

# UTDANNINGSVALG frå UNGDOMSSKULANE I Hallingdal.

## TEMA: mat frå Hallingdal

UKE: 47 og 48

**Mål 3:** Vurdere kvaliteten på råvarer og produkt, og bruke denne kunnskapen i praktisk arbeid (vg1, RP)

**Mål 6:**

Sette sammen og lage til enkle produkt og måltid på en kreativ og estetisk måte (vg1,RP)

**Mål 11:**

Klargjøre lokale og omsette og servere mat og drikke i samsvar med metoder som gjeld for restaurant- og matbransjene. (vg 1,RP)

**Mål 5:**

Lage tradisjonsmat fra ulike områder i Norge og mat fra ulike kulturer, og drøfte hva måltidet har å si som kulturbærer (vg1, KL)

**Mål 5:**

Bruke arbeidsteknikker og arbeidsstillinger som er funksjonelle og forebygger belastningsskader, og greie ut om sammenhengen mellom ergonomi og helse (vg1,BFM)

## HALLINGMENY:

RAKFISKTARTAR

SMÅMAT med lefsekling, flatbrød og rundstykker

Tilslørte bondepiker og yoghurtrand

LYKKET TIL VIDARE MED DITT UTDANNINGSVALG 😊  
VELKOMMEN TILBAKE til Restaurant- og matfag.

