

Utviklingsredegjørelse 2013/2014

Faglig råd for restaurant- og matfag

Innhold

1. Innledning.....	3
Nøkkeltall for utdanningsprogrammet.....	3
Registerdata fra Utdanningsdirektoratet	3
Hovedtrekk av statistikken	4
Sammendrag av relevante forskningsrapporter Utdanningsdirektoratet har bestilt.....	5
Andre kilder	5
Organisering av arbeidet	5
2. utfordringer i bransjen.....	6
Mangel på kvalifiserte søkere er hovedutfordringen.....	6
Bransjens egne analyser viser et behov for faglært kompetanse	7
Vg2 Kokk- og servitørfag.....	7
Vg2 Matfag	8
Rådets spørreundersøkelse til bransjeorganisasjoner og fylkeskommuner	9
Det fremtidige behovet for faglært arbeidskraft er stort	10
Endringer i bedriftsstruktur kan få betydning for fagene	11
Teknologiske nyvinninger som kan få betydning for fagene.....	12
Endringer i nasjonal lovgivning og nye myndighetskrav som har eller kan få betydning for fagene	13
Endringer i internasjonale rammebetingelser som kan få betydning for fagene	13
Andre tema.....	13
3. Endringsforslag.....	14
Forskning	14
Områder med behov for mer arbeid.....	14
4. Litteraturliste.....	17

1. Innledning

Faglig råd for restaurant- og matfag viser til bestillingen fra Utdanningsdirektoratet av 18. april 2013 og overleverer herved utviklingsredegjørelsen for 2013/2014.

Bestillingen fra utdanningsdirektoratet er forankret i punkt 4 i mandatet for faglige råd, som slår fast at hvert råd skal levere en utviklingsredegjørelse to ganger per oppnevningsperiode. Redegjørelsen bør blant annet ta for seg ev. behov for nyetablering, omlegging og nedleggelse av utdanninger som hører til utdanningsprogrammet rådet har ansvar for. Formålet med redegjørelsen er å gi Utdanningsdirektoratet en samlet oversikt over endringer i en næring som kan ha betydning for opplæringstilbudet.

Inndelingen av utviklingsredegjørelsen følger i hovedsak Utdanningsdirektoratets spørsmål. I første del beskrives kildene vi har brukt og organiseringen av arbeidet. I redegjørelsens hoveddel, gjennomgår rådet hovedutfordringer i bransjen, før vi tilslutt oppsummerer, beskriver endringsbehov og områder rådet ønsker å jobbe videre med.

Nøkkeltall for utdanningsprogrammet

Registerdata fra Utdanningsdirektoratet

	Nøkkeltall restaurant- og matfag			
	2010	2011	2012	2013
Antall søkere til Vg1	2187	2264	2141	2156
Antall søkere til programomr. på Vg2	2069	1942	1833	1718
Antall søkere til Vg3 i skole (normalt løp)				
Antall personer som har				
søkt om læreplass	1167	1194	1188	1165
Nye lærekontrakter	1131	1167	1012	
Løpende lærekontrakter	2014	2062	1946	
Fagopplæring i skole	8	23		
Nye opplæringskontrakter (lærekandidater)	84	119	99	
Antall avlagte fagprøver	1409	1249	1139	
Andel bestått	90 %	91 %	90 %	

Gjennomføringsprosent (normert tid + 2 år)	46 %	
Andel oppnådd fag- svennebrev etter fire år		76 %
Antall påbygg	275	
Andel påbygg	17 %	14 %

Mer detaljerte tabeller finnes i vedlegg 1.

Hovedtrekk av statistikken

Det var 2156 søkere til Vg1 restaurant og matfag i 2013. Antallet har gått gradvis ned fra 2006 da antall søkere var 2983. Nedgangen var størst fra 2006 til 2010, og har stabilisert seg de siste årene.

Søkertallet til Vg2 har også gått ned, fra 2785 i 2007 til 1718 i 2013.

Antall søkere til læreplasser totalt sett har vært relativt stabilt fra 2008 til 2013, selv om det var en liten nedgang fra 2008 til 2010. I 2013 var det 1165 søkere til læreplass. De største lærefagene er kokkfaget med 547 søkere og institusjonskokkfaget med 231 søkere. Det er også noen fag med få søkere, for eksempel sjømathandlerfaget, sjømatproduksjonsfaget, slakterfaget og pølsemakerfaget, som hver hadde under 10 søkere i 2013.

Det ble inngått 1012 nye lærekontrakter i restaurant- og matfag i 2012, og det var 155 færre enn i 2011. Mesteparten av nedgangen er i servitørfaget og kokkefaget.

