



Restaurant- og matfag

Referat fra møte i faglig råd for restaurant- og matfag

Dato: 14.10.2025

Sted: Utdanningsdirektoratet

Rådsmedlemmer:

Medlem	Varamedlem	Deltok på møtet
Arbeidstakersiden		
Gard Hofsvang LO Fellesforbundet	Anne Marie Andersen LO Fellesforbundet	
Merete Helland LO NNN	Ingunn Vambeseth LO NNN	Merete Helland LO NNN
Kenneth Johannessen YS Delta	Linn-Anett Gresholdt YS Delta	Linn-Anett Gresholdt YS Delta
Ronny Aunan LO NNN	Erlend Eliassen LO Fagforbundet	
Arbeidsgiversiden		
Marit Finseth Løberg NHO Mat og Drikke	Anette Almås Sjømatbedriftene	Marit Finseth Løberg NHO Mat og Drikke
Gunnar Bakke NHO Mat og Drikke	Lars Lindland NHO Mat og Drikke	Gunnar Bakke NHO Mat og Drikke
Henrik Hamborg NHO Reiseliv	Jorulf Brøvig Silde NHO Service og Handel	Henrik Hamborg NHO Reiseliv
Cathrine Fjelstad Gujord KS	Per Osland KS	Cathrine Fjelstad Gujord KS
Skoleeier		
Stig Kjetil Søvik KS	Roger A. Fylling KS	Stig Kjetil Søvik KS
Trine Ludviksen KS	Hilde Søvik KS	Trine Ludviksen KS
Lærerorganisasjon		
Einar Martin Kålen Utdanningsforbundet	Tonje Svendsen Utdanningsforbundet	Einar Martin Kålen Utdanningsforbundet
Merete Aga-Thoresen Utdanningsforbundet	Vegar Hansen Utdanningsforbundet	Merete Aga-Thoresen Utdanningsforbundet
Grethe Jusnes Skolenes Landsforbund	Thorbjørn Hopsø Skolenes Landsforbund	
Elevrepresentasjon		
Hedda Børgesen Bråten Elevorganisasjonen	ingen vararepresentasjon	
Utdanningsdirektoratet		
Kaja Emilie Walsh		Kaja Emilie Walsh
Inger Lise Stieng		

Dagsorden:

Sak 1/2/2025	Godkjenning av innkalling og dagsorden
Sak 2/2/2025	Utvikling av Europass fagbeskrivelser – inntil 5 nye fag
Sak 3/2/2025	Modulstrukturert opplæring – mulighet for å utvide med flere lærefag
Sak 4/2/2025	Fylkesbesøk
Sak 5/2/2025	Møteplan 2026
Sak 6/2/2025	Orienteringssaker
Sak 7/2/2025	Eventuelt

1/2/2025 Godkjenning av innkalling og dagsorden

Vedtak:

Godkjent, med merknad om feil i innkallingen på vara i YS Delta.

2/2/2025 Utvikling av Europass fagbeskrivelser – inntil 5 nye fag

Bakgrunn for saken

De faglige rådene, med unntak av 2, har utviklet mellom 3 til 5 Europass beskrivelser. De faglige rådene har mulighet til å velge inntil 5 nye fag til Europass fagbeskrivelse.

Europass er forankret i EØS-avtalen av europaparlaments- og rådsvedtak nr. 2241/2004/EF av 15. desember 2004 om en enhetlig fellesskapsramme for å skape klarhet i kvalifikasjoner og kompetanse innenfor fag- og yrkesopplæring.

Utviklingen av Europass fagbeskrivelser er et nasjonalt ansvar og det er utviklet en europeisk veileder som beskriver felles form og innhold av beskrivelsene som landene skal følge. Denne ligger ved.

Lengden på beskrivelsen skal være fra 750 til 1500 tegn. Formatet på beskrivelsen skal være en kort forklarende tekst og maks 12 kulepunkter som fanger essensen av kompetansen.

