



Nordland
FYLKESKOMMUNE

Tentativt Program Samling Fagsamling RM Svolvev

Tirsdag 21. april

09.00 – 09.15 Registrering og mingling

09.15 – 09.30 Dagen i dag og morgendagen planer og forventninger

09.30 – 10.00 Direktøren taler

Erik Taraldsen prater om jobbing med rekruttering inn i bransjen. Hvordan rekruttere og beholde ansatte.

10.00 – 12.00 Kunstig intelligens inn i restaurant- og matfagene

Ved Jan Erik Paulsen og Ine Jørvum fra Glemmen vgs.

10.45 – 11.00 Kaffepause

12.00 -12. 45 Lunch

12.45 -14.45 Workshop Kunstig intelligens inn i restaurant- og matfagene

Ved Jan Erik Paulsen og Ine Jørvum fra Glemmen vgs.

13.30 – 13.45 Kaffepause

14.50 – 15.30 Med rådgiverne med på laget

Katrine Remmen Wiken fra Nordnorsk Kompetansesenter MAT og Nordland European Region of Gastronomy 2028

15.30 Lofotmat før – nå og inn i framtiden.

Stian Haugnes Kjøkkensjef Thon Lofoten og Svolvev.

17.20 Avgang Lofotpils

Omvisning, smakskurs og historie. Vi starter der klokken 17,30

20.00 Middag

? Quiz –

matfaglig quiz/kahoot

Onsdag 22. april.

08.00 – 08.15 Oppsummering av gårdagen

08.15 – 08.45 Bruk av temakort i opplæringen

Ved Nils Petter Hartviksen – Brønnøysund vgs.

08.45 – 09.00 Kaffe

09.00 – 09.45 Jobbing med temakort i praksis.

Ved Nils Petter Hartviksen – Brønnøysund vgs

10.00 – 11.00 Eksamen og vurdering

Workshop

11.00 – 12.00 Åpen post

12.00 Oppsummering og veien videre.

Evaluering

12.15 Lunch og vi reiser hjem

Johannes fra fylket vil også informere om endringene i fagnettverket, og hvordan det blir med hospitering- og yrkesfaglærer2-ordningene fremover.