerne, Hanne Christensen på Bryne og Mette Hagenberg og Christine Linaae på Jåttå, ivrer for å få flere til å velge et liv i service. De har alle arbeidet som servitører selv, og brenner for yrket, som de mener er misforstått, mye fordi mange innbiller seg at det er et lettvent yrke som nærmest enhver ufaglært kan beherske etter litt intern opplæring.

– Å bli servitør krever at du har et klart hode, du skal vite hva slags mat du serverer, du skal kunne sette sammen mat og drikke, servitørens innsats betyr likeså mye som kokkens, sier Hanne Christensen på Bryne vidaregåande skule.

Hun begynte som kokk, men gikk over til å ta fagbrev som servitør fordi hun opplevde at det var i møte med gjestene hun hadde den beste opplevelsen. Det ønsker hun også å formidle til elevene på restaurant- og matfag. Hvor viktig servitøren er for gjestenes måltid i restauranten.

INGEN TRANSPORTARBEIDER Jåttå-lærerne Mette Hagenberg og Christine Linaae er redd mange tror at servitøren er en slags transportarbeider som bærer maten fra kjøkkenet ut til bordet.

– Servitøren er så mye mer enn det. Han eller hun skal yte service, ha kunnskap om maten, riktig kunnskap om mat og vin og betyr så mye for gjestens helhetsopplevelse, sier de.

De to lærerne er redde for at mange foreldre fraråder elevene å bli servitører, fordi de mangler kunnskap om hva slags yrke dette egentlig er.

– De som velger å bli servitør hos oss er ikke noe B-lag, dette er et yrke som krever et klart hode, du kan aldri gjemme deg bort, innsatsen synes og bedømmes hele tiden, sier de to lærerne.



Det er nesten en skuespiller, en servitør er, mener Mathias Toresen på Oslo Militære Samfund.

OMVALG Mange elever begynne på restaurant og matfag, og tenker først at de skal bli enten baker, konditor eller kokk og så ombestemmer de seg når de får en smakebit på det å servere.

Restaurantsjef og nå bokforfatter Mathias Toresen hadde nettopp en slik vei inn i yrket.

– Det var kokk jeg ville bli, sier Mathias Toresen til Yrke:

– Kokk, eller skuespiller.

Så tok han fagbrev som servitør, og så fagbrev som vinkelner.

SKUESPILLER Og ble på en måte en slags skuespiller, fordi det er det Mathias mener servitøren på mange måter er. En skuespiller som leder selskapet.

Nå bruker han blant annet TikTok

til å nå unge om yrke, og har rundt 227 000 følgere. Han har også konkurrert i faget, og vunnet NM for servitører, i den senere tid har han også deltatt i direktesending på TV 2 i forbindelse med boka «Det perfekte selskap». Mathias reklamerer med andre ord gjerne for servitøryrket.

– Men hvorfor gikk du bort fra drømmen om å lage mat eller bli skuespiller, til å bli servitør?

– Da jeg var liten satt jeg på kjøkkenbenken og så besteforeldrene mine lage mat, og det ville jeg også. Men da jeg begynte på restaurant- og matfag på Etterstad vidaregåande skole, så merket jeg at det var ute i restauranten jeg likte meg best. Jeg er utadvendt og liker å prate med folk. Og jeg hadde en



Kontaktlærerne Mette Hagenberg og Christine Linae på Jåttå mener det trengs godt humør og et godt hode for å bli servitør. De oppfordrer gjerne elever på restaurant- og matfag til å velge service.

veldig god lærer som er servitør, Janne Fredriksen, og hun anbefalte meg å velge servitørfaget. Og det har jeg ikke angret på, sier han.

FAGKUNNSKAP I boka «Det perfekte selskap» beskriver han med bilder og korte tekster det viktigste en servitør skal kunne om servering, borddekking, planlegging, uniform og bekledning, vinservering – glass, vintyper, vinåpning, dekantering med lys, rydding av bord – valg av musikk, kort sagt omtrent alt den som arrangerer et selskap bør tenke på.

– Jeg tenkte det var behov for en slik bok, sier Mathias Toresen.

– Kan den brukes som en håndbok også for kommende servitører?

– Ja, det mener jeg, selv om den mangler refleksjonsdelen som selvsagt er med i undervisningen på restaurant og matfag.

Om blesten rundt servitører fører til

at servitørens status heves, er ikke det noe han blir misfornøyd med.

HVEM DREPTE KELNEREN? Det blir heller ikke Andreas Tharaldsen, som har flere år i yrket bak seg, og som nå altså på et vis spør om servitøren er død, i boka «Hvem drepte kelneren?».

Han mener det bør gjøres mye med lønns- og arbeidsvilkår, og ikke minst kravet til faglært arbeidskraft, for at servitørens status heves dit den etter hans syn hører hjemme.

– Mener du servitøren som sådan nå er død?

– Nei, ikke helt død. Men yrket har en svak posisjon. Jeg har i boka forsøkt å vise mitt engasjement ved å ta en politisk side, få fram det faktum at servitøryrket på mange vis er utradert, samtidig som interessen rundt mat og vin aldri har vært større. Den jevne restaurantbesøker har mye større kunnskap om mat og vin nå enn før,

sier Andreas Tharaldsen som da mener det er et paradoks at så mange som serverer er ufaglærte.

– Hva mener du skal til for å snu dette?

RYDDIG BRANSJE – Jeg tenker at det er bra at unge folk søker seg til restaurant og matfag og utdanner seg til å bli servitører. Men vi trenger en mer ryddig bransje, sier han.

Han mener Norge må skaffe seg en næringspolitikk for lønns- og arbeidsvilkår i bransjen.

– Det må stilles krav til antall faglærte på arbeidsplassen når det deles ut skjenkebevillinger. Og så mener jeg for eksempel at det må stilles krav til at bedrifter som det offentlige kjøper tjenester fra, som kantiner og spisesteder, har lærlinger, sier han.

Kort sagt, mener han som i mange år har vært fagforeningstillitsvalgt i bransjen, at bransjen selv må rydde opp.

– Det er viktig at unge folk som søker



De var på god vei til å bli servitører, men nå er de ikke like sikre lengre. Akkurat nå har Live Skretting og Oda Ree Flesjå byttet ut restaurant- og matfag med påbygg.

seg til næringen i dag, møter arbeidsplasser med gode lønns- og arbeidsvilkår og med seriøse forhold, sier han.

DEN GODE SERVITØR På jakten etter de kommende gode servitørene, har Yrke også møtt to ungdommer som først trodde de skulle inn i bransjen, men nå har valgt den bort, i hvert fall for en periode.

Både Live Skretting og Oda Ree Flesjå fra Jæren trodde de kom til å bli servitørlærlinger etter to år på restaurant og matfag på Bryne vidaregåane skule, men så valgte de i stedet påbygg.

– Så nå blir dere ikke servitører?

– Vi har ikke helt stengt døra, men ikke nå i hvert fall, sier de to til Yrke.

De forklarer at de i løpet av skoletida og tida på utplasseringer, hadde det fint, men fant ut at de ikke var sikre på at de ville bli servitører likevel. Da valgte de heller påbygg først, og tenker at de eventuelt kan ta fagbrev senere.

TID TIL FAGBREV PLUSS MER Lærer Hanne Christensen kunne ønske de tenkte motsatt.

– Jeg har dessverre ikke hørt om noen som tar fagbrev etter påbygg, sier hun, og sier at hun er redd at døren lukkes helt med påbygg.

– Jeg forsøker å si til elevene og ung-



Hanne Christensen, restaurant- og matfaglærer på Bryne vidaregåande skule.

dommene at de har så god tid. De skal arbeide i mange år, denne generasjonen kommer kanskje til å arbeide helt opp i 80-årene. Da har de tid til å ta en utdanning og velge annerledes senere i livet. Mange har så dårlig tid. Jeg tenker at det har de ikke, sier hun. Tanker om sevitørjobben i et tidsperspektiv, har også Andreas Tharaldsen:

SLOTTET «Men det jeg tenkte over der jeg sto og hørte på husholdssjefen og sto og så alle disse som snart skulle servere middag på slottet, disse folkene som en gang tok fagbrev som servitører på 1970-, 1980- og 1990-tallet, og noen få de siste årene, som har jobbet der i årevis, var: Vil det i det hele tatt være mulig å mønstre en slik gjeng om 20 år? Vil ord som *fransk servering*, *markering* og *saucier* i det hele tatt gi mening om 20 år? Eller vil dette språket, på samme måte som kelneren, dø ut?» (fra boka «Hvem drepte kelneren?»)

- Rådgivere i norske skoler må kunne mer om yrkene

BERGEN – Manglende kompetanse blant rådgivere i norske skoler kan få alvorlige konsekvenser for elevene, skriver Jacob Fagerbakke Giskegerde i et innlegg i BA.

Han mener at det er på tide å skjerpe kravene til kompetansen rådgiverne har.

Ungdomspolitikeren viser til at tiendeklassinger må ta store valg knyttet til sin egen framtid når de velger videregående opplæring.

– Mange elever står uten den nødvendige veiledningen til å gjøre informerte og strategiske valg av studieretning, noe som kan resultere i at de velger feil. Ifølge NAV er det mange unge som benytter seg av deres ungdomstjeneste, som indikerer at mange sliter med å finne sin plass i samfunnet. Og når en elev må bytte studieretning midt i utdanningen, tar det lengre tid før de kommer ut i arbeidslivet, skriver han.

Unge Høyre-politikeren mener mange ungdommer mangler realistisk og konkret veiledning om hva slags jobber de kan få etter endt utdanning.

– Det er derfor på høy tid at vi innfører klare kompetansekrav for rådgivere i skolen, skriver han.

Skolestruktur engasjerer i Innlandet

GRAN Hvor skal det være videregående skoler? Og hvilke fag skal skolene tilby?

Dette er et av spørsmålene som vekker størst engasjement rundt om i norske fylkeskommuner. Det er fylkeskommunene som driver de offentlige videregående skolene, og dermed er det fylkespolitikere som sitter med ansvaret for å bestemme angående skolene.

Også i Innlandet har det i år vært mye debatt om skolestrukturen. Avisa Hadeland skriver at nesten 500 har sagt sin

mening i høringsprosessen rundt nedleggelse av skoletilbud i fylket.

Fylkestinget jobber med å finne løsninger for en ny framtidig skole- og tilbudsstruktur i Innlandet og alternative opplæringsmodeller. Bakgrunnen for dette er nedgang i elevtallet i fylket, noe som blant annet fører til strammere økonomi.

Saken om skolestrukturen skal vedtas i oktober. Etter planen skal ny løsning for skolene i Innlandet, være i gang allerede neste høst.

Foreldre fortsatt viktigst når unge velger utdanning

OSLO Det er mer sannsynlig at en ungdom som har foreldre med høyere utdanning, begynner i et høyere utdanningsløp, enn at en ungdom som ikke kommer fra et akademisk miljø, blir akademiker, viser sammenstilling av nyere norsk forskning.

Fortsatt er det altså sånn at foreldres utdanning og klassebakgrunn betyr mest når en ungdom velger utdanning, ifølge et nytt notat om mangfold og ulikhet i høyere utdanning.

En av forfatterne bak notatet er seniorrådgiver i Direktoratet for høyere utdanning og kompetanse (HK-dir) Herdis Hølleland.

– Selv om hovedfunnene er kjente fra før, sammenstiller vi nyere forskning og statistikk om hvordan rekruttering og gjennomføring i høyere utdanninger – både profesjonsstudier og andre – påvirkes av studentenes sosiale bakgrunn, forklarer Hølleland til Kifinfo, som er et nettsted som drives på oppdrag for komité for kjønnsbalanse og mangfold i forskning (Kif-komiteen).

– Mønsteret her er tydelig. Det er en klar sammenheng mellom foreldrenes utdanning og de valgene avkommet tar, sier Hølleland.

Norsk hotellhøgskole har byttet navn

STAVANGER Norsk hotellhøgskole heter nå NHS – Institutt for ledelse og tjenesteutvikling.

– Norsk hotellhøgskole har siden 1912 utdannet studenter innen service, ledelse, hotell og reiseliv. Vi har 112 års erfaring med ledelse og tjenesteutvikling – derfor er det naturlig at også dette får en plass i navnet vårt, sier instituttleder Trude Furunes i en pressemelding.

Universitetsstyret ved Universitetet i Stavanger vedtok navneendringen før sommeren.

Furunes viser til at framtidens ledere må kunne håndtere spørsmål både knyttet til det rent menneskelige og det digitale. Samtidig stilles det krav om at de skal «drive kontinuerlig tjenesteutvikling og innovasjon, håndtere nye utfordringer som kunstig intelligens og se sammenhengene på tvers av flere fagområder, som IT, markedsføring, salg og kundeopplevelser».

I tillegg til de tre bachelorgradene hotelledelse, digital serviceledelse og reiselivsledelse tilbyr NHS – Institutt for ledelse og tjenesteutvikling mastergrader innen transformasjon og nyskaping og Service Leadership in International Business. Fra høsten 2025 starter også det nye årsstudiet reiseliv i endring.

Kristiansand-skole får Kompetansepris

KRISTIANSAND Tangen videregående skole i Kristiansand får Landskonferansens Kompetansepris 2024. Prisen ble delt ut under landskonferansen for restaurant- og matfag i Sandefjord rett før sommeren.

Prisen deles ut til virksomheter eller personer som har utmerket seg positivt i arbeidet med kompetanse og rekruttering til mat- og måltidsbransjen.



For de som **er ferdige,**
men som likevel
nettopp har begynt.

Yrkesvalgene for både elever, studenter og lærlinger er i stadig utvikling og mulighetene er mange. Våre studier gjør det enkelt å ta fatt på veien videre mot ny kompetanse som gjør dem både attraktive og relevante i et arbeidsmarked som er i konstant endring. Vær en god veileder og gjør Fagskolen Innlandet til et godt råd!

Hos Fagskolen Innlandet finner du studier innenfor flere fagretninger – teknikk, helse, landbruk og ledelse. Les mer på fagskolen-innlandet.no

Ny kompetanse i takt med livet



YRKE-profilen:

HVEM: Linn-Siri Jensen

ALDER: 63

BOR: Skøyen i Oslo

STILLING: rektor ved Nydalen videregående skole

UTDANNING: årsstudium i psykologi, bachelor i idrett, master i offentlig ledelse, trenerutdanning på høyeste nivå i håndball m.m.

HOBBY: maling , og da snakker vi om vegger

LESER: skjønnlitteratur i feriene, alt fra krim til pompøse historier fra middelalderen i England

FAVORITTMUSIKK: artister som Cat Stevens, Bob Dylan, Pink Floyd og Bjørn Eidsvåg

SER PÅ: serier, nå etter at jeg ikke er i håndballhallen nesten hver kveld. Så om igjen Førstegangstjenesten med ei venninne og liker dokumenterer, som den om turneren Simone Biles

BRENNER FOR: å få til det umulige

- Både som rektor og målvakt må du tåle å ta det som kommer

OSLO Linn-Siri Jensen ble skutt i gulvet med et brak under sin aller første landskamp, og som rektor må hun gå mellom når det kommer folk til Nydalen vgs. som vil ha et oppgjør etter helga. På den annen side fremhever hun de fine likhetstrekkene mellom lagidrett og skole.

TEKST OG BILDE **KARI KLØVSTAD**

Når Nydalen videregående blir nevnt, kommer det ofte i neste setning at dette er Oslos mest populære skole.

– Vi har de høyeste søkertallene uansett fagtilbud, men dette er mye mer sammensatt enn det kan se ut, sier rektor Linn-Siri Jensen. Hun har mot så det holder, men har også kjent på redselen, langt inn i marginen.

Det går 560 elever på studiespesialisering og 420 på yrkesfag. Sistnevnte fordeler seg på helse- og oppvekstfag og salg, service og reiseliv. Skolen, som ligger i Nydalen, fungerer som et knutepunkt. Den har elever fra 34 ungdomsskoler og er lett å nå både med T-bane og buss fra alle kanter.

EN LITEN LANDSBY Stor søkning og høyt karaktersnitt er ingen garanti for at det bare kommer englebarn, og det er mange kulturer som skal knyttes sammen.

Øverst i venstre hjørne på tavla

Linn-Siri Jensen har på rektorkontoret, står det alltid: «Alle skal nå så langt de kan!» Og dette er en rettesnor.

– Vi har snudd litt på ordtaket og sier at det trengs en liten landsby for at så mange som mulig skal gå ut herfra med fullført og bestått. Vi jobber livet av oss for å få det til. Skolen må hele tiden fylles med kvalitet og gode verdier, og vi har alltid mange baller i luften. Luften kan sive ut av noen, og det kommer alltid nye, så vi kan aldri sitte stille. Et trygt og godt skolemiljø er for eksempel alltid viktig, og jobben kan ikke gjøres en gang for alle, sier rektoren. Hun påpeker at skolen er en del av samfunnet, men stiller spørsmålsteget ved om den alltid må ha samme fart.

– Når det gjelder kunstig intelligens, må vi ha det, men for sosiale medier kan vi dempe oss litt.

Linn-Siri har 39 år bak seg i skolen.

Hun startet i klasserommet og har gått gradene. Nå har hun vært rektor på Nydalen videregående siden skolen var ny i 2011, og gjør sitt beste for at praktbygget skal se like fint ut.

Det var langt fra planen at ungjenta fra Fyllingsdalen skulle havne i skolen. Hun var fast bestemt på å bli fysioterapeut, helt til håndballen fikk kloa i henne, og hun spilte på elitenivå i 15 år. Dette kommer vi tilbake til, men først må vi snakke om yrkesfag.

STATUSEN MÅ OPP Selv om det er mange som søker seg til yrkesfag på Nydalen, er ikke rektoren i tvil om at statusen må opp.

– Så er spørsmålet hvor vi skal løfte, og jeg tror vi må begynne hjemme hos hver enkelt. Foreldrene må forstå at alle fag står åpne, selv om barna begynner i denne enden. Dyktige folk innen yrkesfag er både viktig og nødvendig, understreker Linn-Siri og

kommer med et ferskt eksempel fra hjemmebane.