Tidligere fag fra RM: kokkfaget, servitørfaget og konditorfaget

Spørsmål til faglig råd

Vi ber faglig råd om:

1. Velge 3 til 5 fag for utvikling av Europass fagbeskrivelse
2. Foreslå fagpersoner som kan bistå i arbeidet
Arbeidet skal gjennomføres på teams og anslås å ta 5-10 timer.

Frist

1. november 2025, sendes til unni.teien@udir.no

Vedtak:

Rådet foreslår å utvikle de resterende fagene i RM: ferskvarehandler, ernæringskokk, baker, industriell matproduksjon, kjøttskjærer, pølsemaker, sjømatproduksjon, slakter

FRRM foreslår å benytte eksamens- og læreplannemndsmedlemmer i arbeidet.

3/2/2025 Modulstrukturert opplæring – mulighet for å utvide med flere lærefag

Bakgrunn

Fra 1. august 2024 ble [modulstrukturerte læreplaner](#) tatt i bruk i 13 lærefag. I 2025 utvider Udir med flere lærefag. Frisørfaget og yrkessjåførfaget er besluttet modulstrukturert, og læreplanene i bunadtilvirker, håndvevrefaget og blomsterdekoratørfaget utvikles ferdig i løpet av høsten. Lærefag som egner seg for modulstrukturering, der mange voksne oppnår eller ønsker å oppnå fagbrev, og der behovet i bransjene er stort prioriteres. Modulstrukturert opplæring mot fag- eller svennebrev er en opplæringsmodell i utvalgte lærefag for de som har rett til videregående opplæring for voksne. Opplæringsmodellen skiller seg fra andre ordninger for ungdom og voksne, både når det gjelder organisering, tidsbruk og innhold. Formålet med opplæringsmodellen er at den voksne raskt og effektivt skal oppnå den kompetansen som er nødvendig for å bestå eksamen og fag- eller svenneprøven i det aktuelle lærefaget. Nivået på sluttkompetansen er den samme som for ordinært løp.

Modulstrukturering i restaurant- og matfag – behov for råd og vurderinger

Udir møtte Faglig råd for restaurant og matfag i rådsmøte nr. 3 og presenterte begrunnelsen for å modulstrukturere flere lærefag i utdanningsprogrammet. I flere RM-fag avlegger mange voksne fagbrev som praksiskandidater. Udirs statistikk for 2023–24 viser at over halvparten av de voksne kandidatene i flere RM-fag er praksiskandidater. Majoriteten av fagbrev i flere fag oppnås derfor ikke gjennom opplæring. Modulstrukturering kan bidra til at flere voksne tar fagbrev gjennom opplæring. Til forskjell fra fagbrev på jobb, har også modulstrukturert opplæring krav til opplæring i fellesfag og programfag.

I rådsmøte nr. 3 ble avtalt at Udir legger fram en ny sak til rådsmøtet i oktober. Udir ber Faglig råd for restaurant- og matfag vurdere om modulstrukturering er hensiktsmessig for å møte kompetansebehov i arbeidslivet og for å tilpasse opplæringen slik at flere voksne kan oppnå fagbrev.

Udir ber særlig om råd på:

- fordeler og ulemper ved modulstrukturering i aktuelle RM-fag
- konsekvenser for kvalitet, rekruttering og gjennomføring
- andre forhold rådet mener bør inngå i vurderingen

Statistikk

Tabell 1 Oppnådde fagbrev

Fag	Lærling	Praksiskandidat	Fagbrev på jobb
RMIMP3 – Industriell matproduksjon	37	96	18
RMSER3 – Servitørfaget	45	16	2
RMSMP3 – Sjømatproduksjon	6	79	1

Vi ber om vurdering innen: *vi har videre dialog om frist.*

Ved spørsmål: Eirik.bertelsen@udir.no eller Thea.bru@udir.no

Diskusjon fra møtet

KS i Nordland fylkeskommune tok opp utfordringer med organiseringen av modulstrukturert opplæring siden implementeringen, hvor det har kommet opp ulike problemstillinger.

