

Utviklingsredegjørelse 2015 – del 2

Gjennomgangen av tilbudsstrukturen er hovedtemaet for utviklingsredegjørelsen 2015. Utdanningsdirektoratet har bedt de faglige rådene om å levere denne redegjørelsen i to deler. De faglige rådene leverte delrapport 1 i oktober 2015. De fleste rådene har vurdert samtlige lærefag/yrkeskompetanefag og besvart spørsmålene direktoratet førte opp i bestillingen av del 1. Vi oversender herved bestillingen av delrapport 2 til Faglig råd for restaurant- og matfag.

Hva skal delrapport 2 inneholde?

Den andre delrapporten skal leveres innen 15. april 2016. I denne rapporten skal dere vurdere konsekvensene av analysene dere presenterte i del 1 og foreslå endringer i tilbudsstrukturen. I det følgende vil vi presentere våre refleksjoner og oppfølgingsspørsmål til vurderingene dere har gjort i del 1, og vi ber dere ta hensyn til disse i det videre arbeidet.

Vi er i gang med å oppsummere del 1 av utviklingsredegjørelsene for alle råd, og i den forbindelse kan det komme flere oppfølgingsspørsmål eller kommentarer.

Dere vil få tilgang til rapporter fra de yrkesfaglige utvalgene 1. mars 2016, og vi ber dere om å vurdere funn og anbefalinger i disse rapportene som angår fagene i utdanningsprogrammet deres.

Oppfølgingsspørsmål til Faglig råd for restaurant- og matfag

Vi har en del spørsmål til dere som vi ønsker at dere skal besvare i delrapport 2. Vi har inntrykk av at dere friskmelder en del fag som ikke fungerer sett i lys av verdsettingsbegrepet. Dere skriver om høyt frafall, synkende rekruttering og lav formidlingsprosent, men konkluderer likevel med at det er behov for fagene. Da spør vi: Hvilke grep kan vi gjøre for at fagene skal fungere? Vi oppfordrer dere til å fortsette diskusjonen om hvorvidt lærefagene er verdsatt i arbeidslivet. Videre ber vi dere vurdere antall lærekontrakter i hvert fag opp mot antall sysselsatte i bransjen, og si noe om hvor stort potensialet er for å øke andelen fagarbeidere i bransjen.

I store deler av næringene ser vi en høy andel ufaglærte og eller utenlandsk arbeidskraft. Samtidig er formidlingsandelen lav, mens bransjeundersøkelser viser et stort behov for faglært arbeidskraft. Dere har tidligere forklart dette paradokset med at elevene har lave teoretiske og praktiske ferdigheter. Men elevenes karakterer og bakgrunn kan ikke alene forklare de utfordringene som dere står overfor. Forskning viser at elever med likt utgangspunkt, i større grad gjennomfører opplæringen i utdanningsprogram som TIP og BA. Dette er utdanningsprogram som rekrutterer til bransjer der fagarbeiderne har en tydelig plass og lærlingordningen står sterkt. Vi oppfordrer dere til å drøfte hva som må til for å gi fagarbeideren innen restaurant- og matfag en tydeligere plass i arbeidsdelingen, og hva må til for å få virksomhetene til å tilby flere læreplasser. Hva kan myndighetene gjøre, og hva kan partene og næringen selv gjøre?

Innen flere av fagene deres er det en høy gjennomsnittsalder på dem som oppnår et fagbrev. Bør dere tenke voksenmodeller? Er dette ungdomsutdannelser? (for eksempel industriell matproduksjon). Er 2+2 egentlig hovedmodellen i disse fagene?

Dimensjonering kan være utfordrende innen Vg2 matfag, og særlig innen konditorfaget. Faget er relativt populært og søkerne er ofte ikke villig til å velge et av de andre fagene innenfor Vg2 matfag når de ikke får læreplass i konditorfaget. Det mest nærliggende for elevene er å søke seg til kokkfaget, men det ligger i et annet Vg2, og elevene får da forlenget læretiden. Kan det være aktuelt å flytte konditorfaget? Kan konditorfaget og bakerfaget skilles?

Servitørfaget har blitt et lite fag med få søkere til læreplass. Blir faget godt nok ivaretatt i Vg2 kokk og servitørfag? Er det et reelt behov for faglærte servitører i bransjen, og hvilke grep kan gjøres for å gjøre faget mer attraktivt for elevene og bransjen?