– Denne uka hadde jeg vannlekkasje på kjøkkenet, og det hastet med å få tak i både rørlegger og elektriker. Skolen må også mer ut for å jobbe med rekruttering, og vi må få ungdomskoleelevene inn til oss. Pandemien har lært oss at det er viktig med nok



VM i håndball for kvinner i Nederland i 1986. Norge tok bronsemedaljen. Foran fra venstre: Anne Migliosi, Hanne Hogness, Karin Pettersen, Trine Haltvik, Karin Singstad og Kristin Eide. Bak f.v. Kristin Midthun, Annette Skottvoll, Åse Birkrem, Unni Birkrem, Kjerstin Andersen, Linn-Siri Jensen, Cathrine Svendsen, Heidi Sundal og Hanne Hegh. Ingrid Steen er ikke med på bildet. Foto: Jan Petter Lynau / NTB

ansatte innen helsefag, og eldrebølgen er varslet. Mange glemmer at skolen er en politisk ting, og jeg er glad for at Oslo nå satser på yrkesfag og hjelper oss, sier hun.

Selv hadde rektoren yrkesplaner som endret seg brått da hun fikk en telefon en sommerdag.

TELEFONEN SOM ENDRET ALT Samspill har vært viktig helt siden Linn-Siri var liten. Hun er den midterste i en søskenflokk på fem, der hun hadde sin plass, og da hun begynte å spille håndball, var det laget som gjaldt. Uttrykk som «to hoder tenker bedre enn ett», og «god alene, bedre sammen» har fulgt henne på alle arenaer.

Sommeren etter at Linn-Siri gikk ut av Bergen katedralskole, fikk hun sommerjobb som assistent på en fritidsleir for barn som ikke hadde det så greit. Mens hun var der, kom det en telefon fra en dame som het Karen Fladset. Hun var Norges beste håndballspiller i 1970-årene, men navnet sa ikke ungjenta noe.

– Hun lurte på om jeg ville være med topp-klubben Vestar på treningsleir på Tjøme. Hvordan denne treneren hadde hørt om meg, vet jeg ikke, for jeg sto i mål i 3. divisjon for Fyllingen.

Moren ga Linn-Siri klarsignal til å reise, fysioterapien måtte vike, og senere så hun seg aldri tilbake.

– Dette var som å komme til himmelen med alle stjernene. Jeg sov med de nye skoene jeg fikk helt gratis, og den fine skinnballen lå ved siden av hodeputa mi.

Raskt lærte Linn-Siri at du må tåle å stå i det som kommer, selv om det ikke alltid er behagelig. Laget fikk en plass i prøve-OL i Moskva, da det ikke var så stor oppslutning.

– I debutkampen min var det gått under ett minutt da en sovjetisk spiller kontret og fyrte av et skudd rett i ansiktet mitt. Jeg svimte av og måtte bæres rett ut, sier Linn-Siri, som var på plass mellom stengene i senere kamper.

Hun kan telle opp 122 kamper for

Norges kvinnelandslag, og hun var med på bronselaget under VM i 1986. Dette regnes som starten på det norske håndballeventyret. Under Marit Breiviks storhetstid var Linn-Siri Jensen trener på målvaktsiden, og det er blitt tusenvis av timer i haller også ved siden av jobbene i skolen. Det er bare et år siden hun slapp totalt tak i håndballen. Nå nøyer hun seg med å se kamper, og har en sønn som spiller på ROS IL.

– Jeg ville ikke være mammatrener for sønnen og datteren min, men jeg har vært med og trent keeperne på lagene deres.

TRUENDE SITUASJONER Selv om Linn-Siri Jensen er 1,81 høy og lite skvetten, hender det hun opplever situasjoner hun liker dårlig.

– Det kan komme noen til skolen som skal ta noen. De vil for eksempel gjøre opp for en hendelse som skjedde i helgen. Dette kan være truende folk som er mye høyere enn meg og minst 10 kilo tyngre.

– *Hvordan reagerer du?*

– Rolig og kontrollert, og jeg vet hvor jeg skal sitte i rommet. Reaksjonen kommer først etterpå.

– *Er du alltid uredd?*

– Det kommer an på. Jeg vil vise mot, men har kjent på redselen innerst i kroppen. Verst var det da koronapandemien brøt løs. Jeg måtte kalle sammen alle på skolen og gi beskjed om at de måtte gå hjem. Da pumpet hjertet hardt. Jeg hadde sett nyheter fra Italia der det ble vist lastebillass med døde, og jeg var redd for at vi skulle miste noen hos oss.

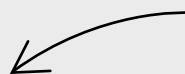
Det var dramatisk da det sto på, men det gikk over.

På Nydalen videregående skole må lærerne belage seg på å jobbe på flere avdelinger, og det er god søkning til ledige stillinger.

– Jeg vil ha ansatte som brenner for alle elevene, og ikke bare kommer hit fordi vi er en populær skole, sier rektor Linn-Siri Jensen.



Hold deg
oppdatert,
last ned
appen



UTDANNINGSNYTT



Tobias Taklo går salg og service og får litt veiledning av digitalpedagog Thorny Bie Andersen.

HeyTek for alle på Heyerdahl:

GAME ON!

LARVIK Skjermene lyser opp i det mørke rommet, og det knatrer i tastaturene. Langs to av veggene er elevene opptatt med et handelsspill, mens i det andre hjørnet er det en som lærer seg å kjøre lastebil.

TEKST OG FOTO **KARI KLØVSTAD**

Senhøsten 2021 ble det åpnet et teknologisk rom på Thor Heyerdahl videregående skole i Larvik, som fikk navnet Heyerdahl læring og teknologi, til ære for den verdenskjente eventyreren.

På veggen står det «Game on» med store bokstaver, og det stemmer. Rommet er blitt bygget opp i løpet av de tre siste årene, og hit kan alle komme og ha undervisning.

– Digital kompetanse er viktig og relevant innenfor yrkesfagene. Det holder ikke

En PlayStation er rigget til, og her øves det på å kjøre lastebil.

lenger bare å kunne montere eller skru, sier rektor Lin Marie Holvik, som har vært pådriver.

Den som styrer hva som skjer i rommet, er digitalpedagog Thorny Bie Andersen, som også har en doktorgrad i molekylærbiologi.

ENGELSKTIME Da Yrke besøker HeyTek-rommet, er det en klasse fra salg og service som er i gang. De har engelsktime og spiller et handelsspill på engelsk.

– Har du tjent så mye? Torny Bie Andersen kaster et blikk på en av skjermene.

Det er lærerne som må ta kontakt når de mener klas-

sen vil ha nytte av å legge opplæringen til teknologierommet. Ikke alle elevene ved skolen er like motiverte, så det blir lagt stor vekt på å sørge for variasjon i undervisningen.

– Jeg spurte Torny om hun hadde et forslag til hva vi kunne finne på hos henne i engelsktimen, og etter få sekunder hadde hun planene klare, sier Andreas Veberg, som er lærer for salg og service. Han er strålende fornøyd der han går mellom engasjerte elever.

ANNEN ARBEIDSMÅTE – Vi har rikelig med programvare til alle programfagene. Når



for eksempel de som tar byggfag, har om brannsikring, kan de ta på VR-briller og gå inn i et bygg på skjermen for å se det tredimensjonalt. Helsefagelevne har mulighet til å se blodårene fra innsiden, forklarer rektor Lin Marie Holvik.

I et eget hjørne sitter en elev fra bilfag og øver seg på å kjøre trailer via PlayStation. Ved siden av å holde den store bilen stødig



HEYTEK ROMMET

- Rommet er teknologisk innredet.
- Det har blant annet gaming-PC-er, VR-utstyr, PlayStation, 3D-printer, vinylkutter og programmeringsutstyr.
- Her brukes gaming, visualisering og kreativitet i læringen. Rommet er tilgjengelig for alle på skolen og kan bestilles.



Lærer Andreas Veberg, rektor Lin Marie Holvik og digitalpedagog Thorny Bie Andersen gleder seg alle over det teknologiske rommet. Her er en klasse fra salg og service i full gang med et handelsspill.

på veien må han svare på faglige spørsmål.

Lærerne får også hevet kompetansen sin, og de må finne ut hvordan de kan dra nytte av rommet, som også er åpent i pauser og noen ettermiddager.

I undervisningen er samarbeid og strategisk tenkning viktig, og i HeyTek-rommet hjelper og pusher elevene hverandre. Dette er egenskaper som er etterspurt også i næringslivet. Noe som rektor er svært opptatt av.

– Dagens unge har vokst opp med skjerm, men ikke alle har noe forhold til teknologi og teknologisk transformasjon, så dette er det viktig at de øver på.

Digital kompetanse har også en plass i fagplanene, påpeker rektoren.

FORBILDE Det er mange som kommer for å høre om og se hvordan Thor Heyerdahl videregående skole har satset på HeyTek-rommet. Det har ikke vært spart på investeringene i utstyr, og det har kostet penger.

– *Hvordan har dere fått det til?*

– Du må ha en langsiktig strategi, og med gode prioriteringer og en plan for hva du jobber mot, så vil du få det til, sier rektor Lin Marie Holvik. Skolen har valgt å satse, og det er blitt en unik, nasjonal arena for teknologi i skolen.

Tips oss

Er det spennende temaer innen yrkesfagopplæringen eller andre interessante saker på din skole vi bør skrive om?



Tips oss gjerne på e-post:
yrke@utdanningsforbundet.no



Anna har CP, men er i full sving som sjømathandler



OSLO Cerebral parese har aldri stanset Anna fra å gjøre det hun vil. Nå er 25-åringen i full jobb som sjømathandler i en travel butikk.

TEKST MERETE SILLESEN BILDER MARIANNE OTTERDAHL-JENSEN

På fritiden trener hun, slik at hun opprettholder funksjonsnivået. På jobben er det ingen som tenker på diagnosen.

Anna Emilie Nygaard vokste opp i Bærum med mamma, pappa og lillebror. Som toåring fikk hun diagnosen cerebral parese, mer nøyaktig spastisk diplegi med overvekt på høyre side.

Dette har aldri stoppet Anna fra å gjøre det hun vil, men hun har kjem-

pet mer enn de fleste er klar over. Sommeren 2019 fikk hun fagbrev som sjømathandler, og stortrives i jobben på Jacobs på Majorstua i Oslo.

Anna bor nå i egen leilighet, og hun kjører bil eller tar banen til jobb.

PASSET IKKE INN – Jeg har nedsatt gang- og håndfunksjon, kognitive vansker, dysleksi, konsentrasjonsvansker og

fatigue, ramser Anna opp da Yrke besøker henne på jobben.

– På skolen passet jeg ikke helt inn og hadde ikke noe stort nettverk. Jeg gikk på vanlig skole, i vanlig klasse, med noe spesialundervisning utenfor klassen. Det meste av tiden min brukte jeg på skolearbeid.

Hun forteller at hun hadde assistent på barneskolen og det første

året på ungdomsskolen. De to siste årene hadde hun skrivehjelp. Både på barne- og ungdomsskolen hadde Anna spesialundervisning utenfor klassen, i tillegg benyttet hun et eget rom når det var behov for mer arbeidsro. Hun hadde ekstra boksett, så hun skulle slippe å bære bøkene, og hun brukte spesialpult og -stol. Garderobeplassen var tilpasset Annas utfordringer, og hun hadde utvidet tid ved prøver og satt da i et eget rom med muntlig hjelp eller skrivehjelp. Hun fikk også dekket busskort.

Anna forteller at hun alltid har hatt gode karakterer, men måtte jobbe hardt for dem. Den største utfordringen med det å gå på skole var den sosiale biten.

TØFFE ÅR Anna ble tidlig interessert i mat, og valgte restaurant- og matfag på Rosenvilde videregående skole i Bærum i Akershus.

– Siden jeg hadde gode karakterer, kvalifiserte jeg ikke til assistent. Men skolen tilrettela med ekstra boksett og utvidet tid på prøver, og jeg fikk ta skriftlige prøver muntlig i eget rom og hadde spesialbord og -stol og garderobetilpassing, sier Anna.

– Jeg arbeidet hardt med skolearbeid, både på skolen og hjemme, og fikk mye hjelp av mine foreldre til skrivehjelp og lesing, både med lekser og pugging til prøver.



Anne Bjåland.



For Anna er den gode kontakten hun har med sin leder og ferskvarerjef Ida, helt avgjørende for at hun kan fungere godt i jobben.

Det var tøffe år, og Anna ble fryktelig sliten. Uten familien vet hun ikke hvordan det ville gått. I ettertid tenker Anna at hun ville undersøkt muligheten for å ta skoletiden på Rosenvilde over mer enn to år. Læretiden var derimot grei å ta på to år.

– Det er egentlig litt tilfeldig at jeg havnet her, sier Anna og ler.

– Det var vanskelig å få lærlingplass. Opprinnelig hadde jeg tenkt butikkslakter, men fikk tilbud hos Jacobs Majorstuen som lærling i sjomathandlerfaget. Et tilbud jeg i dag er glad jeg takket ja til, for her har jeg blitt.

DETTE MÅ TIL – For at jeg, og sikkert andre med ulike utfordringer, kan ta denne type utdanning, må vi ha pågangsmot og være villige til å jobbe hardt, selv om vi møter motstand, sier Anna bestemt.

– Noen tenkte nok at jeg ikke hadde noe å gjøre i et fysisk hardt arbeid. Det at det ble sjomathandlerfaget og ikke

butikkslakterfaget, var nok positivt for meg. Jeg hadde også veldig positive lærere.

Lærer Anne Bjåland ved Rosenvilde videregående sier at når de får søkere med ulike større utfordringer, er det viktig å raskt gå i dialog med elev og foresatte. Hvis det ikke er mulig å fullføre, vil som regel eleven selv i løpet av skoleløpet finne ut av dette. Noen velger påbygg i stedet for læretid, og andre blir veiledet til et lærekandidatløp. En lærekandidat har mål om å ta et kompetansebevis, som er mindre omfattende enn fag- eller svennebrev.

– Felles for alle er at de bør være tidlig ute med god kjennskap til kompetansemål og arbeidsoppgaver programområdet inneholder. Karriereveiledning og hospitering bør derfor komme i gang så tidlig som mulig i ungdomsskolen, sier Anne Bjåland.

– I løpet av skoletiden kan vi tilrettelegge en del ut fra elevens behov og forutsetning. Det kan være en større



Det er viktig for Anna å gjøre alt riktig. Hun trengte god tid på opplæringen, nå går det meste av seg selv. Dårlig funksjon i høyre hånd gjør skjæring spesielt krevende. I skreisesongen er det ekstra mye skjæring.

utfordring å finne læreplass etter vg2. Derfor er vi tidlig ute i utdanningsløpet med å finne aktuelle lærebedrifter som kan benyttes i faget yrkesfaglig fordypning.

TILPASNINGER Med god kommunikasjon om muligheter og begrensninger, slik at man får god tilrettelegging, mener Anna at mye er mulig. Men for å kunne gå ut i jobb som sjømathandler må man kunne stå og løfte, hvis man ikke skal ha funksjonsassistent.

– Anna har vært her lenger enn meg. Jeg fikk høre at hun allerede som

lærling viste stor interesse, møtte presis til jobb og var til å stole på. Alle snakket positivt om den blide sjømathandleren, og vi fikk kjempegod kontakt med en gang, sier ferskvarsjef Ida Bjerkelund.

– For meg er Anna som en annen ansatt, jeg passer bare på at vi snakker sammen daglig, gjerne flere ganger om dagen, i tilfelle noe skulle oppstå. Ellers tenker jeg ikke over diagnosen hennes.

Anna forteller at hun får tilrettelegging etter sine behov, blant annet ved at hun ikke jobber senere enn at hun kan trene etter jobb. Hun svømmer to ganger i uka, spiller boccia to ganger i

uka og følges opp av fysioterapeut og habiliteringstjenesten.

– I 2009 hadde jeg en større operasjon. Før det var jeg ikke så mobil, og etter operasjonen har jeg trent meg opp til det funksjonsnivået jeg har i dag. Så på en måte har min helse blitt bedre, og ved trening opprettholder jeg funksjonsnivået. Tilstrekkelig hvile er også viktig, sier Anna og smiler.

– Jeg har hev- og senkbord, som jeg kan sitte eller stå ved når jeg gjør skrivebordsarbeid på jobben.

SETT OG VERDSATT – Her har jeg kolleger og ledere som ser meg som den jeg er: som en ressurs, ikke en begrensning. Det betyr enormt mye for meg. Jeg opplever god kommunikasjon med kollegaer og ledere, sier Anna.

– Det er viktig for meg å ha en arbeidsdeling men når vi er flere i disken, slik at jeg ikke behøver å gjøre de tyngste oppgavene hele tiden, og det opplever jeg at vi har. Men det er også nødvendig at jeg gjør alle oppgaver, på lik linje med de andre, slik at jeg kan utføre alt som kreves i jobben.

Anna forteller at hun kan gjøre alle arbeidsoppgaver, men ikke har stenging fast i sin turnus, fordi det er ekstra tungt. Det hender hun bruker noe lengre tid på arbeidsoppgaver enn de andre, men hun jobber kontinuerlig og får arbeidet unna. Hun setter pris på varierte dager og ulike kunder. Ingenting er som å kunne levere et godt produkt til en fornøyd kunde.

– De dagene jeg har hovedansvar, følger Ida meg ekstra opp i forhold til de øvrige dagene, det er jeg veldig glad for, sier Anna.

– Med min diagnose er det vanskelig å si noe om utviklingen, men med den tilretteleggingen jeg har nå, håper jeg å være lenge i jobb. Jeg er avhengig av et støtteapparat, det får jeg gjennom familien, samt gode ledere og kollegaer på jobben.



Ida er lærling hos pappa

Planen er at hun tar over hele bedriften

NOTODDEN Om ett år får hun fagbrev som skogsmaskinoperatør. Faget er mannsdominert, og Ida føler hun må prestere litt mer som jente.

TEKST **MERETE SILLESEN** BILDER **MARIANNE OTTERDAHL-JENSEN**

– Hun har alltid likt motorer, fart og spenning, og kjørte snøskuter allerede som femåring. Så fort hun var gammel nok, tok hun lappen for lettmotorsykel, og førerkort for bil var i havn fire dager etter 18-årsdagen, sier Jostein

Hefre (62) om datteren Ida Marie Hefre (21).