Det ble inngått 99 nye opplæringskontrakter i restaurant- og matfag i 2012, det utgjør omtrent ni prosent av de totale kontraktene (lærekontrakter og opplæringskontrakter) innenfor utdanningsprogrammet. Det er høyere enn snittet for de yrkesfaglige utdanningsprogrammene, som er fire prosent.

Det har vært en nedgang i antallet avlagte fag- og svenneprøver fra 1409 i 2010 til 1139 i 2012. 23 prosent av fagprøvene blir avlagt av praksiskandidater. Andelen praksiskandidater er størst i industriell matproduksjon, kjøttskjærerfaget og i sjømatproduksjonsfaget.

Andelen som bestod fag- og svenneprøven er litt lavere på restaurant- og matfag enn det som er snittet på yrkesfag. Totalt bestod 90 prosent fag- eller svenneprøven i 2012, mens snittet er 93 prosent. I kokkfaget og servitørfaget bestod 85 prosent av kandidatene.

Restaurant- og matfag har en lav gjennomføringsandel. Under halvparten (46 prosent) av de som begynte på det som var hotell- og næringsmiddelfag i 2005, har fullført og bestått på normert tid

pluss 2 år. Snittet for yrkesfag er 60 prosent. 76 prosent av de som begynner som lærling har oppnådd fagbrev i løpet av fire år. Det er bare litt under snittet, som er på 79 prosent.

14 prosent valgte påbygg til generell studiekompetanse i 2011. Det utgjør 275 personer. Andelen har gått litt ned fra 2010, da 17 prosent som valgte påbygg. Snittet på yrkesfag er 21 prosent.

Sammendrag av relevante forskningsrapporter Utdanningsdirektoratet har bestilt

Se vedlegg 2.

Andre kilder

Faglig råd for restaurant- og matfag har i arbeidet med å besvare utviklingsredegjørelsen støttet oss på følgende rapporter om kompetanseframskrivninger fra bransjeorganisasjoner.

For å sikre innspill fra bransjen, inviterte rådet representanter fra samtlige fylkeskommuner, relevante bransjeorganisasjoner og to foreninger for opplæringskontor, til å gjennomgå og diskutere problemstillinger knyttet til fagene og strukturen innen utdanningsprogrammet. Rådet gjennomførte en spørreundersøkelse, se vedlegg 3, der vi spurte om behov for endringer i struktur og læreplaner. Rådet mottok 27 svar, se avsnitt 3 a) for en kort gjennomgang av disse svarene. For å følge opp problemstillingene som ble skissert i svarene på spørreundersøkelsen, gjennomførte rådet et dialogmøte. 25 stykker deltok, se vedlegg 4 for referat fra dette møtet.

I tillegg til forskning og statistikk tilsendt fra Utdanningsdirektoratet, utgjør dette våre hovedkilder i denne redegjørelsen av utfordringer i bransjen.

Organisering av arbeidet

For å besvare utviklingsredegjørelsen, valgte rådet ved rådsmøte nr. 2/2013 å opprette to arbeidsgrupper med ansvar for hvert sitt Vg2-fag med tilhørende lærefag på Vg3-nivå. En gruppe ble dannet for matfag og en for kokk- og servitørfag. Medlemmene i arbeidsgruppene dekket alle fagområder, og besto av både rådsmedlemmer og eksterne representanter fra bransjeorganisasjoner. Dette var:

Arbeidsgruppen for kokk- og servitørfag

Geir Rune Larsen (kokkfaget)

Arild Løvaas (institusjonskokkfaget)

Aleksander Skjefte (servitørfaget)

Arbeidsgruppen for matfag

Bjørn Johansen (kjøttfagene)

Anders Vangen (baker- og konditorfag)

Gry Anita Holsing Odden (industriell matproduksjon)

Endre Sekse (sjømatfagene)

Mette Klever (baker- og konditorfag)

Rådet behandlet arbeidsgruppene innspill på rådsmøte nr. 6/2013, og sluttførte arbeidet på rådsmøte nr. 1/2014.

2. Utfordringer i bransjen

Mangel på kvalifiserte søkere er hovedutfordringen

Faglig råd for restaurant- og matfag mener at hovedutfordringen innen utdanningsprogrammet er at det ikke er nok kvalifiserte søkere til læreplass. Rekrutteringsproblemet i bransjen er stort.

Nøkkeltallene, inkludert formidlingstallene fra 1. november 2013, viser derimot at en stor andel av primærsøkerne ikke får læreplasser innen restaurant- og matfag. I tillegg er andelen elever som gjennomfører innen utdanningsprogrammet lav. Tallene indikerer dermed en stor mangel på læreplasser i bransjen. Dette står i motsetning til bransjens behov for høyt kvalifiserte fagarbeidere og ønske om å ta inn flere lærlinger, og viser paradokset som råder i rekrutteringssammenhengen.