Bransjeundersøkelser viser at matindustrien har et behov for teknisk kompetanse. Derfor tar bransjen i stor grad inn lærlinger fra andre utdanningsprogram enn restaurant- og matfag. I dag ligger industriell matproduksjon innen restaurant- og matfag. Blir dette faget godt nok ivaretatt i Vg2 matfag? Vi ber dere vurdere konsekvensene av å flytte faget til TIP.

FRRM kan med fordel borre litt mer i spørsmålene vi stilte i den spissede bestillingen til del 1.

Eksempler:

- *Noen av fagene i utdanningsprogrammet er små og har under 10 lærekontrakter i året. Vi ber dere vurdere om det er overlapp mellom fag som er så stor at fagene på Vg3 nivå kan slås sammen.*

Flere av lærefagene i utdanningsprogrammet er små. Bør vi ha fag med få søkere i tilbudsstrukturen? Er det greit å gi folk der ute et inntrykk av at det finnes åpne utdanningsveier her når de i realiteten er ganske så stengte (eller kun tilgjengelig for et fåtall søkere)?

Dere har foreslått at sjømatproduksjon kan slås sammen med industriell matproduksjon. Finnes det flere muligheter for å slå sammen små lærefag som pølsemaker, kjøttskjærer, sjømathandler, slakterfaget. Kan sjømathandler og butikkslakter slås sammen? Er det andre fag det kan være hensiktsmessig å vurdere samlet? (se i sammenheng). Er det noen andre kombinasjoner av fag som kan gi en merverdi for elevene og lærlingene? Blir de små fagene godt nok ivaretatt på Vg2-nivå, eller kan man få synergieffekter av å omrokkere fagene mellom de to Vg2 fagene dere har? Hvilken kompetanse har lærlingene behov for i næringene dere representerer (smal/bred)?

Vg2 matfag: Hva kan vi gjøre med det faktum at arbeidskraftbehovet er stort innenfor enkelte av lærefagene, og svært lite i andre? Antall elever som tas inn på programfaget ville kanskje vært riktig sett opp mot arbeidskraftbehovet dersom de hadde valgt andre lærefag. Hva kan vi gjøre med det? Skille ut fagene det er mest

behov for i et eget Vg2? Bedre rådgivningen slik elevene skjønner hvor det finnes gode muligheter for å få læreplass og jobb?

- Enkelte steder er det uklart om det dere presenterer er noe dere ønsker at Udir skal ta tak i, eller om det er ideer/tanker dere ønsker å jobbe videre. Eksempel: Svaret på spørsmål 1. d) i besvarelsen som gjelder kokkfaget. Ønsker dere at Udir skal nedsette en læreplangruppe nå? I så fall må dere levere en fylligere begrunnelse. Udir kjenner til at dere i rådsmøter har diskutert forskjeller og likheter mellom kokk og institusjonskokk, og om kokker også bør ha mer kunnskap om allergier og spesialkost. Er dette noe dere ønsker at en eventuell læreplangruppe skal se på?

Vi oppfordrer FRRM til å lese utvalgsrapportene straks de foreligger. Dere bør holde dere orientert om utvalgenes arbeid ved å lese referatene fra utvalgsmøtene, se <http://fagligerad.no/tilbudsstruktur/>

Husk dokumentasjon!

Dere må begrunne og dokumentere alle endringsforslag dere fremmer i utviklingsredegjørelsen. Myndighetene og arbeidsgiver- og arbeidstakerorganisasjonene har tidligere blitt enige om hvilke dokumentasjons- og utredningskrav som skal stilles til dem som ønsker å sende inn endringsforslag. Alle endringsforslag skal så langt det er mulig inneholde:

- problembeskrivelse som omfatter
 - hva problemstillingen består i
 - antall mennesker som er berørt av problemet/problemene
 - refleksjoner rundt årsaker (struktur/prosess)
 - grunnen til at dere ønsker å ta saken videre til myndighetene
- vurdering av alternative løsninger
- analyse og vurdering av antatte vesentlige konsekvenser av endringen dere foreslår
- økonomiske og administrative konsekvenser for statlig og fylkeskommunal forvaltning samt for private (næringsvirksomhet og enkeltpersoner)

En beskrivelse av kravene finner dere i retningslinjene for samarbeidet mellom SRY, de faglige rådene og Udir.