– Men jeg er minst like opptatt av sminke, klær, hår og stæsj som venninene mine. Jeg pleier å jobbe inn fredagene, slik at jeg får tid til å være sosial,

det betyr mye for meg, legger Ida til.

VAR SKOLELEI Yrke møter far og datter i Reskjem, cirka 20 minutters biltur fra Notodden i Telemark fylke. Familien Tassen tusler rundt.

lærlingen

Mens pappa Jostein gikk på yrkes-skole og tok fagbrev i ettertid, har Ida fullført tre år på Nome videregående skole, avdeling Søve. Hun var skolelei og valgte naturbruk på vg1, skogbruk på vg2 og påbygg på vg3.

– Etter at jeg begynte å jobbe i skogen, er jeg nesten sikker på at jeg ikke kommer til å studere, jeg kan ikke tenke meg å sitte på et kontor, sier Ida.

– Det er vanskelig å få lærlingplass, og jeg var glad jeg kunne begynne i pappas firma.

Idas lærer på videregående, Eirik Jensen, sier at dette er et yrke for de som liker skog og natur. I tillegg må man være nøyaktig og interessert i teknologi, dagens maskiner har mye elektronikk og mye data som samles inn.

– Ved Nome videregående på utdanningsprogram skogbruk har andelen jenter de siste årene ligget på vel 30

prosent. Vi har hatt 37 jenter av totalt 117 elever fra 2014 til 2023.

Eirik Jensen mener jentene har en fordel fremfor guttene: De er rolligere og opptatt av å gjøre ting riktig, fremfor at det skal gå fort. Mange av dagens skogsoperatører begynner å dra på årene, så næringen trenger yngre krefter og gjerne jenter.

– På skolen vår er det mulig å få studiekompetanse etter tre år, samtidig som du får en yrkesutdanning. Mange av de som går skog velger å gå videre på høyere utdanning, sier Eirik Jensen.

TRIVES ALENE Jostein har hatt tre lærlinger før Ida, alle gutter. Han leier også inn arbeidskraft i firmaet Hefre Skogsdrift AS. Han hadde aldri drømt om at datteren skulle følge i hans fotspor, men legger ikke skjul på at han er stolt av Ida.

– Hun har blitt mer selvsikker og tør mer nå enn da hun startet, sier Jostein.

Ida synes er lett å spørre pappa hvis hun lurer på noe. Men hun lærer minst like mye av de andre i bedriften. Ida kjører nå både hogstmaskinen og lastbærer. Det vil si at hun er med på hele prosessen med å hogge trærne og frakte dem ned til veien, der tømmerbilen henter.

– Man må trives i sitt eget selskap, for vi har ikke akkurat felles lunsjpause, sier Jostein og humrer.

– Men det går fint å spise nistepakka i hytta på maskinen, der vi selvsagt både har aircondition og varmeapparat, slik at temperaturen alltid er behagelig.

Ida forteller at hun hører mye podkaster og musikk, men at fasilitetene ellers ikke er noe å skryte av. Skal hun på do, må hun gå i skogen, uansett vær og årstid. Men det å få jobbe variert og selvstendig ute i naturen, veier opp for de få ulempene.



Jostein eier firmaet Hefre Skogsdrift AS. Går det som de håper, vil Ida overta om noen år.



Før tømmerbilen skal hente, må tømmeret være korrekt merket. Her brukes bokstav- og tallkoder.

– Hva tenker du er det beste med yrket du har valgt?

– Variasjonen, og at jeg får jobbe ute.

– Og hva er det verste?

– Å stå tidlig opp, og av og til å reparere ting på maskinen i dårlig vær.

– Hvor er du om ti år?

– Da håper jeg at jeg har tatt over pap-pas firma, og det planlegger vi begge for.

REGNE MED VELT Pappa Jostein sier at det å være skogsmaskinoperatør ikke er et farlig yrke, men at man må være observant hele tiden. Selv har han veltet to ganger, Ida regner med at hun også vil oppleve en velt eller ti, men er ikke redd av den grunn.

– Jeg misliker mye søle som maskinen kan sette seg fast i. Dessuten kan jeg bli litt sur hvis det er dårlig vær og jeg må ut og reparere noe. Det er mye hydraulikk på maskinene, så det hender blant annet at slanger må byttes, sier Ida.

Hun kan nå jobbe alene. Hun begynner klokka 06 hver dag, og jobber lange dager. Vanligvis er de flere på jobb i samme område. Alle må ha mobiltelefon tilgjengelig.

– Sikkerheten kommer alltid først, og vi har moderne maskiner med tipp topp utstyr, sier Jostein.

– Det ser kanskje tungt ut å dirigere så store maskiner, men vi opererer med lettstyrte spaker som ikke krever stor muskelpotensial. Ida er et strålende eksempel på at slike jobber like godt kan utføres av kvinner som av menn, her er det personlighet og interesse som teller.

LIKE Morten Hedegart i AT Skog tuller med at han ser stor forskjell på Ida og guttelærlingene de har hatt. Men det er på utseendet, ellers er det omtrent det samme. Han har samarbeidet med Jostein og andre entreprenører om



Tassen er med far og datter på jobb hver dag. Han tusler rundt, og sier ikke nei til litt ekstra kos.

opplegg for flere lærlinger opp gjennom årene.

– Entreprenørene har gjerne veldig god koll på det praktiske, men trenger litt assistanse med å komme gjennom byråkratiet, med opplæringsplaner, arbeidsavtaler, godkjenninger et cetera. Vi har gjort det slik at jeg er faglig ansvarlig og tar meg av halvårs-samtaler, rapportering og oppmelding til fagprøve. Det har fungert fint, og vi

har hatt god hjelp fra rådgiver i fylkeskommunen når det er noe vi har lurt på, sier Morten Hedegart.

– Vi gjør vel ikke noe spesielt for å få jenter til å søke, men synes det er fint at de også er interessert. Ida er den eneste jenta her omkring som jeg kjenner til at er lærling i skogfag. Å kjøre skogs-maskiner krever ikke nødvendigvis så mye muskler. Det viktigste er at en er motivert.

På spranget til å bli ridelærere

STARUM Morgenstellet i stallen er unnagjort. I etterkant har både hester og studenter fått frokost, og det er tid for oppvarming til første time. Norsk Hestesenter er alene om å tilby ridelærerutdanning på fagskolenivå her i landet.

TEKST OG BILDER **KARI KLØVSTAD**





Studentene på trinn 1 er på vei til sprangtime. Fra venstre: Sønnøy Svarthaug og Ravello (Olle), Hedda Victoria Birk og El Paso, Mathea Hjellset og Belle De Jour SC og Anne Øinæs Eriksen og Schoise Tor. Bildet viser også hvor fint hestesenteret ligger med utsikt over Mjøsa.

Det er hest fra morgen til kveld for studentene som utdanner seg til ridelærere. Fagskolen er en del av Norsk Hestesenter, som ligger idyllisk til på Østre Toten, med utsikt over Mjøsa. Hit kommer det studenter fra hele landet. Denne formiddagen står det sprangridning og dressur på timeplanen, og det er full aktivitet i to av de store ridehallene. Det er plass til åtte studenter på hvert av de to trinnene.

– Alle studentene rir to økter hver dag på høyt nivå, forteller rektor Cecilie Gaarder Skaug. Vi møter henne

Leder for marked og innovasjon Lene Aasbø (til venstre) og direktør og rektor Cecilie Gaarder Skaug holder i tømmene både på fagskolen og hestesenteret.

sammen med Lene Aasbø, som er leder for marked og innovasjon.

Det holder ikke bare å ha papirene i orden for å bli tatt opp på fagskolen. Søkerne må gjennom en to dagers opptaksprøve i sprang og

dressur. De må også vise at de kan jobbe i stallen og bestå en teoretisk prøve.

– Vi ser ikke bare på gode ferdigheter. Vilje, innsats og fullføringsevne teller også, understreker de to kvinnene.

>>



Hedda Victoria Birk og El Paso i gang med sprangtimen.



Det er god plass i hallen som brukes til sprangriding. Her er Anne Øinæs Eriksen på Schoise Tor og Sønnøy Svarthaug på Ravello (Olle) i aksjon.



Lærerassistenten Alva Ljosdal, som også er ansvarlig for fagskolehestene, og hesten Too Strong For You (kallenavn: TS).



Dorthea Solheim fra trinn 2 og Starums Lucelli under dressurtimen.



Karen Svensgaard og Starums Peach på vei til stallen etter sprangtime.

Utdanningen varer i to år, det kommer søknader fra hele landet, og det er kamp om plassene.

– Vi er opptatt av at de som går hos oss, forstår at de utdanner seg til et yrke. Det er et sprang fra det å være glad i hest til å bli god til å undervise, og du skal ha mye ballast for å kunne drifte et ridesenter, påpeker rektor Cecilie Garder Skaug.

Hver student disponerer tre hester, som han eller hun har ansvaret for å ta seg av, og de aller fleste bor på internat på skolen.

Hestesenteret har også sin egen rideskole for lokale barn og ungdommer, der

studentene kan praktisere sammen med de ansatte.

I ridehallene er det full aktivitet, og studentene alternerer mellom sprangridning og dressur. Her er det mye som skal øves inn og finpusses. Økta etter lunsj er satt av til teori og andre hesterelaterte oppgaver.

Møkking i stallen hører med når du skal jobbe med hest. Her er det Anne Øinæs Eriksen som gjør rent.



Hanne C. Dahl Lien er fagansvarlig for ridning og underviser i sprang. Hver fredag filmes sprangtiden sånn at studentene kan se opptak etterpå og lære av å se egen ridning.



To gode venner i stallen, Mathea Hjellset og Belle De Jour SC, som er på vei ut. Studentene og hestene tilbringer mye tid sammen.

Noe av det studentene skal kunne etter fullført utdanning

- trene og utvikle hester og ryttere
- ha ferdighetene og kunne undervise barn og voksne på middels B-nivå (MB)
- planlegge og organisere et ridesenter til det beste for brukerne
- ha respekt for dyr og mennesker og ha tilegnet seg hestefaglig og pedagogisk kunnskap for å ta vare på hestevelferd, elever og stallanlegg

Rundt 13 000 er me

– men Mesterbrevnemnda ønsker seg flere

OSLO Mester er en hedersbetegnelse innen yrkesfag. Nå gjør Mesterbrevnemnda en iherdig innsats for at flere skal klatre til topps.

TEKST OG BILDE **KARI KLØVSTAD**

Det finnes mer enn 70 mesterfag i Norge, og rundt 13 000 mestere. De omfatter alt fra de store byggfagene til gullsmeder, kokker og seilmakere. Den moderne mesterbrevloven kom i 1986. I tidligere tider hadde vi tradisjonen med laug, og den første håndverksloven kom i 1839.

– Det ligger mye stolthet i å ha mesterbrev, og det viktigste er at det sørger for seriositet i arbeidslivet og viderefører kompetanse og kvalitet til lærlingene, sier André Kristiansen, som er fungerende daglig leder i Mesterbrevnemnda.

Tidligere i år kjørte nemnda en stor kampanje på TV, sosiale medier og radio over hele Norge. Her kunne du se videoer og lese om sju ulike mestere. Målet var å vise fram bredden av fag som mesterbrevordningen omfatter, fortelle om fordelene ved bruk av mes-

Mesterbrevnemnda vil gjerne ha flere mestere i Norge. Her ser vi André Kristiansen, som er fungerende daglig leder i Mesterbrevnemnda.



stere i Norge

tere ved kjøp av tjenester og synliggjør samfunnsansvaret mestrene tar.

STERK POSISJON Mesterbrevordningen har en sterk posisjon blant håndverkere og i befolkningen generelt. Ifølge en Norstat-undersøkelse sier 84 prosent av de spurte at de kjenner seg tryggere ved å bruke en håndverksbedrift som har en mester. Samtidig har det de senere årene vært en svak nedgang når det gjelder aktive mestere og kjennskap til mesterbrevordningen i befolkningen. Annonsekampanjen var første skrittet for å snu trenden, og det er kommet gode tilbakemeldinger på filmene. Nå venter flere tiltak.

– Kampanjen skulle vise at du er i trygge hender ved å bruke en mester. Mestermerket henger høyt, og det er altfor mange useriøse aktører der ute som prøver seg på å bruke mestermerket ulovlig, sier André Kristiansen. Det er mesterbrevnemnda som tar seg av alle søknadene.

STORE OG SMÅ FAG Byggfagene utgjør det store flertallet når det gjelder mesterbrev, og har 85 prosent av antallet mestere.

– De små fagene er like viktige, for de holder liv i tradisjonshåndverkene. Det er ikke så mange som for eksempel tenker på at vi har sturmakere, men hva gjør vi hvis de store urene ute på veggene stopper? Børsemakermestere

og bunadsmestere er også eksempler på dem som har viktige oppgaver, framhever Kristiansen, og kunne ha ramset opp 70 fag til.

Vi minnes hele tiden på at samfunnet har behov for fagarbeidere i mange yrker.

– Det er ikke ubegrenset med folk å ta av, så det gjelder å holde balansen hele veien, mener lederen av Mesterbrevnemnda.

Kristiansen har tidligere vært med å bygge opp fagskolene, og mener at løftet som er gjort der, også har stor betydning.

TOPPEN Fra yrkesfagene er veien ofte kort over til de akademiske fagene for unge som vil klatre.

– Vi må ikke utarme fagoppleringen, men sørge for å ha en god stige med mesterbrevet på toppen av fagarbeidersøyla. Ordningen må også bli bedre kjent, og dette gjør vi ved å løfte fram alle de flinke mestrene rundt om. Det hører også med at mesterbrevutdanningen gir etablererkunnskap for å starte egen bedrift, sier Kristiansen. Han mener det er motiverende for mange unge å ha en karrierevei å se fram til innenfor faget de velger. Håpet hans er også at flere søker for å bli mestere.

HVILKET BREV? Hvis du tar utdanning i et tradisjonelt håndverksfag, får du som regel svennebrev.

STIGEN TIL MESTER

- 1. Yrkesfag på videregående skole.**
Det er rundt 170 fag å velge mellom.
- 2. Lærling.** Her er det lønn i læretiden.
- 3. Fagbrev/svennebrev.**
Dette er åpningen til fast jobb.
- 4. Yrkespraksis.** Minimum to års arbeid i faget etter fag/svennebrev. Kan kombineres med mesterutdanning.
- 5. Mesterutdanning.**
Lederutdanningen omfatter 70 fag, tar fra ett og et halvt til to år, og kan kombineres med jobb.
- 6. Mesterbrev**



Illustrasjonsbilde. © Adobe Stock

Ellers er fagbrev vanlig innen yrkesfagene.

Formelt sett er det ikke noen forskjell på fagbrev og svennebrev når det gjelder å skaffe seg jobb. De viser begge at læretid og fagprøve er bestått, og bekrefter kompetansen og kunnskapen vedkommende har.

Her er en av de norske mesterne:

Bjarne tok mesterutdanning i blomsterfaget

PORSGRUNN Bjarne Bryn arbeidet med blomster i mange år før han ble mester, så han kunne faget. Likevel bød utdanningen på mye arbeid.

TEKST OG BILDER **KARI KLØVSTAD**

Nå er han stolt over å ha tatt mesterbrevet.

– I utgangspunktet hadde jeg sett for meg at det skulle være lett, men det var mye mer jobb enn jeg trodde.

Utdanningen har hatt flere fordeler. Og Mester-Bjarne har også lært verdien av å dele kunnskap.

– Når du får kunnskap og gir den videre, så utvikler alle seg bedre, sier Bjarne Bryn.

Han tok utdanningen i kjeden hans forretning tilhører, Interflora. Og var så delaktig i utdanningen at den internt nå er oppkalt etter ham og kalles Bjarne, så det sies at «vil du ta en mesterutdanning, kan du ta en Bjarne».

BLOMSTERÅKER Selv har Bjarne Bryn vokst opp i en blomsteråker mellom liljer og gladioler.

Navnet Bryn og blomster har hengt sammen i over 100 år i Porsgrunn, men det var ingen selvfølge at Bjarne skulle ta over. Han måtte en runde innom BI før han kom tilbake, men nå er han eier, frontperson og relativt fersk mester i blomsterdekoratørfaget.

– Som mester blir du mer bevisst på firmaet ditt og opptatt av hver detalj. Du lærer lover og regler grundig og har oversikt, og jeg er stolt av å være mester, sier Bjarne Bryn.

Ulastelig kledd i lyseblå økonomiskjorte slenger han seg inn i traktoren

og lesser drevent opp en kubikk jord på tilhengeren til en kunde.

– Her på hagesenteret må vi kunne gjøre alt.

LØNN TIL GODTERI Ordet barnearbeid har i dag en dårlig klang, men var du liten hos Bryns Blomster på 80-tallet, med foreldre og en farfar som drev hagesenter og gartneri, var veien kort til å ta på seg noen oppgaver. Bjarne vokste opp sammen med blomstene i en åker og kunne luke fra han var i femårsalderen.

– Det var ingen tvang, men jeg lærte tidlig hvordan jeg kunne skaffe meg penger. Det jeg tjente selv, kunne jeg





Bjarne Bryn, slik han liker seg best, midt blant blomster.

bruke som jeg ville, og mye av lønna gikk til godteri. Men jeg ble også fortalt at det var smart å spare litt, sier Bjarne Bryn.

Han satte pris på det foreldrene gjorde, og så at de jobbet mye.

– De var alltid ved siden av meg, så jeg kjente meg trygg.

MÅTTE HJEM Bjarne valgte å gå på handlegymnaset etter ungdomsskolen, og hadde et utvekslingsår i USA før han kom hjem og fullførte. Så dro han i det militære, men i løpet av den perioden fikk faren hjerteinfarkt.

– Jeg valgte å dra hjem for å hjelpe til i bedriften, og fikk dimme tidlig.

Da faren var i form igjen, begynte Bjarne på BI, der markedsføring var et av yndlingsfagene. Og fortsatt liker han å se reklameinnslagene på TV for å vurdere hva som fungerer, og hva som faller gjennom.

I 2001 tok Bjarne Bryn over bedriften, og siden har han jobbet side om side med foreldrene, som nå er godt over pensjonsalderen. Det hører også med at en av søstrene har omskolert seg og blitt med i flokken.

I dag er de til sammen ni ansatte, pluss noen sesongarbeidere.