Rådet mener at flere punkter kan være med på å forklare dette. Flere av primærsøkerne til lærekontrakt er teoretisk og praktisk svake elever som også ofte har et høyt fravær. Dette er elever som er vanskelig å formidle til læreplass i bedriftene. Utdanningsprogrammet er samtidig det programmet med den høyeste andelen frafall. Elevene som starter på Vg1 restaurant- og matfag, har i snitt et av de laveste antallet grunnskolepoeng, og dermed har disse elevene dårligere forutsetninger for å fullføre et fullt utdanningsløp på det videregående nivå (Utdanningsspeilet 2013). Samtidig velger flere elever fag der det ikke er et stort tilbud om læreplasser. Denne utfordring handler i stor grad om balansen mellom elevenes valg og dimensjonering i fylkeskommunene.

Videre er restaurant- og matfag det utdanningsprogrammet med høyest andel elever med enkeltvedtak om spesialundervisning der målet er grunnkompetanse, se vedlegg 5. Flere av elevene på programmet har altså ikke planlagt et fireårig løp. Rådet oppfatter at det er en stor andel elever med særskilte behov innen utdanningsprogrammet. Rådet har i brev til Kunnskapsdepartementet og

Utdanningsdirektoratet påpekt utfordringer knyttet til tilskuddsordningen for lærlinger og lærekandidater med særskilte behov. Rådet mener at lang saksbehandlingstid og uforutsigbar finansiering hindrer at bedriftene rekrutterer fra denne elevgruppen. Utfordringen med en høy andel elever med særskilte behov er i liten grad belyst i statistikk og forskning. Rådet ønsker at Utdanningsdirektoratet skal vurdere problemstillingen nærmere, med sikte på å styrke kunnskapsgrunnlaget på dette feltet.

Bransjens egne analyser viser et behov for faglært kompetanse

I Meld. St. nr. 20 beskrives utdanningsprogrammet for restaurant- og matfag som å være i en mellomstilling både med tradisjonelle håndverksfag med forankring i arbeidsmarkedet, og lærefag med mindre forankring på arbeidsmarkedet (Meld. St. nr. 20 2013:110).

Rådet er delvis uenig i denne analysen. De aller fleste fagene innenfor utdanningsprogrammet har lange tradisjoner og god forankring i arbeidsmarkedet. Flere fag er blant de eldste lærefagene i Norge, med tradisjoner tilbake til det gamle laugsvesenet. Kokkfaget er også blant de største lærefagene i Norge. Blant de nye fagene finner vi tre fag, fagarbeider industriell matproduksjon, sjømathandler og fagarbeider sjømatproduksjon. Den industrielle matproduksjonen har også en bakgrunn i håndverksfagene, og benytter ofte en blanding av kompetanse fra fag som tilhører de tradisjonelle håndverksfagene, og mer teknisk og prosessrettet kompetanse.

Utdanningsprogrammet for restaurant- og matfag rekrutterer i hovedsak faglært kompetanse til reiselivsnæringen, matindustrien og forpleiningsbransjene. Bransjens egne analyser viser at det er et stort behov for faglært kompetanse i alle næringer.

Vg2 Kokk- og servitørfag

Innen reiselivsnæringen oppgir 40% av reiselivsbedrifter at tilgang til kvalifisert arbeidskraft er en av næringens største utfordringer de neste årene. Andelen har gått ned fra 66 % i 2008. Det har altså vært en bedring i næringens dekning av behovet for kvalifisert arbeidskraft i alle kategorier unntatt faglærte. Undersøkelsen viser at 55 % av bedriftene har ikke dekket dette behovet godt i dag, noe som er uendret siden 2008 (NHO Reiseliv 2013). Faglærte kokker og servitører er de yrkene hvor det forventes størst behov. Samtidig forventer vi at de samme yrkene vil oppleve de største utfordringer med rekruttering.

Andelen unge som ville vurdert en jobb i reiselivsnæringen har gått ned siden 2008, og spesielt er nedgangen stor i unges interesse for hotell- og restaurantbransjen, altså yrkene kokk og servitør. Undersøkelsen viser likevel at rekrutteringsgrunnlaget likevel er stort. Tre av ti unge er åpne for å vurdere restaurantbransjen og fire av ti hotellbransjen. For reiseliv for øvrig er om lag halvparten av

de unge åpne for å vurdere næringen. Næringen opplever at de ikke er i stand til å tilby det de unge ønsker. Samtidig skårer næringen dårlig på flere sentrale faktorer som er viktige ved de unges valg av yrke. Dette er en næring i vekst som er avhengig av økt rekruttering av kvalifisert arbeidskraft (NHO Reiseliv 2013).

