

2. ÅRS KURS HØST

MENGDEBEREGNING OG KALKULASJON

Vi skal fokusere på mengdeberegning, kalkulasjon og fordelene med grønne vekster på menyen

Onsdag, 20. august 2025

FISK OG SKALLDYRKURS

Vi skal filetere ulike typer fisker, lage fiskekaker / -farse og tilberede ulike typer skalldyr.

Onsdag, 10. september 2025

KJØTTSKJÆREKURS, PØLSER OG FARSER

Vi skal beine ut ulike stykningsdeler av lam, lære å lage pølser

Torsdag, 09. oktober 2025

ASKO VESTFOLDMESTERSKAP 2025

Alle kokk- og servitørlærlinger er med i konkurransen. Oppgaver blir sendt ut på forhånd.

Torsdag, 16. oktober 2025

HVA BETYR DET Å BLI FAGUTDANNET KOKK? & KOMPETANSEBOKA DEL 2

Fagprøvelære, i tillegg går vi gjennom oppgaver i kompetanseboka og hvordan du bruker den for å jobbe med læreplanmålene i løpet av læretiden

Onsdag, 19. november 2025 kl. 09:00—12:30

2. ÅRS KURS VÅR

DESSERTKURS

Konditor Marte Krystad, tidligere medlem i det norske baker- og konditorlandslaget, viser ulike desserter, teknikker; garnityr og pyntmuligheter

Onsdag, 21. januar 2026

FUGL OG FJØRFEKURS

Oppdeling og tilberedning av kalkun, kylling, and o.l.

Onsdag 28. januar 2026

FAGPRØVEORIENTERING - VIA TEAMS

Fagprøve gjennomgang med prøvenemda. Still spørsmål!

Onsdag 11. februar 2026 kl. 14:00—15:00

KRAFTER, SUPPER OG SAUSER

Koker ulike krafter, emulsjonssauser, andre videreutviklede grunnsauser og supper.

Onsdag 25. februar 2026

4-RETTER - MENYLÆRE MOT FAGPRØVE

Vi går gjennom fagprøve oppgave av en 4-retters middag inkl. løsningsforslag

Onsdag, 11. mars 2026

TESTFAGPRØVE I BEDRIFT OVER 2 DAGER

Utdeling av oppgaven i forkant som skal løses hjemme, praktisk delen i bedriften.

april - mai 2026

RESTAURANT- OG MATFAG

Kursoversikt

For lærlinger i kokk-, ernæringskokk- og ferskvarehandel faget



GENERELT OM KURS



Alle våre kurser er obligatoriske!

Lærlingene går gjennom temaer som er sentrale i læreplanen. Her får de en arena for å møte andre lærlinger, og etablere verdifulle bånd til fremtidige kollegaer!

Faglig leder kan delta dersom det meldes i fra på forhånd.

1.ÅRS KURS HØST

ØKOLOGISK JORDBRUK

Inføring i økologisk jordbruk hos Prestegårdshagene på Eidanger og innføring i kompetanseboka.no

Onsdag, 03. september 2025

LÆRLINGENS DAG

Møt andre nye lærlinger på en felles dag med masse nyttig info til nye lærlinger.

Tirsdag, 21. oktober 2025

ASKO VESTFOLDMESTERSKAP 2025

1.års lærlingene hjelper 2.års lærlingene på konkurransen for kokk- og servitørlærlinger.

Torsdag, 16.oktober 2025

MATRETTER 2026 – INSPIRASJONSKURS

Mer info kommer etterhvert

Onsdag, 12. november 2025

RETTIGHETER OG PLIKTER I ARBEIDSLIVET & KOMPETANSEBOKA DEL 1

Regler i arbeidslivet, i tillegg går vi gjennom oppgaver i kompetanseboka som skal fylles ut i løpet av læretiden.

Onsdag, 19. november 2025 kl. 12:00-15:30

1.ÅRS KURS VÅR

SUSHIKURS – INSPIRASJONSDAG

Lærlingene lære og prøver seg på å lage sushi. Vi har Dattebayo fra Skien med på laget.

Onsdag 14. januar 2026

KURS MED MATTILSYNET & OLIVENLÆRE

Inføring i IK-Mat, og allergener. Olivenlære med Uliveti Norge

Torsdag ,15. januar 2026

3-RETTERS MIDDAG - MENYLÆRE

Vi går gjennom planlegging av en 3-retters middag og tilbereder rettene på stasjoner i grupper.

Onsdag, 04. februar 2026

BAKEKURS OG KORNLÆRE

Nå skal vi ha kurs i baking! Dette skal Siv Svolsbru undervise oss i. Hun driver Ikke bare brød, et økologisk bakeri i Porsgrunn

Tirsdag, 10. Februar 2026 kl. 08:30—14:30

FAGPRØVESAMLING – DIGITALT VIA TEAMS

Sammen med 2.års lærlingene møter vi prøvenemda som forklarer hvordan en fagprøve foregår. Møtet avholdes digitalt via Teams. Varighet 1 time.

Onsdag, 11. februar 2026 kl. 14:00—15:00