Han har både fagbrev og er mester i blomsterfaget.



Bjarne skrev mesteroppgave om selvbetjent kasse.

FAGBREV OG MESTER Selv om mange mener Bjarne kunne hatt Blomster som mellomnavn, tok det lang tid før han tok yrkesutdanning i den retningen.

– Firmaet har alltid hatt mange ansatte med fagbrev, og da vi for rundt sju år siden hadde en lærling som skulle gjennomføre utdanningen, bestemte storesøsteren min og jeg oss for å begynne også. Alle var oppe til prøven samme dag, og det gikk bra, sier Bjarne.

Da tenkte han det fikk være nok, men litt senere så han en reklamefilm fra Interflora. De hadde for få mestere i blomsterdekoratørfaget, og ville styrke fagmiljøet. Derfor inngikk de et samarbeid med Folkeuniversitetet.

UTDANNING BJARNE Bjarne gikk to år på den nye mesterutdanningen i Oslo, i tillegg til jobb, og var med på å forme opplegget og ble utpekt som frontfigur for de 21 mesterspirene.

Internt har derfor utdanningen fått navnet Bjarne.

– I utgangspunktet hadde jeg sett for meg at det skulle være lett, men det var mye mer jobb enn jeg trodde.

Bjarne skrev mesteroppgave om selvbetjent kasse.

I mesteroppgaven skrev Bjarne om selvbetjent butikk, og dette måtte selvsagt testes ut på hjemmebane. Nå er åpningstiden fra klokken 6 til 23, og både om morgenen og kvelden kan kundene handle selv.

– Det er ikke mange som liker å være på jobb grytidlig eller sent på kvelden, så da er dette en god løsning. Vi har lært oss hvilke varer kundene kjøper, og svinnet har ikke økt, forklarer mester-Bjarne.

For å komme inn må du registrere deg med Vipps, og det er strekkode på alle varene. Søndag morgen har det vist seg å være aller størst pågang.

– Vi har alltid fagfolk på jobb i de ordinære åpningstidene, og de har fått mer å gjøre, så ordningen er med på å skape en tryggere og mer stabil bedrift, mener Bjarne Bryn.

DELER KUNNSKAP Firmaet er blitt sertifisert som miljøfyrtårn, og Bjarne liker slagordet «Vi kan». På mesterutdanningen har han også lært verdien av å dele kunnskap.

– Når du får kunnskap og gir den videre, så utvikler alle seg bedre, sier Bjarne Bryn.

Selv er lederen å finne over alt, og han liker seg aller best der han kan møte folk. Og som blomsterdekoratør? Det skal helst ikke være noe som er altfor lite og minimalistisk.

Han sveiper over bildene på telefonen og finner det han leter etter. Bedriften hadde som oppdrag og pynte til en stor fest for rapduoen Karpe i Porsgrunn. Stikkordet var India, og ellers frie tøyler. Resultatet fra mesteren og hans folk ble et velkomponert fargefyrverkeri, som bestilt.



Ulastelig kledd i lyseblå økonomskjorte slenger han seg inn i traktoren og lesser drevent opp en kubikk jord på tilhengeren til en kunde.

ANNONSE

Bestill abonnement

Medlem i Utdanningsforbundet?
 Velg abonnement og papir/digitalt på Min side
www.udf.no/min-side
 Medlemsservice: medlem@udf.no

Ikke medlem?
 Send bestilling til abonnement@utdanningsnytt.no
 500,- per år for 4 utgaver

Abonnement:


YRKE

Kongen av småfagene fikk Kongens fortjenstmedalje

OSLO Han er blitt kalt småfagskongen. Onsdag fikk Morten Øistein Klemp Kongens fortjenstmedalje. Så langt har han vært med på å utdanne minst 650 norske håndverkere.

TEKST OG BILDER **WENCHE SCHJØNBERG**

Morten Øistein Klemp begynte som læregutt i buntmakerfaget som 16-åring. Siden har han jobbet for de små håndverksfagenes betydning i det norske samfunnet.

Han har ledet kontoret Småfag, opplæringskontoret for små og verneverdige fag, siden 1993.

Han har drevet buntmakerverksted og pelsbutikk både i Oslo og på Ski i Akershus.

Han har jobbet i Håndverkernes

Landsforbund, senere NHO håndverk. Og han har ledet faglig råd for sømfag og faglig råd for håndverksfag,

HEDRET Nå er han altså også hedret med Kongens fortjenstmedalje.

Det var Valgerd Svarstad Haugland, statsforvalter i Østfold, Buskerud, Akershus og Oslo, som delte ut prisen på en høytidelig seremoni i Oslo Håndverks- og Industriforening.

Svarstad Haugland la vekt på Klemps betydning for håndverksfagene da hun minnet om at hun som statsforvalter møtte som kongens sendebud under seremonien.

– Hans Majestet Kongen tildeler ordner og medaljer til personer som har gjort en særlig fortjenstefull innsats i samfunnet. Jeg tror du, Morten, fyller flere av kriteriene for å få medaljen, sa Svarstad Haugland, som viste til de fire kriteriene:

- «Pionerinnsett eller annen spesiell innsats av særlig samfunnsgavnlig natur på områder som kunst, kultur, vitenskap, næringsliv, sosialt og humanitært arbeid.»
- «Særlig fortjenstfull ulønnet innsats

over lengre tid i samfunnslivet, i offentlige eller private verv, i frivillige organisasjoner eller i annen virksomhet av samfunnsnyttig betydning.»

- «Særlig fortjenstfullt arbeid gjennom lang tid i privat eller offentlig tjeneste, hvor innsatsen har ligget betydelig over det normale og hvor vedkommende også har vist aktivt samfunnsengasjement utover sin arbeidsinnsats».
- «En livsinnsats som kan stå som eksempel for andre.»

MERKEDAG Statsforvalteren sa at dette også er en merkedag for de som sendte inn søknaden om at Klemp skulle få prisen. Bak søknaden står blant andre styrelederen i opplæringskontoret for små håndverksfag, Torill Hammeren Møllerhagen.

Småfag har hele tiden hatt fokus på god opplæring i små fag, sa Valgerd Svarstad Haugland, som blant annet viste til at Klemp har vært viktig for rekrutteringen til flere av de små fagene, som bunadstilvirker, urmaker, kjole- og draktsyrfaget med flere andre.



Torill Hammeren Møllerhagen, Morten Ø. Klemp og Valgerd Svarstad Haugland under seremonien.



Han er kalt kongen av småfagene. Nå har han fått Kongens fortjenstmedalje.

BEHOLD FAGENE Til Yrke sier Klemp at en av hans viktigste oppgaver alltid har vært å stå på for at de små fagene skal bestå:

- Ikke legg ned fag, har jeg alltid sagt. Ikke pokker.

Og dette begrunner han med følgende:

- Det er mye vanskeligere å få gjenåpnet et fag, enn å lukke det.

Så lukker du et fag, er det på en måte for sent.

- Selv om det ikke er lærlinger i et fag i noen år, så er det mye bedre å la det ligge der til vi får lærlinger igjen, enn å stenge det. For å få gjenopprettet et fag er det en stor prosess som

må gjennomføres. Derfor har jeg alltid kjempet for å holde fagene åpne.

BETYDD MYE Torill Hammeren Møllerhagen, som er styreleder i Oppføringskontoret for små håndverksfag, sier til Yrke at Klemp har betydd mye for både lærlingene, fagene og for yrkesfaglærerne.

- Han har vært en viktig samarbeidspartner for alle som arbeider med fagopplæringen, også yrkesfaglærerne. Oppføringskontoret er med og motiverer elever til å velge de små fagene, og de viser tydelig at her vil elevene bli tatt vare på. Mange av bedriftene som tar imot lærlinger, er svært små, kanskje

bare med én ansatt, og da er det viktig at det er et godt opplæringskontor, som er en samarbeidspartner, og som også sørger for bredden i faget. Flere av de små bedriftene er svært spesialiserte, og kan for eksempel ikke tilby opplæring i hele sømfaget, derfor er det så viktig med et opplæringskontor som tilbyr både faglig bredde og er en støtte i bransjen. Klemp har vært en tydelig og sterk stemme for de små fagene, sier hun.

Morten Øistein Klemp vil, i likhet med andre som har fått Kongens fortjenstmedalje på et senere tidspunkt bli invitert til Slottet der han får møte kongen i en egen seremoni.

Privat videregående med kristen profil:

Lærerne må være lojale til skolens verdisyn

TOMB Denne kristne skolen satser på naturbruk og internat – og det tror de at de drar elever på.

TEKST OG BILDER **TERJE HANSTEEN**

Lærerne må være lojale til og dele skolens verdisyn, men skolen er fullt klar over at elevene har ulikt livssyn.

Tomb videregående i Østfold beholder plassen som en populær skole med flere landbruksfag på timeplanen. Rektor Morten Thomassen sier til Yrke at han mener internatliv samt mye jobbing med fagene land-

bruk og naturbruk er blant suksessfaktorene.

– Vi merker at interessen for å gå på yrkesfag ved Tomb bare har økt de siste årene. Jeg tror det handler om en kombinasjon av høy trivsel, at vi evner å ivareta elevene, et godt skolemiljø og ikke minst en god praktisk undervisning. Tomb er jo først og fremst en

yrkesskole, og landbrukslinja på vg3 har rekordsøknad, sier rektor Morten Thomassen.

Tidligere var han i mange år lærer ved skolen. Nå har han byttet beite og er rektor.

FORVENTER LOJALITET – Vi merker at interessen for å gå på Tomb vgs. bare

DETTE ER TOMB VGS.

- Skolen har utdanningsprogrammene naturbruk (landbruk, hest, friluftsliv, realfag), byggteknikk/tømrer/anleggsteknikk, teknologi- og industrifag/kjøretøy, studiespesialisering, samt påbygging til studiekompetanse
- Opprinnelig var Tomb videregående en herregård med røtter helt tilbake til 1200-tallet. Da Indremisjonen kjøpte eiendommen tilbake i 1939, ble skolen først til en jordbruksskole og senere en videregående skole
- Eiendommen har også et gårdsmuseum og en husmannsplass. Eiendommen har et totalareal på 2 267 dekar, med 1 024 dekar fulldyrket jord og 955 dekar med skog. Det dyrkes gras, havre, hvete, bygg og rug, og skolen driver med sau, ku, gris, hest, kornproduksjon og skogbruk



– Vi merker at interessen for å gå ved Tomb vgs. bare har økt de siste årene, sier rektor Morten Thomassen



Elevene lærer blant annet å sko hester.

har økt de siste årene, sier rektor Morten Thomassen.

Tomb videregående skole har plass til 300 elever. Av dem er det 170 som bor på skolen. Elevene kommer fra hele landet, men naturlig nok er halvparten hjemmehørende i Østfold. Skolen er pålagt å ta imot elever fra alle landets fylker. Skolen åpnet i 1939 og er en kristen skole. Det var Indremisjonen som kjøpte eiendommen, i dag er det Normisjon som driver skolen.

Thomassen sier at skolen forventer lojalitet til verdigrunnlaget fra lærerne og elevene, men samtidig er det ikke et entydig krav om å måtte være en aktiv kristen.

– Vi respekterer alles bakgrunn. I et inntak til skolen er det verken ønskelig eller tillatt i møte med inn-taksreglementet at vi spør elevene om deres tro. Mange av våre elever har nok

manglende kjennskap til hva et kristent livssyn er. Vi har med største selvfølge hatt både muslimer og helt sikkert også ateister som elever på skolen. Vi ønsker likevel gjennom uka å vise vår profil. Lærerne utfordres på å holde et ord for dagen, og hver tirsdag formiddag samler jeg alle elevene til et møte. Da er det også ord for dagen, pluss informasjon fra administrasjonen og eventuelt også fra elevene. På kvelden på torsdager prøver vi å formidle det kristne budskapet med en andakt. Da kommer det kanskje 40 til 50 elever.

INTERNATET ER VIKTIG Thomassen understreker at skolen har et særlig fokus på internateleven, og på å trygge dem med kompetente voksne. Lærerne veksler på å ha internattjeneste på kvelden samt å være tilsynsvakter om natta.

– Vi ønsker at elevene skal bli godt

kjent med hverandre, og at det er voksne til stede for dem. Disse voksne må ha relasjonskompetanse, og de må være villige til å strekke seg litt ekstra, sier rektoren.

DANNELSE ER VIKTIG Ole Kristian Unnerud er kontaktlærer for tømrerklassen på vg2. Han er opptatt av dannelse i sin undervisning.

– Jeg er fascinert av ordet *dannelse*. Elevene dannes i møte med andre gjennom fysisk og sosialt fellesskap. Der er vi på Tomb heldige ved at elevene bor på internat. Elevenes identitet, selvbilde, meninger og holdninger blir til i samspill med andre. Å kunne sette seg inn i hva andre tenker, føler og erfarer, er grunnlaget for empati og vennskap mellom elevene. Har man dette på plass, vil man være bedre rustet for læring. Vi vektlegger også

medbestemmelse og at klassen føler eierskap i avgjørelser som tas, forklarer Unnerud. Han fokuserer også på språkbruken blant elevene.

SKAL HJEM TIL FOLK – Uavhengig om Normisjon eier oss, handler det om troverdighet og det å være seriøs ute i arbeidslivet. Elevene blir håndverkere, og skal hjem til folk for å jobbe. Da gjelder det å skape relasjoner og tillit mellom kunden og oss. Da vil språket og oppførselen til elevene være avgjørende for om kunden vil låne oss nøkler til huset, som et eksempel.

– *Hvem passer skolen for?*

– I møte med elever fra ulike klasser på Tomb hører jeg innimellom at de ikke hadde gått på videregående om ikke det hadde vært for Tomb. De er tydelige på at de ikke passet inn i fylkesskolen. Da er det godt at friskoler finnes som et alternativ til den offentlige skolen. På Tomb har de uendelig med plass, og de blir sett på en måte de ikke har opplevd før. På internatet forteller de hvordan lærere og ansatte tar seg tid til å prate i husverttjenesten. Jeg tror skolen passer for dem som



Astri fra Lillehammer (t.v.) og Agnes fra Tønsberg har valgt naturbruk med vekt på hest.

trenger å starte på nytt, flytte hjemmefra og kunne være seg selv uten tanke på klespress, mobbing et cetera, sier Unnerud, som legger til:

– Jeg håper regjering og Storting vil se verdien av mangfold og alternativer

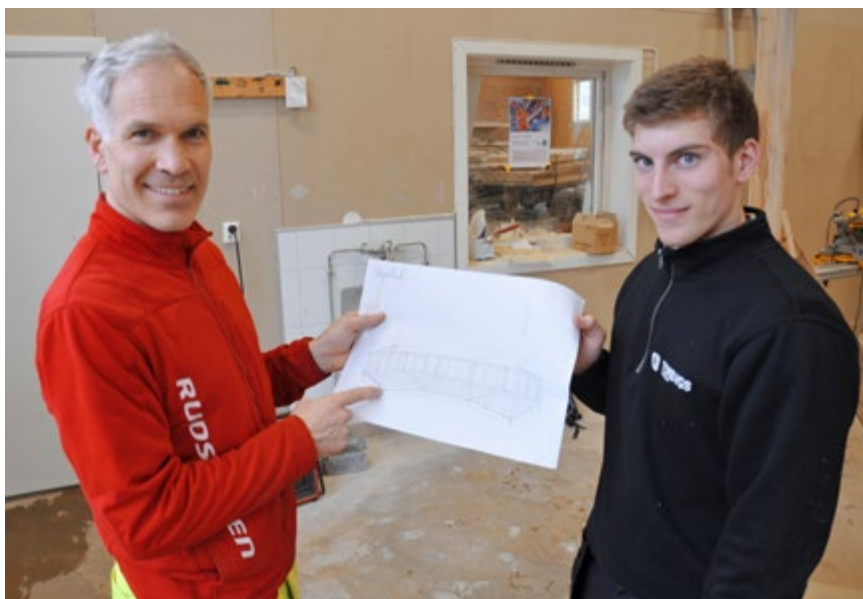
i fremtiden. Ingen er like, og jeg tror fylkesskoler og friskoler er like viktige. Det at elever kan velge hva som passer for dem, kan øke motivasjonen for å gå på skole.

NY HVERDAG Blant elevene på skolen har Yrke møtt 17 år gamle Agnes Rom fra Tønsberg.

– Jeg ville ha en annen hverdag og prøve noe nytt. Og så kjente jeg noen som gikk her fra før, forteller Agnes, som er i ferd med å gjøre ferdig førsteåret på vg1 naturbruk med profil hest, da Yrke møter henne.

Sammen med Astri Aasen Mæland (16) fra Lillehammer og flere andre hesteinteresserte er hun akkurat i ferd med å lære å sko en hest. Astri hadde hørt mye bra om skolen.

– Jeg er interessert i hest, og hadde ikke lyst til å sitte inne hele dagen, forteller Astri, som har tatt med seg sin egen hest til Tomb. På Tomb lærer de om riding, temming, kjøring, bruk og stell av hest. Pluss at de får lage sitt eget utstyr i lærarbeid i salmakerverkstedet.



– Jeg tror Tomb passer for dem som trenger å starte på nytt, flytte hjemmefra og at de kan være seg selv uten tanke på klespress, mobbing et cetera, sier kontaktlærer Ole Kristian Unnerud. Her er han flankert av tømmererelev Éthan Daniel Grotke.

Tomb har svart til forventningene, sier de to.

TRIVES – Jo, skolen har svart veldig til forventningene vi hadde. Her får vi mye praksis. Hele fredagen og halve tirsdagen er viet til praksis. Av teori har vi omtrent 17–18 timer i uka, sier Astri. Både hun og Agnes skal gå videre på vg2 landbruk og gartneri.

– *Hvordan er det å bo på internat?*

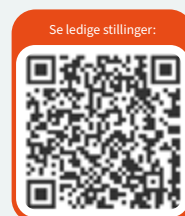
– Det er gøy å bo på internat, for da blir vi kjent med de andre på en helt annen måte, siden vi gjør alt sammen. Og det blir mindre press. Jo da, det er jo veldig sosialt. Og innimellom er vi hjemme, sier Astri.