Vg2 Matfag

En tredel av medlemsbedriftene i NHO Mat og landbruk og NHO Mat og drikke er aktive lærebedrifter (NHOs lærlingestatistikk). Dette er i hovedsak lærebedrifter fra matindustrien som rekrutterer særlig fra faget industriell matproduksjon, men også fag som baker, pølsemaker, slakter og kjøttkjærer. Om dette tallet skyldes at matindustrien har svake tradisjoner for å rekruttere faglært arbeidskraft eller om dette skyldes at bedriftene ikke får tak i kvalifiserte lærlinger, er vanskelig å konkludere på. En tredel av ansatte i matindustrien har kun kompetanse på grunnskolenivå. Dette indikerer at ufaglært arbeidskraft tas i bruk i bransjen. Imidlertid er denne andelen synkende (Mat og industri 2013:30), noe som kan ha en sammenheng med økte krav til teknisk kompetanse.

Kjøttbransjen sysselsetter flest (ca 23 % av total matindustri). Etter det følger fisk, bakervarer og meierivarer. I 2011 var 73 % av bedriftene i matindustrien småskalabedrifter med under 20 sysselsatte. Likevel utgjorde disse bedriftene kun 18, 2 % av den total sysselsettingen i matindustrien. De store bedriftene (100 eller flere ansatte) har 45 % av sysselsettingen i matindustrien.

En undersøkelse i regi av kompetanseprosjektet FEED (2011) har slått fast at matindustrien (grønn sektor) gir uttrykk for at tilgang på faglærte er den viktigste kompetanseutfordringen for bedriftene. FEED-prosjektet er matindustriens kompetansesatsing, og er initiert og eies av NHO Mat og Bio, NHO Mat og Drikke, Landbruks- og matdepartementet og Norsk nærings- og nytelsesmiddelarbeiderforbund. I prosjektet er bransjens kompetansebehov kartlagt, og konklusjonene er som følgende:

Rekruttering av kvalifiserte lærlinger er den største utfordringen for å dekke fremtidens kompetansebehov. Annenhver bedrift oppgir at det er vanskelig å få tak i lærlinger og at det utdannes for få kvalifiserte lærlinger.

Det er stort behov for fagarbeidere med kompetanse innenfor styring og drift av automatiserte produksjonsprosesser. Det ser ut til å bli en utfordring å få dekket dette behovet gjennom rekruttering av lærlinger via utdanningsprogrammet Restaurant- og matfag da disse har liten grad av teknisk basiskompetanse.

Frafall og mangel på tilstrekkelig praktisk opplæring av elevene er hindre på veien mot dekning av kompetansebehov. Reduksjon av frafall er en helt sentral oppgave for å øke gjennomstrømmingen og uteksaminering av læring. En mer praktisk fagopplæring fra Vg1 og utover kan hjelpe.

Kompetansen og prioriteringen i fagopplæringen ser ut til å være i utakt med matindustriens behov. Bransjen opplever ofte at lærlinger ikke har forventet fagkompetanse når de kommer ut i bedrift, og det samme gjelder opplevelsen av lærlingenes arbeidslivskompetanse (ikke realistiske forventninger til krav som stilles).

De unge tror ikke at matindustrien kan levere på viktige faktorer som spiller en rolle for deres valg av yrkesvei. Dette er særlig et godt sosialt arbeidsmiljø, interessante arbeidsoppgaver, personlige og faglige utviklingsmuligheter

En tredel av bedriftene i matindustrien setter ikke av årlige midler til kompetanseutvikling.

Fiskeforedlingsindustrien som produserer både fra hvitfisk og rødfisk, har også framover behov for å rekruttere nye medarbeidere. Det er i første rekke arbeidstakere til produksjonen med praksis eller fagbrev som etterspørres. Bedriftene er avhengig av å rekruttere utenlandsk arbeidskraft for å få nok personell til produksjonen. Rekruttering blant bedriftens og de ansattes nettverk er svært viktig, og nettverksrekruttering er aller viktigst for rekruttering av utenlandsk arbeidskraft. Denne industrien trenger kvalifisert arbeidskraft fra flere fag, slik som sjømatproduksjon, industriell matproduksjon, i tillegg til teknisk kompetanse slik som mekanikk og automasjon (Fiskeri- og havbruksnæringens forskningsfond 2011).