– *Og hva tenker foreldrene deres om valget dere har tatt om å reise vekk for å gå på skole?*

– Foreldrene mine er veldig fornøyd med at jeg går her, at jeg har tatt et annet valg, forteller Agnes, som tror at hun vil studere på høyskole når hun er ferdig på Tomb.

ANNONSER

Ledige stillinger innen
barnehage, skole, høyere
utdanning og annen undervisning.



Annonsekontakt i HS Media:

Karoline Gran Kluge

Telefon: 40 07 31 25

Malin Holen Bredesen

Telefon: 99 07 14 41

E-post: utdanning@hsmedia.no

UTDANNINGSNYTT
STILLINGER

Yrke
1,7 k følgere • Følger 46

Melding Følger Sok

Innlegg Om Omtaler Anmeldelser Følgere Bilder Flere

Bli med og følg oss du også!
@tidsskriftetyrke



↑ Faglærer Siri Nordheim fordeler oppgaver til lærere og sensorer under eksamen.

← Leker var lagt inn som avveksling, og eksamenselevene ga også det de hadde. Her er det kort som skal samles inn i fire grupper. Det er fra venstre Lara Ristic, Theodor Ringvoll, Leo Nordeng, Jonathan Kittelsen og bak Nora Simonsen.

↓ Elevene kjente seg igjen når de så bilder av gamle hus i Drammen. Det er Nora Simonsen som har i eksamensoppgave å fortelle om motivene som henger på Drammen museum.



Lier videregående flyttet eksamen ut i virkeligheten

LIER/ DRAMMEN Eksamensoppdraget for elevene på salg, service og reiseliv på Lier videregående skole lød rett fram: «Lag en magisk dag for klasse 6A på Gulskogen skole når de kommer til Drammen museum.» Alt ble observert av lærere og sensorer.



TEKST OG BILDER **KARI KLØVSTAD**

Forberedelsene er unnagjort. Vg2-elevne har hatt et døgn på seg til å planlegge den praktiske eksamenen, som skal gjennomføres i grupper. De unge går et fireårig løp på salg, service og reiseliv, og når de har fullført, vil de både ha studiekompetanse og mulighet for å ta fagbrev.

ANNONSE Museer og sjetteklassinger kan være en vrien kombinasjon, og det nytter ikke å sluntre unna. Turen skal inneholde omvisning og aktiviteter tilpasset målgruppen, og arrangementet skal i tillegg være morsomt, lærerikt, inspirerende og bærekraftig, som det står i eksemensbeskrivelsen.

– Salg, service og reiseliv er et av de mest teoretiske yrkesfagene, og vi vil bort fra dette kjennetegnet. Den nyeste læreplanen legger også vekt på at vi skal bli mer praktiske, sier faglærer Siri Nordheim, som har vært aktivt med på



Lærere og sensorer samlet før eksamen på museet. Det er fra venstre og rundt bordet: Thor Norderud, faglærer, Nina Kristin Grimsrud Kammen, faglærer, Astrid Kjuus Øverby, sensor OneCo, Anita Pøhner, sensor Lier kommune, Erik Hofton, sensor Meny, Eirik Ringstad, faglærer, Christin Teyler, faglærer, og Siri Nordheim, faglærer.

å utvikle og gjennomføre denne eksamensformen.

Dagen avsluttes med en muntlig høring på skolen, der én og én elev skal

inn og ha en presentasjon og svare på spørsmål. Det meste er direkte knyttet til det praktiske opplegget på museet. En ekstern sensor fra næringslivet set-

ter så den endelige karakteren basert på alt som har skjedd denne dagen.

TIDLIG UTE Lier videregående skole er tidlig ute med denne eksamensformen og prøvde seg allerede i 2023 ved å være med som arrangører under en fotballkamp på Marienlyst stadion mellom Strømsgodset og Haugesund. Det ble så vellykket at de gjerne ville fortsette med opplegget.

Drammen museum stilte sporty opp som samarbeidspartner, og det hvilte et stort ansvar på eksamenselevens skuldre. To av forbudene som sjetteklassingene måtte forholde seg til med én gang var: Det er ikke lov å løpe i museumslokalene, og det er ikke lov å ta på gjenstander og kunstverk.

GRAFFITI Vi fikk følge en gruppe på sju videregåendelever, som hadde ansvaret for halvdelen av sjetteklassingene. Etter en bli-kjent-runde bar det inn til utstillingene, og et stort bilde av Drammens egen gatekunstner Eric Ness Christiansen, som har vært en foregangsmann innen denne sjangeren.



Elise Marie Eikmo under sin muntlige presentasjon.

De unge tilhørerne lot seg fascinere av de fargerike motivene og avslørte også god lokalkunnskap da de litt senere så på malerier av gamle gatekvartal i Drammen.

Som avbrekk i omvisningen var det lagt opp til å riste litt løs, og alle kastet seg ut i boksen går og andre leker, med de staselige museumsbygningene som

kulisser. Det er kanskje leken med de store ungdommene sjetteklassingene kommer til å huske aller best, men som en av vg2-elevene sa:

– Kanskje de ser at vi har det så fint på skolen, og noen av dem også vil velge salg, service og reiseliv.

BRUDEKISTER Mange av de yngste kom nok også hjem og fortalte om store, dekorerte brudekister og en enorm glasskulptur, som kunne minne om halloweenfeiring på havets bunn.

Lærere og sensorer fulgte med fra aktivitet til aktivitet, som nesten usynlige skygger, observerte hver enkelt elev og noterte flittig i programmet.

For sjetteklassingene så det ut til at tre timer var akkurat passe. Vel, de kunne gjerne ha tatt en runde til med boksen går og så rakk de en runde med «high five» med de store.

Det hadde verken vært bruk for plaster eller annet førstehjelpsutstyr, og all søppel var ryddet. Men det lå igjen ei rød jakke på gulvet. En av vg2-elevene plukket den opp og sprintet ut til eieren. Praktisk eksemen gjennomført. Nå ventet muntlig presentasjon.

Bak det hele blinket kompetansemål som innovasjon og markedsføring,



Elevene fra Lier guider på museet.



Den muntlige høringen er i gang, og sensor Anita Pøhner følger nøye med, sammen med faglærerne Siri Nordheim og Thor Norderud, som sto for utspørringen.

kultur og kommunikasjon og forretningsdrift.

RETT TIL TOPPS Første kandidat inn til muntlig høring var Elise Marie Eikmo. Oppgaven hennes var å ha en 20 minutters presentasjon for faglærerne Thor Norderud og Siri Nordheim, pluss sensor Anita Pøhner fra Lier kommune. Utgangspunktet var den praktiske delen som nettopp var gjennomført.

Grappa hadde satt opp et lite budsjett og brukt penger fra pantekapet til å kjøpe små kjærligheter for å motivere og engasjere elevene og få dem til å være aktive under omvisningen. Dette førte til litt mas, og i ettertid så hun at de kunne ha ventet litt med premiene.

Så gikk presentasjonen punkt for

punkt fra risikovurdering til fagkunnskap og refleksjonssamtale.

– Kanskje museet kan trekke inn elevene og skolen mer under sosiale arrangement. Hva med å ha ungdommens dag, der vi kan stå for musikken og selge mat? Elise Marie Eikmo hadde mange gode forslag før hun måtte gå på gangen og vente på sensuren.

Etter fem minutter ble eksamenskandidaten hentet inn igjen og sensor Anita Pøhner var ikke i tvil:

– Du var med i alle ledd og var trygg og engasjert. Samtidig som du var et flott vertskap, lekte du også med barn og du er kunnskapsrik. En klar 6-er, lød beskjeden til Elise Marie Eikmo, som har sin læreplass hos Anton sport.

DAGEN STO TIL BESTÅTT Faglærer Siri Nordheim er godt fornøyd med dagen.

– Elevene får vise nye sider av seg selv, og det er fint å kunne koble teorien vi har lært dem, til det praktiske. En slik eksamen gir også rom for egne refleksjoner, sier faglæreren. Hun ser nytten av å kunne bruke lokale aktører under eksamen.

– Vi knytter oss til næringslivet rundt oss, og museet er også en naturlig del av dette, da vi har reiseliv på timeplanen. Nå har vi sensorer bare fra næringslivet og god kontakt med det som skjer utenfor skolen, og dette er en vinn-vinn-situasjon, mener Siri Nordheim.

Bocuse d'Or i et yrkesdidaktisk perspektiv

– et mesterskaplig samarbeid med næringslivet



AV **DAN-ANDERS NORMANN,**

yrkesfaglærer og stipendiat, NTNU

JULIE LEONARSEN,

yrkesfaglærer og førsteamanuensis, NTNU

KLARA ROKKONES,

yrkesfaglærer og førstelektor/emerita, NTNU

Trøndelag har de siste årene markert seg på det gastronomiske kartet, både nasjonalt og internasjonalt. Vi kan blant annet trekke frem den gjeve tittelen «Trøndelag – European Region of Gastronomy 2022», Michelin-stjernedryssset over Trondheimsrestaurantene og de utallige utmerkelsene for trønderske råvarer av ypperste klasse.

I tillegg har Trondheim vært vertskap for to prestisjefylte arrangement det siste året, først World Cheese Awards (oste-VM) i oktober 2023 og deretter Bocuse d'Or Europe i mars 2024. Vi vil også nevne at Trondheim, gjennom institutt for lærerutdanning ved NTNU, tilbyr yrkesfaglærerutdanning innenfor restaurant- og matfagene, og at vi som faglærere der har benyttet både oste-VM og Bocuse d'Or som opplæringsarenaer for våre studenter. Videre følger et innblikk i vårt «mesterlige» samarbeid med lokalt næringsliv i forbindelse med Bocuse d'Or i Trondheim spektrum 19.–20. mars 2024.

VERDENSMESTERSKAPET Bocuse d'Or så dagens lys i 1987 og omtales gjerne som «verdensmesterskapet» i klassisk kokkekunst. Det er den franske mesterkokken Paul Bocuse som står bak konseptet. Konkurransen består av nasjonale kvalifiseringsrunder i deltakerlandene, fire delfinaler i ulike

verdensdeler og en verdensfinale. Kvalifiseringsrundene og delfinalene arrangeres på ulike steder og i forskjellige land, mens finalen har fast tilhold i den franske «mathovedstaden» Lyon. Årets europeiske delfinale, Bocuse d'Or Europe, gikk som nevnt at stabelen i Trondheim. Deltakerne fikk i oppdrag å bruke særnorske og trønderske råvarer, eksempelvis reinkjøtt, skrei, kamskjell, tørrfisk og akevitt i sine mesterverk.



Vg-elever fra Ole Vig vgs., Strinda vgs., Byåsen vgs., Levanger vgs., Rørvig vgs. og Steinkjer vgs. deltok som «staff» sammen med yrkesfaglærerstudentene og faglærere fra NTNUs bachelorutdanning for yrkesfaglærere i Restaurant- og matfag.



HEIAGJENG En kokkekonkurranse av slikt kaliber må selvsagt ha en skikkelig heiagjeng på tribunen. Denne jobben tok 250 entusiastiske sjetteklasselever fra 20 skoler i nærmiljøet på strak arm. I tillegg til å være heiagjeng for deltakerne fra de ulike landene fikk elevene se kokkekunst i verdensklasse samt utforske lokale råvarer og oppleve samisk matkultur. Credo-løypa og Lavvoen ble arrangert i samarbeid med lokale bedrifter med fokus på lokalmat, bærekraft og matfaglig inspirasjon, skreddersydd for elever på mellomtrinnet.

UTDANNINGEN BIDRO Da Trondheim ble lansert som vertsbby for årets europeiske delfinale tok vi på vegne av yrkesfaglærerutdanningen ved NTNU, kontakt med arrangøren og tilbød oss å bidra under arrangementet. Denne henvendelsen ble godt mottatt, og Bocuse d'Or resulterte i et unikt yrkesdidaktisk opplegg for våre studenter på studieretning restaurant- og matfag. Vi samarbeidet med Trondheim kommune, Credo kompetansesenter og Oi! Trøndersk Mat og Drikke om læringsaktiviteter for sjetteklasselever. Våre studenter fikk i oppdrag å ta vare på og lede hver sin sjetteklasse gjennom ulike matfaglige aktiviteter under arrangementet. De fikk også med seg en «medhjelper», en restaurant- og matfagelev fra en videregående skole i Trøndelag.

Yrkesfaglærerstudentene og medhjelperne hadde følgende oppgaver under arrangementet:

- ta imot og bli kjent med sjetteklassingene
- informere sjetteklassene om dagens opplegg og følge dem gjennom dagen
- samarbeide med klassenes lærere samt andre aktører

- være heiagjeng for hver sin deltaker / hvert sitt land
- sammen med sin sjetteklasse
- delta i aktiviteter knyttet til samisk mat og kultur i Lavvoen
- delta i aktiviteter i Credo- løypa, eksempelvis matlaging, smaking og kunnskapsspørsmål

SAMARBEID Vi som er faglærere ved yrkesfaglærerutdanningen på NTNU, er opptatt av å skape gode samarbeidsrelasjoner med matfaglige bransjer og aktører og knytte dette til fag- og yrkesopplæring. Da det ble kjent at Bocuse d'Or 2024 skulle arrangeres i Trondheim, øynet vi en unik mulig-



DET NORSKE KOKKETEAMET: Norges kandidat, Håvard Werkland, commis Grunde Gillund og coach Christopher W. Davidsen.

het for å lage et didaktisk opplegg utenom det vanlige for våre yrkesfaglærerstudenter. Opplegget hadde elementer av både skolepraksis og bedrifts-/yrkespraksis, og studentene fikk utfordret sin faglige, didaktiske og pedagogiske kompetanse. Bocuse d'Or er et godt eksempel på hvordan skole, lærerutdanning, bedrifter og næringsliv kan samarbeide om fag- og yrkesopplæring i restaurant- og matfagene.

Etter arrangementet gjorde vi en kort evaluering av det yrkesdidaktiske opplegget og studentenes læringsutbytte. I den forbindelse ba vi studentene om å dele sine opplevelser og erfaringer knyttet til følgende tema:

- å bidra i et stort europeisk arrangement
- å samarbeide med elever
- å samarbeide med faglærere
- deres utbytte som lærerstudent
- nettverksbygging

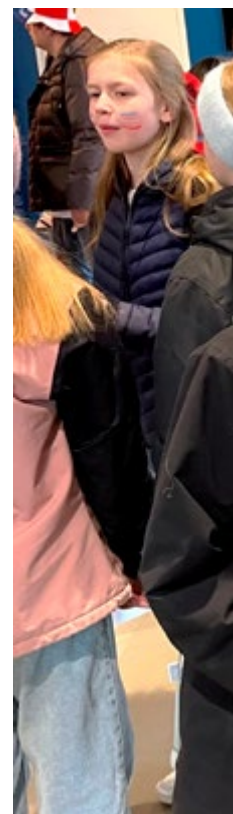
TIL INSPIRASJON Bocuse d'Or er en prestisjefylt begivenhet for restaurantbransjen, og det var utvilsomt en stor opplevelse for våre studenter å få være en del av det. Studentene uttrykte at det var både inspirerende, spennende og lærerikt å få bidra på et slikt matarrangement i verdensklasse. Studentene bet seg imidlertid merke i arrangementets grandiose omfang. Det førte til gode, kritiske refleksjoner rundt samfunnsøkonomi og bærekraft. En student fortalte at «Arrangementet er en flott arena for å fronte våre bransjer og få vist frem regionen vår på en flott måte. Samtidig føler jeg at det ligger et bakteppe med tanke på kostnadene et slikt arrangement medfører», mens en annen stilte spørsmål som «Hvordan kunne man arrangert en slik konkurranse på en rimeligere og mer bærekraftig måte?».

KOBLINGER Videre fortalte studentene at Bocuse d'Or og arrangementet rundt kokkekonkurransen inspirerte dem både faglig og didaktisk. De plukket både med seg tips og triks til egen undervisning derifra, og så muligheter for nettverksbygging og faglig kompetanseutvikling i samarbeid med bransjen og andre matfaglige aktører. Studentene fremhevet særlig Credo-løypa som god inspirasjon, både for dem selv og deres fremtidige virke som yrkesfaglærer, og for elevene. En student poengterte også at Credo-løypa var et godt bidrag til rekruttering og omdømmebygging for restaurant- og matbransjen. Lavvoen, med presentasjon av samisk mat, kultur og tradisjoner, ble også beskrevet som viktig og inspirerende av studentene. De løftet også frem verdien av at elevene fikk arbeide praktisk og bruke sansene sine. Videre poengterte de at arrangementet hadde mange koblinger til emnene de har i yrkesfaglærerutdanningen:

«I og med at emnet vi jobber med nå har med tilpasset opplæring, vil jeg her si at denne formen for opplæring er



Elever fra Gimse skole som heiet på Estland.



tilpasset oss veldig bra. Praktisk læring som er interesseltilpasset og har tydelig faglig karakter.»

MELLOMTRINNET? Yrkesfaglærere kan undervise på mellomtrinnet og ungdomsskoletrinnet, eksempelvis i mat- og helsefaget, i tillegg til i restaurant- og matfagene i videregående opplæring. Vanligvis har våre studenter praksis i ungdomsskolen og i videregående opplæring, så det var verdifullt for dem å få arbeide med litt yngre elever under opplegget i forbindelse med Bocuse d'Or. Studentene fortalte at det var gøy å arbeide med elever på mellomtrinnet, men at de samtidig ble utfordret av denne elevgruppa som de ikke hadde erfaring med fra tidligere:

«6. trinn var en artig utfordring å bryne seg på, og det var spesielt gøy å være guide og leder for en større gruppe elever – her ble vi utfordret på kommunikasjon og ungdomskultur.»



Elever fra Singsaker skole som heiet på Island.

Slike arrangementer og samarbeid på tvers av institusjoner kan være et verdifullt bidrag til studentenes kompetanseutvikling som yrkesfaglærere. Flere nevnte at de fikk inspirasjon til egen undervisning og til å samarbeide mer med lokalt næringsliv og barne- og ungdomsskoler. I tillegg fikk studentene innblikk i ulike elevgrupper de kan jobbe med i fremtiden. Eksempelvis reflekterte studentene over hvordan de kunne fremme lokalmat og godt kosthold barn og unge, samt hvordan man kan rekruttere flere til restaurant- og matfagene.

PRAKSISNÆRT Studentene opplevde samarbeidet med faglærerne, medstudentene, arrangørene, skolene og elevene som svært godt. De poengterte også at fant inkluderingen av slike arrangementer som en del av den yrkesdidaktiske opplæringen i studiet som meget relevant og praksisnært:

«Det blir i stor grad lagt til rette for at vi skal lykkes!»

Yrkesfaglærerstudentene påpekte at faglærernes store interesse for bransjen og initiativ til å tilby hjelp på dette arrangementet inspirerer dem til å se muligheter i nærmiljøet. De

diskuterte hvordan praktisk undervisning i nye omgivelser avdekket nye sider hos elevene, og de opplevde en større forståelse for hvordan de selv kan jobbe for å styrke samarbeidet med ulike aktører som yrkesfaglærere: «Jeg legger merke til hvordan våre faglærere bruker metoder for vår læring som vi kan ta med oss i egen undervisning.» De fikk også ideer til hvordan de kan bidra til rekruttering i nærmiljøet. I tillegg beskrev de muligheten for nettverks- og relasjonsbygging samt at de fikk et unikt innblikk i hvordan konkurransen organiseres og gjennomføres.

NETTVERKSBYGGING Samarbeid mellom yrkesfaglærerutdanning, næringsliv, bedrifter og restaurantbransjen skaper rom for faglig kompetanseutvikling og oppdatering. Dette møtepunktet er også en god arena for nettverksbygging. En student uttalte: «Å være til stede på messa og inne på arenaen med mange bransjeaktører er god nettverksbygging.» En annen student poengterte at arrangementet er en «suveren» arena for å bygge og opprettholde nettverk – her møter de leverandører og gamle kollegaer. Studentene understreker viktigheten av å opprettholde kontakten med nettverket i bransjen i sin lærerrolle. De framhevet videre at det er viktig at de får oppdatert kunnskap om utviklingen i restaurant- og matbransjen.

«Utrolig gøy å få være med på et slikt arrangement og få bygge nettverk og relasjoner. Det vil gjøre vår fremtidige jobb mye enklere, som f.eks. å finne bedrifter og samarbeidspartnere.»

VERDENSKLASSEN Det er ikke tvil om at utbyttet av å engasjere studentene våre i et slikt arrangement i verdensklassen ble en suksess – det ble et bransjeprivilegium og et didaktisk lærerikt opplegg både for studentene og faglærerne ved NTNU. Deltakelsen ga yrkesfaglærerstudentene verdifull erfaring med elever på 6. trinn og praktisk undervisning på alternative arenaer. De reflekterte også over egen rolle som fremtidige lærere, og ble inspirert til å arbeide videre med rekrutteringsarbeid og nettverksbygging i bransjen.

«Utrolig gøy at NTNU legger opp til at vi yrkesfaglærerstudenter på restaurant- og matfag får mulighet til å være med på slike arrangementer!»

Skråblikk på yrke

En mer praktisk skole

Jeg husker ennå mine første undervisningstimer. Jeg skulle være vikar i spansk valgfag på en ungdomsskole i Stavanger. Dette må ha vært rundt 2001 eller 2002, og jeg hadde ikke tatt PPU, så jeg var på ingen måte oppdatert på de endringene som hadde skjedd i skolen siden jeg selv var elev et drøyt tiår tidligere. Jeg ble møtt av en ganske bråkete gjeng på 30 elever, og det var tydelig at en del av dem ikke var særlig motiverte for faget. Jeg ble såpass frustrert at jeg på et tidspunkt utbrøt: «Hvorfor i alle dager har dere valgt spansk? Hvorfor har dere ikke heller valgt sløyd eller noe annet praktisk?» Det ble ganske stille, og de så på meg med en blanding av vantro og håp i blikket. «Hæh? Går det an?» Vi fikk etter hvert avklart at nei, det var dessverre ikke lenger mulig å velge praktiske fag.

Det har vært en lang tradisjon at elever kunne velge mellom ulike fag på ungdomsskolen. Mange av disse var praktiske fag, og skolene kunne tilby litt ulike fag, alt etter hva lærerne hadde

kompetanse på. Noen skoler hadde mopedopplæring, andre hadde ulike håndverksfag. På min skole fikk vi tilbud om landbruk som valgfag. Vi hadde litt teori i klasserommet, ellers var det mest praktisk undervisning i fjøset til læreren og utplassering på lokale gårder. Det var et nyttig og populært fag, spesielt blant guttene.

Med innføringen av reform 97 ble valgfag nærmest avskaffet – dvs. man kunne velge mellom ulike fremmedspråk og fordypning i norsk og engelsk. Det var ikke lenger mulig å velge praktiske fag, til frustrasjon for alle de elevene som overhodet ikke var motiverte for å lære tysk eller få mer norsk på timeplanen. Etter 15 år, i 2012, gjeninnførte man imidlertid noen litt mer praktiske valgfag. I en NOVA-rapport utført på oppdrag fra UDIR i 2015 konkluderte de med at elever, lærere og skoleledere likte de «nye» valgfagene fordi de var praktiske, varierte og annerledes enn andre fag. Valgfagene så også ut til å bidra til økt skolemotivasjon – «de kan

«tenne en gnist» hos elevene», skriver de.

Mannsutvalget, som leverte sin rapport i vår, peker på at det spesielt er guttene som har tapt på en skole som har blitt mer og mer teoretisk.

De anbefaler å utvide time-tallet i de praktisk-estetiske fagene på barnetrinnet, altså kroppøving, musikk, kunst og håndverk og mat og helse. De anbefaler også å styrke valgfagene på ungdomstrinnet gjennom



Foto: Werner Juvik

Bestill annonser

å øke timetallet som er avsatt til valgfag, samt å legge sterkere føringer på hvor mange valgfag skolene skal tilby, og hvilke fag dette skal være. Utvalget peker på den kroppsliggjorte læringen og hvor viktig denne er for læring og mestring for alle elever. De understreker derfor viktigheten av en skole som gir større rom for fysisk aktivitet, praktisk læring og de praktisk-estetiske fagene.

Det er liten tvil om at de siste tiårenes læreplaner har hatt mer fokus på elevenes teoretiske ferdigheter enn på de praktiske. Da er det jo heller ikke så rart at man samtidig har måttet jobbe hardt for å få flere elever til å velge yrkesfag. Det er viktig at ungdomsskolen forbereder elevene på videre skolegang. De trenger både teoretiske og praktiske ferdigheter, slik at de kan gjøre riktige valg for veien videre, og ha forutsetninger for å gjennomføre både yrkesfaglige og studieforberedende programområder. Da må praktiske fag og undervisningsmetoder få en større plass i grunnskolen.

Politikerne ser nå heldigvis ut til å være enige om at det er på tide å snu utviklingen i retning av en mer praktisk skole. En stortingsmelding om 5. til 10. trinn er rett rundt hjørnet. Et av temaene i meldingen er ifølge regjeringen «hvordan skolen kan bli mer praktisk og variert, slik at elevene skal lære mer og trives bedre».

Men er skolen rigget for dette? Har man den lærerkompetansen man trenger? Har man det utstyret man trenger? Mange skoler har bygget om spesialrom som tidligere ble brukt til praktiske fag, fordi det ikke lenger var behov for dem. Så denne «snuoperasjonen» vil utvilsomt kreve både tid og penger. Regjeringen har i år satt av en pott på 127 millioner kroner slik at kommunene kan søke om penger til å kjøpe inn utstyr for å gjøre skolehverdagen mer praktisk. Det er en god start, men det må nok langt større summer til i fortsettelsen.



Visste du at
annonser hos
oss sees av
18 000 lesere?

Neste utgave kommer 6. desember

Annonsefrist: 6. november

Annonseinformasjon:



Annonsekontakt
Grethe Ånerud i HS Media
E-post: utdanning@hsmedia.no
Tlf: 62 94 69 04 / 92 83 68 30

Kan ord treffe en spiker?

– Om å skrive – for å bli bedre til å handle



AV **AV HALVARD HÅSTEIN**,
pedagogisk rådgiver

Det er fascinerende å se på yrkesutøvere som virkelig behersker sitt fag. Murere, tømrere, trailersjåfører og helsefagarbeidere er blant dem jeg har hatt glede av å studere.

Men når jeg etterpå har bedt noen av dem å forklare hvordan de får til noe av det som har imponert meg mest, da har jeg noen ganger kunnet iakttatt følgende:

De blir ordknappe og virker plutselig noe keitete eller lett distanserte i forhold til det yrket de behersker meget godt. Om de likevel får til å sette ord på hvordan de handler, blir deres forklaring uansett mer oppstykket, mindre nyansert og variert enn når jeg ser dem i arbeid.

For øvrig har jeg merket meg at det er sjelden de sier noe om hvordan de utnytter sansene sine. Likevel er det tydelig at de løpende støtter seg på informasjon fra sansene; det gjelder både øyne og ører samt inntrykk fra følelser i kropp, hender og hud og balansesansen.

Dette gjør at utøvelsen av mange yrkesfag vanskelig lar seg formidle ved hjelp av ord. Innholdet i faget læres derfor best i samspill med kyndige og veltrenede utøvere.

Kanskje er det slik at hender lærer best av andres hender, og at blikk lærer av andres blikk?

MIN SKEPSIS Iakttakelser som dem ovenfor gjør meg skeptisk. Jeg blir skeptisk til hva det kan føre til om det fortsatt skal kreves at studenter i fagskolen må redegjøre skriftlig for det praktiske i arbeidet med hovedprosjektet.

Inntrykk fra mange av mine erfaringer med yrkesfag kan

oppsummeres slik: Det kan være betydelig avstand mellom det å praktisere et fag og det å kunne skrive om det. Dette er med på å gjøre meg tvilende til å gjøre deler av et praktisk fag om til noe teoretisk og skriftlig. Skepsisen styrkes ytterligere når jeg i en veiledning for studenter i yrkesfag ser at det legges avgjørende vekt på egenskaper som til vanlig kjennetegner akademiske publikasjoner som master- og ph.d.-oppgaver (se bokomtale).

UTFORDRINGEN MED SKRIFTLIGHET Er det mulig å lære praktiske fag ved å skrive om det? Dette er et åpent spørsmål, og jeg har verken et klart ja eller nei til svar. Dessuten er det sannsynligvis slik at et svar vil avhenge av hvilket yrkesfag det dreier seg om.

Dersom skrivingen i hovedprosjektet blir avgjørende, mener jeg det kan få uønskede konsekvenser. Her følger noen slike:

- **Muligheten for at** det skjer en forskyvning i vektleggingen i synet på av hva som er viktig i faget; fra å kunne utføre til å kunne sette ord på det som foregår.
- **Muligheten for at** kravet om praktisk yrkeserfaring for lærere svekkes. Altså at prioriteringen av det å kunne skrive indirekte kan bidra til å legitimere at lærere i faget selv har begrenset yrkespraksis.
- **Muligheten for at** interessen for og betydningen av modell-læring reduseres ytterligere. Dette til tross for at modell-læring, dvs. det å følge og ta etter den som kan mer, til alle tider har vært en avgjørende for å lære et praktisk yrke.



Illustrasjonsbilde. Foto: Paal Svendsen

- **Muligheten for at** viktigheten av gode språk- og skriveferdigheter forsterkes. Både bøker, forelesninger og skriving vil ofte være til nytte for dem som skal lære. Likevel er ikke noe av dette et sikkert middel for å tilegne seg praktisk yrkesfaglig kompetanse.
- **Muligheten for at** de analoge sidene ved yrkesfaglig kompetanse svekkes, og at motoriske og direkte sanseerfaringer nedvurderes. – Det særegne ved mange yrkesfag kan falle bort. For ordene kommer til kort når det kommer til å beskrive mange former for fleksibilitet og kompleksitet. Ikke minst har språket den svakhet at ordene opptrer i rekkefølge, mens mange yrkesfag krever at kropp, blikk, følelser og hender koordineres samtidig.
- **Muligheten for at** studenter med utpreget legning for teori vil lede an i videreutviklingen av faget og hvordan det skal læres.

Mot de kritiske punktene ovenfor kan det reises en rekke innvendinger. Blant annet utvikler yrkeslivet seg mer og mer i retning av å ta i bruk metoder og redskaper som baserer seg på forskning, datateknologi og teoretisk kunnskap.

HOVEDPROSJEKTETS VERDI Studentene skal planlegge, gjennomføre, rapportere om og evaluere et prosjekt. Til vanlig avsluttes arbeidet med en framføring og at studentenes prestasjon deretter blir vurdert av kyndige personer.

Jeg antar at hovedhensikten med prosjektet kan uttrykkes i to delvis sammenfallende formål: For det første skal studentene vise hva de allerede kan, og for det andre styrke sin

kompetanse ytterligere ved å gjennomføre prosjektarbeidet.

Når det kreves at det til et hovedprosjekt skal skrives en ganske omfattende rapport, da er det grunn til å spørre: Hvorfor er det ikke tilstrekkelig at en gruppe studenter i praksis viser at de kan gjennomføre en yrkesfaglig jobb på en faglig tilfredsstillende måte? Hvilken eventuell merverdi tenkes det at rapportskrivningen skal kunne gi studentene?

HVA KAN DE SKRIVE OM? For at hovedprosjektet skal gi merverdi for studentene: Hvilke konkrete krav skal en stille til den skriftlige framstillingen – når hensikten er at skrivningen skal bidra til å videreutvikle studentenes handlingskompetanse? Dette må være et kjernesporsmål.

For å finne svar bør en tenke gjennom hva en antar at en skreven oppgave eventuelt kan tilføre en praktiker – og som vanskelig lar seg oppnå alene gjennom praksis og undervisning. Videre kan det være fruktbart å ta stilling til hva som skal være den vesentlige forskjellen på en prosjektoppgave i et akademisk fag og et yrkesfag.

Heller ikke til disse spørsmålene har jeg gode svar, og endelige svar lar seg kanskje ikke finne. Uansett trengs det drøftinger, erfaringsutveksling og utviklingsarbeid.

Å stille krav til studentene om hva de skal skrive om, er å styre deres oppmerksomhet i retning av noe spesifikt en antar at er av særlig faglig verdi. Hovedprosjektet gir altså en anledning til å spore studentene til skjerpet faglig våkenhet underveis i arbeidet.

Nedenfor følger noen antydninger om hva dette kanskje bør dreie seg om.

TENTATIVE FORSLAG Nedenfor trekker jeg fram et antall oppmerksomhetsområder. Disse antar jeg at vil være betydningsfulle under utøvelsen av mange yrkesfag. Skal hovedprosjektet bidra til praktisk kyndighet, tror jeg derfor at det kan være aktuelt å stille krav om at et eller flere av momentene nedenfor skal inngå i hovedprosjektet.

Oppsummert: Mitt forslag er å legge mindre vekt på en sammenhengende skriftlig framstilling. Krev heller at studentene redegjør kort for et utvalg av aspekter ved utøvelsen av sitt fag. Hvilke aspekter eller områder en skal lede studentenes oppmerksomhet mot, vil variere fra fag til fag.

Jeg antar at oppmerksomhetsområdene vil være vesentlige for læring i de fleste typer yrkesfag.



Illustrasjonsbilde: Foto: Paal Svendsen

Modeller – Modellering dreier seg ikke bare om å følge med på hvordan dyktige yrkesutøvere utfører arbeidsoppgavene. Modellering skjer også når det gjelder modellens holdninger til blant annet arbeidet og miljøet.

Oppfinnsomhet – Dette tematiseres gjerne i tilknytning til det som benevnes som kreative fag. Ikke alt kan læres på forhånd. Evne til oppfinnsomhet trengs i de fleste fag. Legges det for stor vekt på at mye skal gjøres på bestemte måter, kan det hindre studentens evne og mot til å bruke sin oppfinnsomhet.

Prøving og feiling – Å løse problemer ved hjelp av prøving og feiling har liten faglig prestisje og få talsmenn. Grader av prøving og feiling inngår likevel i de fleste typer problemløsning. Og da ikke som erstatning for anvendelse av faglig kunnskap. Det gjøres oftest ut fra faglige vurderinger.

Alternativer – Mange praktiske problemer kan løses på mer enn én måte. Det å veie mellom forskjellige mulige framgangsmåter og ulike mål vil ofte være lærerikt.

Tilbakemeldinger – Begrepet *tilbakemelding* brukes ofte om det lærere sier til en student om hans eller hennes arbeid. Men dette er en snever måte å forstå tilbakemelding på. Mange yrkesfag tilbyr og har innebygget muligheter for mer direkte tilbakemeldinger. Etter hvert som arbeidet skrider fram, vil en kunne se, kjenne eller merke hvor vellykket det er. Faglighet og evne til problemløsning består i stor grad av løpende å kunne tolke resultatene av egen innsats.

Ressurser – Med ressurser forstår jeg alt som kan være eller har vært til hjelp under problemløsningen. Det være seg teori, tidlige erfaringer, kontakt med andre fagfolk osv.

Brukervurderinger – Har en underveis eller etterpå mottatt reaksjoner fra dem som skal ha nytte av arbeidet? Hva har vært til hjelp?

Nysgjerrighet – Nysgjerrighet er trolig vår fremste kilde til læring, kunnskap og fornyelse. Dessuten gir nysgjerrighet energi og skjerper oppmerksomheten.

Oppstillingen ovenfor gir en generell beskrivelse av det som kan være nyttige områder for oppmerksomhet i et hovedprosjekt. I praksis vil det være behov for ytterligere konkretiseringer og tilpasninger til det enkelte fag og de problemer studentene skal løse. Dette kan skje i form av stikkord eller spørsmål i en guide for hovedprosjektet.

Andre oppmerksomhetsområder kunne vært: materialkunnskap, miljøhensyn, framtidsmuligheter, innovasjonsbehov, samarbeid, ledelse, selvutvikling, ringvirkninger, særlig lærerike erfaringer m.m.

I BEGYNNELSEN VAR PRAKSIS Når yrkesfag skal utvikles videre og praksis og teori møtes, da gjelder det å holde utgangspunktet klart: Praksis kommer først. Teori skapes gjennom abstraksjoner fra praksis. Derfra kan det igjen utvikles en mer omfattende teori, også teorier som kan bidra til endring av tradisjonell praksis.