Rådets spørreundersøkelse til bransjeorganisasjoner og fylkeskommuner

Rådet gjennomførte en spørreundersøkelse som ble sendt til relevante bransjeorganisasjoner og representater fra fylkeskommunene med særlig ansvar for restaurant- og matfag. Rådet mottok 27 svar. I hovedtrekk var det følgende utfordringer, problemstillinger og mulige løsninger som ble skissert i svarene:

- Økt faglig innhold og konkretisering av læreplanmålene på alle tre nivå.
- Økt samarbeid skole og bedrift på Vg1 og Vg2
- Opprette nye lærefag (matservicearbeider, småskalaproduksjon)
- Oppsplitting av Vg2-fagene (egne løp for servitør og institusjonskokk, splitte opp Vg2 matfag i industri og håndverk, eget løp for baker og konditor)
- Flytting av lærefag til et nytt vg2-fag (butikkslakter og sjømathandler til Vg2 kokk og servitørfag)

- Navneendring (butikkslakter til delikatessekokk eller butikkokk)
- Slå sammen Vg2 matfag og Vg2 kokk og servitørfag, og heller bruke fordypningsmoduler
- Slå sammen fag på Vg3-nivå (kokk og institusjonskokk, industriell matproduksjon og sjømatproduksjon)
- Legge ned fag på Vg3-nivå (slakterfaget)
- Behov for mer teknisk kompetanse i bransjen (industriell matproduksjon, institusjonskokk)

Flere av disse punktene ble diskutert og gjennomgått i rådets to arbeidsgrupper, i et dialogmøte med bransjen og tilslutt i rådet. Rådet konkluderte med at forslagene var sprikende og i liten grad begrunnet. Rådet mener også at flere av problemstillingene som var skisserte, kan løses ved lokal tilpassning av læreplanene og ved å utnytte fleksibiliteten i Kunnskapsløftet. Rådet ønsker å ta med innspillene i vårt videre arbeid, og vil i denne utviklingsredegjørelsen behandle flere av innspillene.

Det fremtidige behovet for faglært arbeidskraft er stort

Gjennomgangen i punkt a) ovenfor viste at det er et stort behov for faglært kompetanse, både i dag og i framtiden. I denne delen vil vi gå inn på det enkelte lærefag for å beskrive det framtidige behovet hos bransjene.

Bransjene har behov for faglærte servitører med kunnskap om mat, drikke og service. Dagens kunder er krevende, bereist og kunnskapsrike, se del 3 c) og 4.

Bransjene har fortsatt behov for fagelærte institusjonskokker. Institusjonskokken leverer i stor grad mat til sykehus, kantiner, eldresenter og lignende. Institusjonskokken skiller seg fra kokkefaget med mer kunnskap om ernæringsbasert matlaging og spesialkost. Rådet mener at denne delen av faget er viktig å videreføre.

For lærefagene i Vg2 matfag er det et stort behov for fagkompetanse i bransjene. Behovet er størst innen matindustrien. Innen Vg2 matfag er det kjøtt-, baker- og meieribransjen som ser ut til å være de enkeltbransjer med de største utfordringer med hensyn til underdekning av faglærte kandidater i dag og i nær framtid (Feed-prosjektet 2011). Men selv om det er den mekaniserte og høyteknologiske delen av matindustrien som melder inn det største behovet, og særlig for arbeidskraft med teknisk kompetanse, er det også behov for de mer håndverksbaserte fagene. Disse (for eksempel eks baker og pølsemaker) brukes både som spesialister i den mest industrialiserte produksjonen, men også i de bedriftene der produksjonsmetodene i større grad er basert på håndverk.

Endringer i bedriftsstruktur kan få betydning for fagene

Innen institusjonskokkfaget, er det en økende tendens til sentralisering og industrialisering av offentlig kjøkkendrift. Maten lages i sentraliserte kjøkken, og fraktes ut til brukere og kunder. Dette gir utfordringer knyttet til kvalitetssikring og slutttilberedningen av maten. På tross av sentralisering er det fortsatt behov for institusjonskokker. Rådet mener at økt sentralisering og bruk av teknologi ikke har konsekvenser for læreplan. Læreplanen for institusjonskokkfaget er i hovedsak fremtidsrettet og dekkende for behovet i bransjen. Denne utviklingen har likevel ført til at bransjeorganisasjone etterspør faglig kompetanse på mottak, kvalitetssikring og slutttilberedning av mat fra sentralkjøkken. I rådets spørreundersøkelse, kom det inn innspill om et nytt fag på Vg3-nivå som skulle ivareta dette behovet, nemlig matservicearbeider. Se mer om dette punktet i del 4.

For servitøren har kompetansekravet endret seg, og bransjen mener at det kreves større teoretiske og praktiske kunnskaper om drikkevarer. Servitørefaget ble innlemmet i Vg2 kokk- og servitørfag etter Kunnskapsløftet. Begrunnelsen var blant annet at servitøren også hadde behov for kunnskap om mat. Selv om begrunnelsen for å slå sammen disse fagene var faglig, mener rådet at servitøren har blitt mindre synlig i dagens tilbudsstruktur. Rådet vil vurdere utfordringene i servitørfaget videre i perioden framover, se punkt 4.

Som redegjort for ovenfor, er det behov for større grad av teknisk kompetanse i deler av matindustrien. Rådet vil påpeke at næringen likevel ikke er ensartet. Bedriftene har i ulik grad behov for både teknisk kompetanse og håndverkskompetanse.