SAMMENFATTET Jeg ønsker med denne artikkelen å kaste lys over at det ikke er noen selvfølgelig positiv sammenheng mellom det å skrive og det å bli bedre til å praktisere. Mitt anliggende er kort. Dersom opplæringen og vurderingen av studenter i praktiske yrkesfag skal innbefatte skriftlige framstillinger, må alternative måter å skrive på prøves ut og valg kunne begrunnes godt.

Om hovedprosjektet

Marion Federl og Arve Hoel har skrevet en bok for studenter ved fagskoler: *Hovedprosjektet i fagskolen*. Boka er ment som en veiledning for dem som skal i gang med et hovedprosjekt.

Av HALLVARD HÅSTEIN, pedagogisk rådgiver

Ut fra det en kan lese her, innebærer det at disse studentene står foran tre utfordringer: (1) De skal planlegge og gjennomføre å løse et praktisk problem innenfor eget fag. (2) Samtidig skal de skrive en rapport om prosjektet og det problemet prosjektet skal bidra til å løse. (3) Til slutt skal de stå for en framføring om arbeidet med prosjektet.

Boka har nyttige kommentarer, råd og vink til alle disse tre oppgavene.

Dessuten har boka et instruktivt kapittel om hvordan en kan oppnå et klart og korrekt språk.

YRKESFAG OG AKADEMISKE FAG Samtidig som boka utvilsomt har mange praktiske forslag og eksempler som både studenter og lærere kan ha nytte av, mener jeg den har to gjennomgående svakheter.

Etter min vurdering har

den for det første mye preg av å ligne en utgave av en veiledning for teoretiske oppgaver knyttet til akademiske fag. For det andre gjør forfatterne lite for å få fram det særegne ved det å arbeide med praktiske yrkesfag og å skulle skrive om dette. Mange yrkesfag er som kjent preget av at mye av den kompetansen studentene skal oppå, er av ikke-språklig art.

ET FØRSTE FORSØK Så langt jeg har evnet å finne ut, er dette den første boka beregnet på veiledning av fagskolestudenters jobb med et hovedprosjekt. Slik kan det være rimelig å betrakte denne utgivelsen som et prisverdig forsøk. Dessverre kan det også være derfor den er så enkel å kritisere.

EVALUERING Kapittel 11, med kun én side tekst, handler om evaluering av et ho-

vedprosjekt. Her er det ført opp åtte evalueringsspørsmål. Med ett unntak er disse av typen kontrollspørsmål som kan besvares med ja eller nei. Dette er neppe egnet til å få fram et tilstrekkelig nyansert bilde av studentens arbeid. Dessuten er det å bli kontrollert neppe det beste utgangspunkt for samtale og veiledning for studentenes videre læringsmuligheter.

KILDEBRUK OG KILDEFØRING Hele 11 av bokas 75 sider med tekst er viet kapittelet om hvordan en skal forholde seg til kilder en benytter. «Etterrettelig kildebruk gir økt troverdighet», skriver forfatterne, men det kan virke som de regner med at de er unntatt fra hensynet til troverdighet.

Kapittelet gjengir nemlig detaljert sju forskjellige måter å referere på, men selv benytter Federl og Hoel ikke litteraturhenvisninger!

Dette samtidig som boka har et innhold som gjør det lite sannsynlig at den er blitt til helt uten bruk av annen faglitteratur.

NYTTIGE STIKKORD Undertegnede er usikker på i hvilken grad studenter kan få hjelp av denne boka. Derimot mener jeg at den uten tvil er velegnet som mal og støtte for fagskolenes gjennomgang av egen praksis på området hovedprosjekt. Slik kan de finne ut og bestemme seg for hva de vil vektlegge og utvikle innenfor skolens ulike yrkesfag.

Skal fagskolestudenter ha nytte av fremtidige utgaver av denne boka, trengs det ikke utvidelser, bare forbedringer.



Sluttvurdert – men langt fra ferdig



AV **KYRRE ROMULD**, spesialkonsulent hos Utdanningssetaten i Oslo, seksjon for pedagogisk kompetanseutvikling, der han arbeider med yrkesfag. Han har bred yrkesbakgrunn som lærer, forsker og leder innenfor videregående skole, fagskole og høyere utdanning.

I likhet med andre skoleeiere arbeider Oslo kommune aktivt med å gjøre yrkesfaglig sluttvurdering rettferdig, yrkesnær og relevant. I denne artikkelen får du vite mer om hvordan det er å ta eksamen innenfor håndverk, design og produktutvikling (HDP) ved Edvard Munch videregående skole. Og du får vite hvordan lærere og sensorer arbeider for å sikre yrkesmessig relevans på et nivå som eleven kan mestre.

NESTE STEG Når vi snakker om praktisk tverrfaglig eksamen etter vg2 som *sluttvurdering*, så er det mest et uttrykk for at videregående skole har gjort sin del av jobben. I alle fall om det skjer i kombinasjon med et godt formidlingsarbeid til læreplass.

I et fireårig utdanningsløp er en slik eksamen et uttrykk for om eleven er klar for videre fagopplæring og arbeidslivets krav. Eller som Halvor Spetalen ved OsloMet beskriver det i en tidligere artikkel i Yrke:

Noe av hensikten med sluttvurdering er å informere samfunnet og lærebedrifter om elevens kompetanse. Spørsmålet er da om vg2-eksamen fungerer som en test av de yrkesspesifikke ferdighetene som er relevante for det lærefaget elevene ønsker å utdanne seg til. Hvis svaret er nei, hvorfor gjennomføres da en tverrfaglig praktisk eksamen der elevene må kunne vise kompetanse i flere fag(brev)-områder? Hva forteller en slik eksamenskarakter lærebedriftene om elevenes kompetanse i det yrket eleven velger å gjennomføre læretid i? (Spetalen, 2024)

Vi skal se mer på hvordan dette håndteres i noen utvalgte fag, mest i Oslo kommune, men også i landet for øvrig. Vi tar med oss Halvor Spetalens spørsmål inn til et utvalg av elever,

lærere og ledere. I hvilken grad opplever de eksamen som en test på relevante yrkesspesifikke ferdigheter?

SAMORDNING AV VURDERINGSPRAKSIS Tradisjonelt har sensorskolering vært et sentralt tiltak for skoleeier og enkelt-skoler. I Oslo kommune samles samtlige eksamensgrupper og arbeider med felles satsinger, i 2023–2024 har dette vært klarspråk og tydelige vurderingskriterier.

Våren 2024 gjennomføres det tverrfaglig praktisk eksamen på vg2 på 57 ulike yrkesfaglige programområder. I de største fagene har de fleste skoleeiere etablert eksamensgrupper eller fagnettverk som utarbeider eksamensoppgaver. De mindre fagene er ofte mer overlatt til seg selv og utarbeider eksamensoppgaver på den enkelte skole.

For Oslo sin del har en 15 ulike programområder der mer enn en skole gjennomfører eksamen. Alle disse har hver sin eksamensgruppe med et lite frikjøp (rundt 30 timer) per eksamensgruppe. Disse har som hovedoppgave å evaluere forrige års eksamen og lage nye prøvesett. At representanter for skolene samarbeider på dette viset, sikrer først og fremst lik vurderingspraksis mellom skolene. Det sikrer ikke yrkesmessig relevans om en ikke legger til grunn at alle yrkesfaglærere har full innsikt i arbeidslivets behov og hva som forventes i videre utdanningsløp som lærling. For å redusere en slik risiko skal Oslo kommune og OsloMet samle yrkesfaglærere med eksamensansvar og prøvenemndene i utvalgte fag til en samling der de deler erfaringer og får større innsikt i hverandres vurderingssituasjon.

SENSOR Også når det gjelder bruk av sensorer, varierer praksis mellom skoleeiere, og mellom utdanningsprogram. De som har valgt å kun benytte andre yrkesfaglærere som sensor, har typisk argumentert med at dette bidrar til samarbeid og ensartet praksis mellom skolene.

De som har valgt å hente inn sensorer fra arbeidslivet, har begrunnet dette med en tettere kobling til det 4-årige løpet der elever på samme vis som lærlinger vurderes av erfarne yrkesutøvere utenfor skolen.



Tiril lager et korsett for en burlesque-artist, mens Marta arbeider med detaljer på en sommerkjole. Eksamen er organisert slik at minst 50% av sømarbeidet skal gjennomføres på eksamensdagen. I en slik setting er det lett å fylle dagene i forberedelse med både tegning, beregning, testing og første del av sømarbeidet.

NASJONALT SAMARBEID Noen av de mindre eksamensfagene er heldige og kan støtte seg på samarbeid med andre som tilbyr samme utdanning. Edvard Munch vgs. er et slikt eksempel. Her finner en både sensorer og fagfeller for ulike utviklingsarbeid i nabofylkene.

Et annet eksempel er det ferske tilbudet dronefag ved Bjørnholt vgs. Ved å etablere et nasjonalt nettverk har de tre skolene Andøya, Sola og Bjørnholt klart å sikre seg samtalepartnere, sensorer og støttespillere i utvikling av et helt nytt fag.

YRKESOMGIVELSER Tilgang på verksted eller andre yrkesmessige fasiliteter varierer mellom ulike utdanningsprogram. Noen har bygg og utstyr som samsvarer fullstendig med det som møter eleven i arbeidslivet, mens andre må lage rollespill i et ordinært klasserom. Avstanden mellom disse to settingene er stor, og sjansene for å forløse kunnskap og kompetanse er ofte langt større i førstnevnte.

Tiril Ebon Espedal (19) og Marta Wilson Karlsrud (19) har akkurat fullført tre år på programområdet søm og tekstiltilhåndverk ved Edvard Munch vgs. Begge bruker de to forberedelsesdagene i systua. Det er lite eksamensnerver å spore, de er trygge på oppgavene og opplever at de har fått en unik kompetanse. Tiril har allerede sikret seg plass på Art University of Bournemouth, mens Marta er i tenkeboksen.

Tiril lager et korsett for en burlesque-artist, mens Marta arbeider med detaljer på en sommerkjole. Eksamen er organisert slik at minst 50 prosent av sømarbeidet skal gjen-

nomføres på eksamensdagen. I en slik setting er det lett å fylle dagene i forberedelse med både tegning, beregning, testing og første del av sømarbeidet.

PLANLEGGING ER HALVE JOBBEN Dagens bruk av planleggingsdel, eller tid til forberedelser, varierer langt mer enn det som naturlig reflekteres i de aktuelle yrkene. Litt satt på spissen er det få yrker der en får beskjed om å dra hjem, eller på biblioteket, og forberede seg til en arbeidsoppgave.

Variasjonen mellom utdanningsprogram kan ofte forstås ut fra fagopplærtes status i de aktuelle yrkene, fra fagtradisjoner og fra opplærings yrkesmessige forankring. Ute i skolene ser vi at noen gir elevene et bredt og generelt tema til forberedelse, noen gir frittstående teoretiske oppgaver, mens andre setter i gang planlegging og forberedelse av et praktisk arbeid som fullføres under eksamen.

Typisk nok vil gjerne første gruppe ha tilgang på et klasserom, gutterom eller bibliotek, mens den siste gruppen arbeider i verksted både gjennom forberedelse og i endelig gjennomføring.

Utfordringen med å holde eleven i aktivitet under forberedelsene er ofte langt større hos de som ikke kobler praktiske oppgaver like tett på eksamensdelen.

Samme dag som det tegnes og sys på vg2 søm og tekstiltilhåndverk lages det krevende sammenføyninger på vg2 trearbeid. Her møter vi lærer Pål Wang Engedahl. Han mener skolen har gjort et godt grep med å etablere et treårig tilbud der elevene arbeider integrert med studiekompetanse og



Vi møter Paula Utigard-Eckey (19) og Kevin Aleksander Jensen (19), som gir hverandre feedback på tegninger og modeller. Paula har søkt på produktdesign ved OsloMet og gleder seg til å fortsette å arbeide med form og materialer. Hun tror utdanningen i verksted har gitt henne mestringsfølelse og ferdigheter som vil påvirke henne i videre utdanning og arbeid. Også Kevin holder frem opplæring og samarbeid i verkstedet. Han har søkt læreplass og forteller at han på sikt har lyst å bli yrkesfaglærer.

yrkesfaget. Andelen som velger å fortsette som lærling, var på sitt foreløpig høyeste i 2021 med 10 av 15. At noen elever velger studier som produktdesign på OsloMet eller tradisjons-håndverk hos USN i Rauland synes han ikke svekker tilbudets betydning for rekruttering til relevante yrker og fagmiljøer.

Vi møter Paula Utigard-Eckey (19) og Kevin Aleksander Jensen (19), som gir hverandre feedback på tegninger og modeller. Paula har søkt på produktdesign ved OsloMet og gleder seg til å fortsette å arbeide med form og materialer. Hun tror utdanningen i verksted har gitt henne mestringsfølelse og ferdigheter som vil påvirke henne i videre utdanning og arbeid. Også Kevin holder frem opplæring og samarbeid i verkstedet. Han har søkt læreplass og forteller at han på sikt har lyst å bli yrkesfaglærer.

SAMMENHENG I FAFO-rapporten «Vurdering i fag- og svenneprøver» fra 2023 vises det til stor variasjon både mellom ulike fagprøver, og i gjennomføringen av samme fagprøve i ulike fylker.

Hva er så status for eksamen på vg2? Vi får nok en antydning i OsloMet-rapporten «Likt og ulikt, om eksamensgjennomføring i utdanningsprogrammet restaurant- og matfag» fra 2016, som følges opp med en ny runde i 2023. Her beskriver en stor variasjon i praksis slik:

Forskjellene er imidlertid betydelige mellom ulike skoler, og også vg2-program, når det gjelder i hvilken grad elevene får anledning gjennomføre en interesse- og yrkesdifferensiert tverrfaglig praktisk eksamen, hvor lang tid det er satt av til

planleggingsdel og gjennomføringsdel og i hvilken grad eksamenskarakteren baseres på et muntlig og/eller skriftlig grunnlag.

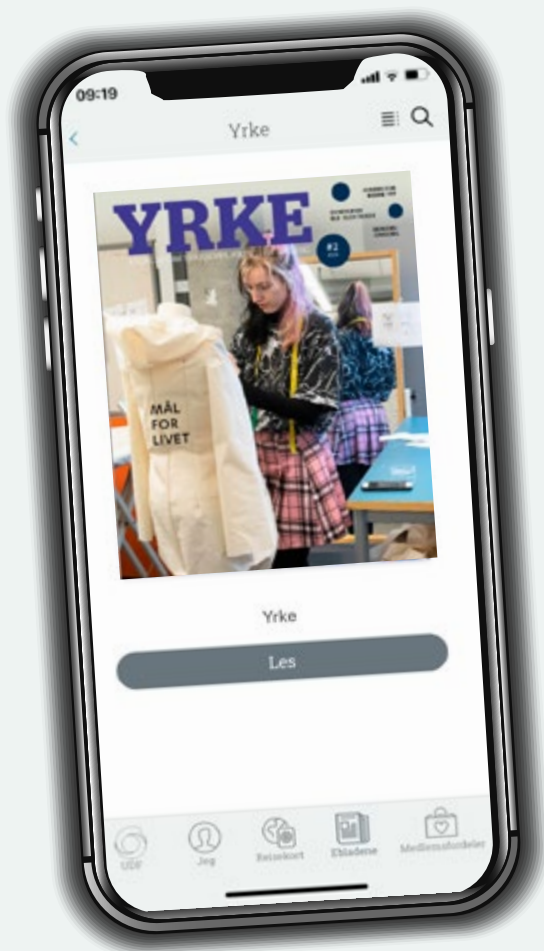
Resultatene viser at det er størst likhet mellom skoler og vg2-programene i spørsmål om hvem som utformer eksamensoppgavene, om elevene får mulighet til å gjennomføre prøveeksamen, hvem som er ekstern eksamenssensor og hvordan eventuelt stryk til eksamen håndteres.

Oslo kommune skiller seg ut med små avstander, der skoler med samme tilbud også utdanner elever i samme arbeidsmarked. Slik blir det mindre behov for lokale tilpasninger. Samarbeid om både opplæring og eksamen sikrer samme kompetanse til de bedriftene som skal rekruttere lærlinger.

VEIEN VIDERE Oslo kommune har over flere år arbeidet med samordning, yrkesretting og pedagogisk utvikling av yrkesfaglig vurdering. Det skjer i samarbeid med hele laget rundt eleven, med fagopplæring, med lærerutdanningen og med hver skole. Gode vurderingsopplevelser kan motivere for videre fagutdanning og klargjøre yrkesvalg. Det vil også bidra til sammenheng mellom det skolene opplever som arbeidslivets bestilling, og elevens kompetanse etter halvgått løp.

KILDER

Vurdering og kvalitet i fag- og svenneprøver | Fafo-rapport 2023:27
ODA Open Digital Archive: Likt og ulikt – Om eksamensgjennomføring i utdanningsprogrammet restaurant- og matfag (oslomet.no)



Les e-bladet i
appen
UDF Medlem



Last ned fra
App Store eller Google Play





PETIT | KARI KLØVSTAD har vokst opp i Løten i Innlandet, og hun har vært journalist siden hun var 21 år. Hun er svært fotointeressert og har tatt fotoutdanning på Strømmen videregående skole. Hun bor på Langhus i Nordre Follo. Der har hun en hage hun later som er et småbruk, og hun koser seg med å dyrke eller sanke egen mat.

Gleden ved å tjene egne penger

Vil du vite hvorfor jeg er en tilhenger av barnarbeid? Glem bildet du får i hodet av småtasser i kummerlige systuer og trange gruvesjakter, og kom tilbake til Norge. Her skal jeg ta deg med ut på jordet, og by på et eksempel. Historien er gammel, men lærdommen mer aktuell enn noen gang. Kunnskap om penger, økonomistyring og regler i arbeidslivet går aldri av moten.

Da jeg vokste opp, hadde vi potetferie ei uke om høsten. Det var helt nødvendig for at bøndene på Hedmarken skulle få tatt opp potetene, for på den tiden så ikke opptaksmaskinene forskjell på hva som var mat, og hva som var småstein. Og hvis du skulle lure, det var ingen som måtte tvinges ut i åkrene. Vi kastet oss over muligheten til å tjene egne penger.

Flertallet av arbeidsgiverne pleide å sette den nedre grensen ved fjerdeklassinger. Da var vi ti år og ute av småskolen, og når vi rundet september, begynte kampen om oppdragene.

Hjemme var grensene klare. Far kunne hjelpe meg å finne et par aktuelle nummer i katalogen, og så pekte han på telefonen. Jeg skulle presentere meg med fullt navn og spørre ordentlig om det var behov for en potetplukker. Røret skalv i hånda, og sommerfuglene flakset i magen, men lykken var desto større da en mørk mannsstemme i den andre enden bekreftet at jeg kunne møte opp på tunet klokka sju første dagen i ferien. Alt her lå det nye lærdom.

Vi syklet ut i grålysningen og plukket på lag, to og to sammen. Fylte bøttene så fort vi klarte, og strakk oss for å bli høye nok til å kunne tømme potetene i de store trekassene.

Traktorduren festet seg i ørene. Vi måtte være ferdige med stykket vårt før opptakeren kom på ny runde og virvlet opp flere poteter. Guttene på feltet ved siden av hadde begynt å krabbe, og fikk klar beskjed om å komme seg på beina. Det var viktig å forsikre seg om at alle hadde like store stykker å plukke for den samme betalingen, og at når klokka var på sekundet ti, var det tid for dugurd på låven. Matpakker og drikkeflasker kom fram. Vi strakk på ryggen, var enige om at det hadde vært kaldt på fingrene da åkeren var hvitrimet den første timen, og lurte på hva vi ville få i timelønn. Det var det ingen som hadde avtalt.

Med årene skaffet vi oss mer erfaring. Lærte hvem som

betalte godt, serverte suppe midt på dagen og lot oss ta fem minutter midt i skiftet, akkurat som de voksne som røykte og drakk kaffe.

De første årene plukket jeg tre–fire dager på en mindre gård, og etter hvert ble det viktig å kunne fylle uka med så mye arbeid som mulig.

Høydepunktet var når de siste potetene var i kasse og oppgjørets time var kommet. Da var vi ofte inne én og én og fikk en liten konvolutt med navn, timesats og sum skrevet utenpå. Inni lå kontantene. Stoltheten strålte som en glorie når du åpnet.

Neste steg på læringskurven var hvordan kronene skulle disponeres. Noen foreldre ville gjerne ha full styring, mens de fleste kom med litt nyttig veiledning. Far ga råd om at de kunne være lurt å sette litt i banken, og selv ville jeg gjerne ha noen fine klær til vinteren, som jeg ikke ville fått ellers. Men den virkelige bonusen var den summen som ble igjen. Her skulle det være nok til en helaften på Hamar Mart'n, med karuseller, lodd og så mye sukkerspinn jeg orket å dytte i meg. Hver høst ruslet en flokk med unger tilbake til toget, småkvalme og lykkelige. Og ingen kunne klage, for moroa hadde skjedd for egne penger.

Arbeidserfaringene ble tatt med videre. Snart ble det jordbærplukking om sommeren, med teltovernatting og egne regler. Da jeg kom i videregåendealder, hadde jeg så god grunn trening at jeg plukket raskere enn de fleste og kunne konkurrert i den øverste divisjonen. Kasse på kasse med fristende jordbær ble stablet, og jeg kunne raskt regne om det økonomiske resultatet til en ferietur til København.

Det har liten hensikt å være nostalgiker, og mye er blitt annerledes. Men jeg tror ikke vi skal være så redde for å la barn og unge prøve seg. Det er fortsatt både sesongarbeid og småjobber som må gjøres, og dette er en fin måte å få kjennskap til yrkeslivet på.

Og til foreldrene: Slipp taket. Det er mer lærdom i å plukke stein på nabogården eller rydde i en nærbutikk enn det er å gå ut med søppelbøtta hjemme for lommepenger.

Og sa du noe om regelverket?

Vel, det trer i kraft når du fyller 15.

Rotekte norsk

Høsten står for døren, og snart bugner det av norskproduserte rotgrønnsaker i butikkene og hos alle gårdsutsalg over det ganske land.

TEKST OG BILDER TORGEIR ØVERLAND

Vi er alle mer eller mindre opptatt av røtter. Både i familiesammenheng og i matveien. I min barndom var det norske rotgrønnsaker i mange varianter som gjaldt. De ble dyrket med stor omhu av mine foreldre på gården hjemme i Alvdal. Vi hadde ikke hørt om paprika, brokkoli og ingefær. Nei, det var kålrot, gulrot, neper, reddik og rødbeter som gjaldt som menneskeføde og turnips til kyrne. Både for folk og dyr var disse helt avgjørende for et godt og næringsrikt kosthold. Rotgrønnsaker har et stort anvendelsespotensial fordi det er så mange måter å tilberede dem på.

Rotgrønnsaker er noe man som oftest bruker som tilbehør, men de kan også brukes alene. Nå når innhøstingen er godt i gang, er det ikke grenser for hvor mye som kan oppdrives av gode, norske rotgrønnsaker. Jeg skulle gjerne ha skrevet mye mer om dem, men får ikke plass her.

GULROT Gulrot tilhører skjermplantefamilien og blir dyrket i alle verdensdelene. Det finnes 20–25 forskjellige arter, og de fleste blir i hovedsak dyrket i

middelhavslandene og i det sørvestlige Asia. Gulrot har vært dyrket i over to tusen år. I Norge har den blitt dyrket fra midten av 1600-tallet. I folkemedisinen ble den brukt mot mange forskjellige lidelser, som mark i magen og kikhoste, og som omslag på brannsårr.

I 2021 var årsproduksjonen globalt drøyt 41 millioner tonn. Gulroten er i særklasse vår viktigste grønnsak, sammen med vanlig hodekål. I 1999 ble det dyrket gulrot på drøyt 12 000 dekar her i landet. Dessverre viser det seg at den totale produksjonen av norske grønnsaker har gått ned med drøyt 27 000 tonn fra 2020 til 2023! Sett i lys av dagens globale utfordringer er dette en skremmende utvikling.

Gulroten er en viktig kilde til betakaroten, som omdannes til A-vitamin i kroppen.

Dessuten: Gulrot kan du bruke til nesten alt!

KÅLROT ELLER KÅLRABI Kålrot er en gammel kulturplante i korsblomstfamilien som har blitt dyrket i Norge siden 1600-tallet.

Den ble først beskrevet av en sveit-

sisk botaniker rundt år 1620, da han var på reise gjennom Sverige og oppdaget at den vokste vilt der. Kålroten er i slekt med hodekål, da den en gang i tiden ble krysspollinert med en annen rotgrønnsak. Når dette skjedde, vet vi ikke. Hele kålen er spiselig, også bladene. I Nederland og enkelte andre land spises også bladene.

I vårt kjøkken er den en viktig kilde til C-vitamin. Særlig under krigen ble den svært viktig fordi tilgangen på importerte matvarer var svært begrenset. Særlig mangel på importerte appelsiner gjorde at det ble dyrket kålrot overalt, i parker, hager og alle andre steder hvor det kunne tenkes å dyrke. I tillegg var det stor produksjon i landbruket, men en god del av denne ble beslaglagt av okkupantene.

Kålroten er en allsidig grønnsak med mange tilberedelsesmetoder. Stuet, kokt, stekt, revet og most til puré. Rekk opp hånda den som ikke trenger kålrot-stappe til pinnekjøttet! I tillegg til at den som nevnt er en viktig kilde til C-vitamin, er den en god kilde til kalium.

Tips: Prøv en riesling til pinnekjøtt

med kålrotstappe i stedet for øl og akevitt. Slettes ikke dumt!

SELLERIROT Selleri kommer opprinnelig fra Asia, men har vært dyrket i middelhavslandene i mer enn tre tusen år. I antikkens Hellas ble selleri ansett som hellig. Tusen år senere sørget romerne for at den ble utbredt til stort sett hele kontinentet. Man antar at sellerien kom til Norge en gang på begynnelsen av 1700-tallet.

Den inneholder mye fiber, C-vitamin og kalium, og er dessuten meget rik på B-vitaminet folat. I tillegg inneholder selleri kobber, som er viktig for dannelsen av hemoglobin. Den bidrar også til dannelsen av et enzym som er med på å beskytte cellene mot frie radikaler. Frie radikaler er et biprodukt fra energiforbrenningen i kroppen.

Sellerirot kan brukes til mye rart. Den kan stekes, kokes, rives rå til salat, brukes i koking av kraft, moses og lages chips av. Bruk den også gjerne til å lage en vri på potetmosen. Kok den sammen med potetene og mos den sammen med dem på vanlig måte med smør, salt, pepper og malt muskat.

PERSILLEROT Persillerot har en lang historie. Veksten er nevnt allerede i Ebers-papyrusrullene fra det gamle Egypt ca. år 1500 fvt. Den kom til Norge i middelalderen både som rot og urt.

Persillerot er en nær slektning av vanlig persille – de er omtrent to sider av samme sak. Persilleroten ligner på pastinakk av utseende og har en mild smak som kan minne litt om sellerirot. Den dyrkes mest for roten, men man bruker også bladene på samme måte som bladpersille, selvfølgelig. Persillerot og persille er hardføre vekster som kan dyrkes over hele landet.

Persilleroten har mange anvendelsesmåter. Den kan smørsteges i panne, bakes i ovn, moses til puré og brukes i supper og gryter. Rasp den gjerne

også rå til salat – den gir masse god smak!

JORDSKOKK Jordskokk er i slekt med solsikken og hører til kurvplantefamilien. Den betegnes som en urt, men i all hovedsak er det rotknollene som blir brukt, som en grønnsak. Den ser ut som en hybrid av ingefær og potet, men kan ikke sammenlignes med dem utover det. Jordskokk er en god kaliumkilde.

Jordskokken er opprinnelig fra Nord-Amerika og ble innført til Europa på 1600-tallet, hvor den fikk betydning som både dyrefôr og menneskeføde. Særlig før poteten ble introdusert, var jordskokk viktig i kostholdet vårt. Den er lett å dyrke og er hardfør. Den er forvillet og finnes i vill tilstand på kysten langs hele Oslofjorden og videre ned til Agder.

RØDBETER Rødbeten er en eldgammel kulturplante. Den har sannsynligvis vært dyrket i området rundt Middelhavet i om lag tre tusen år. Skriftlige kilder nevner rødbeten rundt starten av vår tidsregning. Den kom til Norge/Norden i middelalderen, ca. på 1400-tallet – antakelig med hanseatene, uten at vi kan si det med sikkerhet, men det er meget sannsynlig. Det er heller ikke usannsynlig at den kom tidligere med vikingene, som hadde med seg mye forskjellig fra de områdene de handlet med på sine handelsferder i Middelhavet i perioden 900–1100.

Men uansett: Rødbeten er en rot vi burde bruke mye mer, for den er veldig næringsrik. Den inneholder C-vitamin, jern, kalsium, magnesium, kalium og folat (et vannløselig B-vitamin).

Men glem for all del ikke poteten, som jeg har skrevet om tidligere. Den er den mest brukte rotveksten vi har. I tøffe tider har den berget millioner av mennesker fra sultedøden.

Oppskrifter

Høsten er tid for både vilt og rotgrønnsaker. Derfor vil jeg ta med en oppskrift som kommer fra en av våre absolutt fremste formidlere av mat fra norsk natur og landbruk, nemlig Arne Brimi.

HELSTEKT REINSDYRLÅR

1 reinsdyrlår, ca. 3–4 kilo
1 sellerirot i grove biter
3 vanlige løk
ca. 1 liter vann

Slik gjør du:

Skjær ut nøkkelbeinet. Gni inn med salt og pepper og pensle med smeltet smør. Skjær opp grønnsakene og ha dem i ei langpanne. Hakk opp nøkkelbeinet og legg det sammen med grønnsakene. Ha på vann til det dekker bunnen av langpanna.

Legg steka på ei rist og plasser den oppå langpanna. Skru ovnen på 200 grader. Sett et steketermometer i den tykkeste delen av steka. La det hele stå i ovnen til kjøttet har en kjernetemperatur på 65 grader. Det tar ca. 2 timer, men sjekk underveis! Når steka har nådd 65 grader, tar du den ut og setter den til avkjøling i 10 minutter. Pakk deretter steka inn i folie og la den hvile i ytterligere 15 minutter. Kok saus på den fine krafta som blir igjen i panna. Om nødvendig tilsetter du litt vann for å få med all den gode smaken som har blitt igjen etter stekinga. Sausen lager du mens alt det andre står og godgjør seg i ovnen.

Underveis lager du garnityret, som består av norskprodusert jordskokk, løk og brokkoli.

BAKTE JORDSKOKKER:

1 kg salt
8 jordskokker av jevn størrelse

Ha saltet i ei passe stor gryte. Vask og tørk jordskokkene godt og sett dem oppå saltet. Sett dem i ovnen sammen med reinsdyrlåret (om du har plass) den siste timen, til de er møre. Server én jordskokk til hver person, som sjøl tar ut innmaten med en skje.

Dersom du ønsker mer garnityr, kan du spe på med flere rotgrønnsaker, som gulrot, sellerirot eller persillerot med diverse tilberedningsmetoder, om du ønsker det.

OVNSBAKT LØK OG BROKKOLI

6–8 småløk
1 brokkoli
4 ss olje

Del løken i to og brokkolien i litt grove biter.

Vend grønnsakene i olje og bak dem i ovnen på svak varme under lokk, først løken alene i 15 minutter før du tilsetter brokkolien og baker i ytterligere 10 minutter.

Sørg for at du har kontroll på tiden, slik at alt garnityret er ferdig når låret skal skjæres opp.

Dersom du ønsker potet til: Server med ovnsbakt mandelpotet fra Nord-Gudbrandsdalen eller Nord-Østerdalen.

Til denne retten kan du godt spandere på deg en påkostet vin fra Nord-Rhône lagd på 100 % syrah-drue.

Man kan lage supper av mange forskjellige rotgrønnsaker, men jeg velger å ta med en oppskrift på rødbetsuppe, borsj. Rødbeten er en meget næringsrik rotgrønnsak, som jeg skulle ønske vi brukte mer av.

BORSJ

Til 6–8 porsjoner:
1,5 l kjøttkraft eller grønnsakskraft
1 kg rødbeter
1 laurbærblad
1,5 dl nypresset appelsinsaft
1 agurk
2 hele vårløk
4 dl rømme + litt til å pynte med
5 ss vodka
dill

Ha kraften, skrelte og revne rødbeter og laurbærbladet i en stor kjele og kok på middels varme i ca. 30 minutter. Ta ut laurbærbladet og tilsett appelsinsaften, og la suppen avkjøles i romtemperatur. Legg på lokket igjen og sett den i kjøleskapet til den er godt avkjølt, minst 2–3 timer. Sett også serveringstallerkenene i kjøleskapet.

Skrell agurken og ta ut frøene, og skjær den i terninger. Legg dem i en bolle med lokk over og sett dem kaldt. Kutt de to vårløkene i tynne skiver, både det hvite og grønne, og sett det kaldt. Like før servering tar du ut suppen og fjerner eventuelt fett som har stivnet på overflaten. Visp rømme og vodka sammen med en øse av rødbetsuppen. Hell dette deretter tilbake i suppen og rør godt. Smak til med salt og hvit pepper.

Fordel agurkterningene og vårløken i suppetallerkenene og øs suppen over. Pynt med en klatt rømme og hakket dill.

Drikkeforslag: I Øst-Europa blir dette servert med vodka, men hvorfor ikke prøve en gewürsttraminer fra Alsace?

Rødbeter passer også utmerket til baking i ovn, eller den kan brukes revet, rå i salater.

SELLERIPURÉ

1 hel sellerirot
grovsalt
1–1,5 dl crème fraîche
salt
kajennepepper



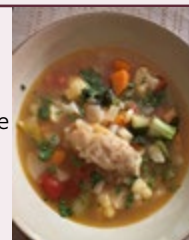
Legg hele sellerirotten oppå saltet i en ildfast form. Bak den i ovnen på 180 grader i ca. 2 timer. Stikk i den med en tynn kniv for å kjenne om den er mør tvers igjennom. Del den i to og skrap ut det myke sellerikjøttet med en skje. Ha det i en blender sammen med crème fraîche, og kjør dette sammen til en puré. Smak til med salt og kajennepepper.

Prøv det sammen med stekt fisk og en tørr riesling fra Reinnessen.

Som et apropos når det gjelder vegetarmat: For noen år siden ble dette presentert som noe nytt og revolusjonerende blant enkelte. Det er det ikke! Jeg tar med en oppskrift fra en vegetarkokebok som ble trykt i Dresden i 1929. Den er skrevet på gammeltysk og med gotiske bokstaver, men jeg presenterer den i norsk språkdrakt.

FIN GRØNNSAKSUPPE

1 liten savoykål
3 små gulrøtter
1 liten nepe med
de delikate bladene
½ sellerirot
4–6 asparges
en neve unge
sukkererter
litt blomkål
2–3 tomater
½ løk



Kutt savoykål, gulrøtter, nepe, sellerirot og asparges i små terninger, og legg det sammen med sukkererter og blomkål. Vask tomatene godt, og når de er tørre og kuttet i biter, tar du dem sammen med den halve løken, som du har kuttet i biter, og blansjerer dem i smult. Så fyller du på med varmt vann og koker alt mørt. Blir suppen for tynn, kan du servere komle eller eggendler ved siden av.

PS: Det står ikke noe om salt, men jeg vil anta at det høyner opplevelsen.

Drikke? Mørkt hveteøl.

KILDER: SSB.NO | SNL.NO | BAMA.NO | «MATVAREKUNNSKAP», HELGE HELMERSEN, KJELL E. INNLI, YRKESLITTERATUR A/S, OSLO 1988, 2. UTGAVE 1991 | «ÅRSTIDER», ARNE BRIMI, VERSAL FORLAG AS, OSLO 2006 | «SUPPER», KJØKKENBIBLIOTEKET, NORSK UTGAVE, AVENTURA FORLAG A/S, 1994 | «DIE KÜCHE DER ZUKUNFT AUS FLEISCHLOSER GRUNDLAGE», KLARA EBERT OG RAGNAR BERG, EMIL DAHL VERLAG FÜR ANGEWANDTE LEBENS PFLEGE, DRESDEN 1929

UTDANNINGSNYTT

Hold deg oppdatert på
utdanningsnytt.no/yrke