I framtiden er det mulig at underskudd av faglærte vil kunne dekkes av nye tekniske løsninger. Bransjen har samtidig utfordring fordi de konkurrerer om teknisk kompetanse med andre bransjer, for eksempel oljesektoren eller andre deler av industrien. Bedriftene som i stor grad har behov for teknisk kompetanse, rekrutterer i dag elever fra utdanningsprogrammet for teknikk og industriell produksjon.

For å forsøke å kartlegge hvilket behov for kompetanse bransjen hadde, gjennomførte FEED-prosjektet en workshop kalt «Den ideelle fagoperatør» i totalt åtte forskjellige produksjonsanlegg. Her var næringer innenfor bryggeri-, meieri, sjokolade-, kjøtt- og øvrig næringsmiddelproduksjon representert gjennom store bedrifter som Stabburet, Freia, Ringnes, Hoff og Toro. Hovedkonklusjonen er at disse bedriftene ønsker helst en dobbelkompetanse med en kombinasjon av teknisk kompetanse og matkompetanse. Denne dobbeltkompetansen har blitt beskrevet som en blåhvit kompetanse. Samtidig er andre bedrifter ikke like avhengig av teknologi. Rådet vil konkludere med at skillet mellom kompetansen fra teknikk og industriell produksjon og kompetansen fra industriell matproduksjon er tilstede.

For å imøtekomme det økte kravet til teknisk kompetanse, søkte flere bransjeorganisasjoner i regi av FEED-prosjektet om kryssløp fra Vg2 industriteknologi til Vg3 industriell matproduksjon. Kryssløpet er vedtatt fra og med 01.01.14.

Hensikten med faget industriell matproduksjon var at elevene skulle få kompetanse innen det enkelte fagområdet på Vg1 og Vg2, for eksempel bakerfaget eller pølsemakerfaget, for så å få teknisk kompetanse på Vg3 med industriell matproduksjon. Dette har ikke fungert godt nok, da elevene har for lite kompetanse og praksis i teknologi. Det er derfor behov for å ivareta faget i større grad på Vg1 og Vg2-nivå, og rådets inntrykk er at dette i liten grad skjer ved skolene i dag. Dette handler til dels om manglende teknisk kompetanse hos lærerne og manglende utstyr på skolene. Rådet mener dette kan løses med et godt samarbeid med den lokale bransjen, men også gjennom samarbeid med lærerne på de skolene som også tilbyr programmet teknikk og industriell produksjon. Slik kan skolene utnytte eget utstyr på en bedre måte. Videre mener rådet at dette burde være mulig innen dagens lovverk, for eksempel gjennom prosjekt til fordypning.

Teknologiske nyvinninger som kan få betydning for fagene

Se punkt c) ovenfor.

Norsk fiskeindustri vil i framtiden i større grad enn i dag være avhengig av maskiner, roboter og automatikk for å effektivisere både fangst- og bearbeidingsleddet. Bransjens egne analyser viser at teknologiutviklingen i bedriftene vil føre til at sjømatnæringen i større grad vil etterspørre høyere utdannet arbeidskraft i 2025. Samtidig vil det fortsatt være behov for arbeidskraft som har tilegnet seg kompetanse gjennom yrkeserfaring foran utdanning, men i mindre grad enn i dag. Innslaget av utenlandsk arbeidskraft vil fortsatt trolig være til stede (Fiskeri- og havbruksnæringens landsforening 2013).

Videre ønsker rådet å vise til rapporten fra Teknologirådet "Made in Norway" som tegner opp et bilde av utviklingen i norsk industri og behovet for kompetanse. Rådet mener at denne analysen også er gjeldende for matindustrien. Økt bruk av industri vil ikke fjerne mennesker fra produksjonsprosessene, men endre bemanningsbehov og kompetansekrav, og påvirke også kostnadsstrukturen i produksjonsprosessene. Dette vil føre til et økende behov for personer med kompetanse for å programmere, overvåke og styre de nye maskinene. Det er i mindre grad behov for arbeidskraft som står i produksjonshallen, håndterer og overvåker selve maskinen. I stedet er det behov for kompetanse for å være i et kontrollrom der man overvåker datamaskiner som holder orden på produksjonsprosessen (Teknologirådet 2013).

Endringer i nasjonal lovgivning og nye myndighetskrav som har eller kan få betydning for fagene

Utfordring for rekruttering til sjømatfaget er de norske rammebetingelsene for hvitfisk og havindustri. Produksjonsplanlegging er vanskelig med dagens rammebetingelser, både lovmessig og kvotemessig. Alt er lagt til en optimal drift på sjøsiden, og lite er tilrettelagt for helårsproduksjon på land. Dette gjør at det i liten grad drives helårsproduksjon innen industrien. Faget framstår dermed som lite interessant for ungdom i dag. Dette er eksisterende bestemmelser i lovverket, men utgjør utfordringer for bransjen.

Endringer i internasjonale rammebetingelser som kan få betydning for fagene

Større tilgang til og bruk av utenlandsk arbeidskraft kan ha bidratt til å minske status og dermed rekrutteringen både til reiselivs- og matbransjen. Rådet mener likevel at utfordringer innen bransjen ikke er at en tar inn arbeidskraft som erstatter faglært kompetanse. Bransjen mangler fagfolk, og de må enten utdannes i Norge eller importeres. Fordelen er klart størst ved å utdanne fagarbeiderne i Norge. Behovet for ufaglært arbeidskraft minker i hele næringen. Som tidligere beskrevet, er dette særlig tilfellet for fiskeindustrien som i stor grad er avhengig av å rekruttere utenlandsk arbeidskraft for å få nok personell til produksjonen (Fiskeri- og havbruksnæringens forskingsfond 2011).

Andre tema

I tillegg til utfordringer redegjort for ovenfor, jobber det faglige rådet med flere andre tema som vi mener er viktig for å sikre kvaliteten på opplæringstilbudet innen utdanningsprogrammet. Vi vil her trekke fram prosjekt til fordypning og vurderingsordninger gjennom hele opplæringsløpet.

Faget prosjekt til fordypning skal sikre at eleven får muligheten til å prøve ut og fordype seg i lærefag som hun er særlig interessert i. Det faglige rådet mener formålet med faget må være å gi elevne praktisk erfaring fra arbeidslivet og kjennskap til hva som karrakteriserer de ulike yrkene. Rådet vil i vår oppnevningsperiode vurdere hvordan faget kan gjennomføres på en hensiktsmessig måte innen utdanningsprogrammet.

I denne oppnevningsperioden har rådet hatt fokus på vurderingsordninger av elever og lærlinger gjennom hele opplæringsløpet. Vi mener det er stor variasjon i praksis mellom fylkeskommunene, og at dette kan føre til ulik kvalitet i opplæringstilbudet. Rådet ser at flere skoler og fylkeskommuner velger vurderingsformer som er lite hensiktsmessige, og som ikke legger til rette for at elevens skal få vist hva hun har fått opplæring i. Vi vil fortsette dette arbeidet i denne oppnevningsperioden.

3. Endringsforslag

Faglig råd for restaurant- og matfag har ingen forslag til endringer i læreplan eller tilbudsstruktur på nåværende tidspunkt.

Vi har redegjort for utfordringene i bransjen basert på innspill fra bransjeorganisasjoner og fylkeskommuner, samt bransjens egne analyser og rapporter om framtidig kompetansebehov. Mangelen på kvalifiserte søkere er hovedbudskapet. Dette er delvis utfordringer som endring av tilbudsstruktur og læreplaner i mindre grad vil kunne løse.

Rådet mener at læreplanene i Kunnskapsløftet i hovedsak er gode. De gir rom for lokale tilpasninger. Likevel er bruken av læreplanene på det lokale nivå er i varierende grad god nok. Rådet ser at rommet for tolkning av læreplanene kan være for stort. Læreplanene skal ikke tolkes, men heller tilpasses til lokale behov. Her har fylkeskommunene et ansvar for at det lokale læreplanarbeidet blir gjennomført på en hensiktsmessig måte. Rådet har også erfaring med at læreplanene legger føringer for innkjøp av utstyr på skolene. Dette er uheldig praksis, og får særlig store konsekvenser for flere av de små fagene innen utdanningsprogrammet.

Forskning

Det faglige rådet mener det er mer behov for mer kunnskap for å vurdere utfordringer innen utdanningsprogrammet. Det faglige rådet foreslår at Utdanningsdirektoratet vurderer følgende problemstillinger nærmere, med sikte på å styrke kunnskapsgrunnlag:

Utfordringen knyttet til klasser med høy andel elever med særskilte behov er i liten grad belyst i statistikk og forskningen.

Restaurant- og matfag er det utdanningsprogrammet med høyest andel fralfall, og det er behov for videre undersøkelser for å forstå årsakene til frafall innen utdanningsprogrammet. Rådet foreslår at Utdanningsdirektoratet igangsetter en slik undersøkelse.

For å forstå utfordringene innen utdanningsprogrammet, og særlig Vg2 Matfag, foreslår rådet at det gjennomføres en kartlegging av forskjeller i kompetansebehovet mellom den høyteknologiske matindustrien og de mer nisjeorienterte håndverksbedriftene.

Områder med behov for mer arbeid

Selv om vi ikke ønsker å fremme endringsforslag i læreplaner eller tilbudsstruktur på nåværende tidspunkt, er det flere problemstillinger der det er behov for mer kunnskap og utredninger. Dette er områder der rådet ikke per nå ikke ser klare løsningsforslag, men som vi ønsker å vurdere og arbeide videre med i løpet av vår oppnevningssperiode fram mot 2016. Her vil vi kort redegjøre for disse.

Rådet vil vurdere behov for veiledninger til skoler og lærebedrift for lokalt arbeid med læreplanene og hvordan fleksibiliteten i Kunnskapsløftet kan utnyttes.

Rådet mener det kan være hensiktsmessig å samordne delen i læreplanene som omhandler bransjekunnskap og HMS innen alle utdanningsprogram. Rådet vil vurdere problemstillingen nærmere.

Rådet vil vurdere endret kompetansebehov for servitørfaget. Dette gjelder særlig økt krav til ferdigheter om mat og drikke.

Rådet vil vurdere hvorvidt bruk av faggrupper på Vg2-nivå kan være hensiktsmessig. Med faggrupper mener vi at skolene spesialisere seg i et av fagområdene på Vg2-nivå. Utgangspunktet for spesialiseringen bør være behov for kompetanse i den lokale næringen. Rådet mener bruk av slike faggrupper kan bidra til at skolene får tilgang til riktig kompetanse hos lærerne og bruk av oppdatert utstyr. Rådet mener at dette kan være et løsningsforslag, heller enn å splitte opp fag på Vg2-nivå.

Rådet mener at det tidligere omtalte forslaget om matservicearbeiderfaget er for lite utredet og begrunnet til at vi ønsker å søke om nytt lærefag i denne redegjørelsen. Her vil rådet vente på en eventuell konkret henvendelse fra bransjen som har meldt fra om dette behovet. Rådet mener også at kompetansen virker å ligge på et lavere nivå enn fagbrevet. Slik kan dette være en mulig retning for et praksisbrev innen restaurant- og matfag.

Deler av bransjen har beskrevet et behov for et fagbrev som er tilpasset småskalaproduksjonen. Rådet ønsker å jobbe videre med problemstillingen.

Rådet vil fortsette vårt arbeid med vurdering gjennom hele opplæringsløpet.

Rådet vil særlig se på faget prosjekt til fordypning i perioden framover.

Rådet har per nå ingen gode løsningsforslag for utfordringene innen Vg2 matfag. Som vi har beskrevet tidligere, er det et skille mellom håndverksfag og industrifag innen utdanningsprogrammet. Bransjen har i ulik grad behov for kompetanse innen teknologi og tradisjonell håndverk, og ofte i en kombinasjon. Rådet vil fortsette å jobbe med problemstillingen, og har behov for mer informasjon. Rådet mener for eksempel at det er behov for en kartlegging av

forskjeller i kompetansebehovet mellom den høyt teknologiske matindustrien og de mer nisjeorienterte håndverksbedriftene.

4. Litteraturliste

- FEED-prosjektet (2012): *Den ideelle fagoperatør: Komeptansebehov i industriell matproduksjon*. Tilgjengelig per link: http://jobbimatbransjen.no/getfile.php/Dokumenter/Publikasjoner/Den%20ideelle%20fagoperat%C3%B8r_sammenfatting%20av%20resultater.pdf
- FEED-prosjektet (2011): *Omdømme og kompetansebehov: Rekruttering for fremtidens matindustri*. Tilgjengelig per link: http://jobbimatbransjen.no/getfile.php/Dokumenter/Publikasjoner/FEED%20Oppsummering_srapport.pdf
- Fiskeri- og havbruksnæringens forskningsfond (2010): *Sett sjøbein: Kompetansebehov og rekruttering i fiskeforedlingsindustrien - med fokus på utenlandsk arbeidskraft*. Tilgjengelig per link: <http://www.fhf.no/prosjektdetaljer/?projectNumber=900530>
- NHO Reiseliv (2013): *Kompetanse- og arbeidskraftbehovet fram mot 2019*. Tilgjengelig per lenke: <http://www.nhoreiseliv.no/kunnskapsbase/kas-2019-kompetanse-og-arbeidskraftbehovet-frem-mot-2019/>
- Norsk institutt for landbruksøkonomisk forskning 2013: *Mat og industri 2013. Status og utvikling i norsk matindustri*. Tilgjengelig per link: http://www.nilf.no/publikasjoner/Andre_publicasjoner/Mat_og_industri/2013/
- Teknologirådet (2013): *Made in Norway? Hvordan roboter, 3D-printere og digitalisering gir nye muligheter for norsk industri*. Tilgjengelig per link: http://teknologiradet.no/wp-content/uploads/sites/16/2013/08/MadeinNorway_IX2OX.pdf