KS i Innlandet fylkeskommune delte sin erfaring fra Implementeringen, hvor de har kommet frem til en organisering av modulstrukturert opplæring. KS er i utgangspunktet positiv til ordningen, men ønsker ikke at det går for fort, slik at systemet kan bygges opp og ta imot deltakerne på en god og hensiktsmessig måte. Noen utvalgte fag er de positive til. Det nasjonale nettverket som er opprettet for VOV møtes ofte, og det har delt erfaringer fra de ulike fylkeskommunene på implementeringen. Grunnlaget for ordningen handler om å imøtekomme behovet for fleksibilitet for de voksne kandidatene. Fordelen med VOV er at det er flere krav enn i Fagbrev på jobb. Det er sentralt for ordningen at realkompetansevurderingen er god, og dette har sammenheng med kvaliteten i opplæringen.

Rådet har vært opptatt av kvalitet i opplæring, først og fremst, og har ment at det er mange etablerte veier til fagbrev. Dette har ført til en bekymring om at nye ordninger kan være med på å underbygge kvaliteten i opplæringen.

Det viktigste når man vurderer å utvide med flere fag er at rigget rundt er godt og fungerer etter intensjonen, slik at man ikke har unødvendige flaskehalser.

Kvaliteten er mest sentral, så system og opplæringsordninger kan ikke undergrave kvaliteten. Ordningen i seg selv er ikke et problem, men det er ikke sikkert det burde føre til den samme kompetansen (f.eks. et kompetansebevis istedenfor fag-/svennebrev).

Det er viktig å kartlegge hva bedriftene etterspør av kandidater (lærlinger, praksiskandidater, deltakere i VOV) – ikke tilbakemeldinger i Innlandet om behov for kandidater i VOV ifølge NHO Mat og Drikke. Mange kandidater har utfordringer som krever ressurser, og dette kan gjøre det krevende å håndtere alle behov, særlig når man legger til ulike grupper i opplæring.

NHO Mat og Drikke mener at å oppfordre flere som typisk ville tatt fag-/svennebrev gjennom praksiskandidatordningen til å gå Fagbrev på jobb oppleves som positivt, og lettere for bedriftene å håndtere enn VOV. Kandidatene selv kan havne i en situasjon hvor bedriften ikke er godt forberedt til å gi den opplæringen de har behov for.

Det er forskjell på kandidatene og deres utgangspunkt. Å ha for mange ulike kandidater kan gjøre det utfordrende for bedriftene å ta inn også ungdom, og det er viktig å ivareta helheten.

Det er viktig å ikke underbygge oppbygningen til læreplanene. Bedriftene må kunne håndtere organiseringen og opplæring i fellesfagene, og eventuelt kompetansemål fra programfagene i vg1 og vg2.

Systemet må lages for at både det offentlige, bedriftene og kandidatene har grunnlag til å møte kravene og behovene.

De som står utenfor arbeidslivet i dag er en sammensatt gruppe med veldig ulike forutsetninger, ikke alle har behov for å oppnå fag- eller svennebrev. For noen er det tilstrekkelig å få erfaring og praksis, så man må ikke ha som mål å gjennomføre opplæring i fag- og yrkesopplæring.

De som oppnår fag- eller svennebrev får mulighet til å gi opplæring, så at de har gjennomgått den opplæringen det er behov for er sentralt for videre opplæring.

Erfaringen siden implementeringen er fremdeles noe svakt, det gjør det utfordrende å si noe med for stor sikkerhet. Viktig at de to fagene som er modulstrukturerte i RM fungerer godt, og at man ser utviklingen. Dersom VOV er bedre kvalitetsmessig enn andre ordninger (f.eks. Fagbrev på jobb), må det også vektes i vurderingene man tar. Fagbrev på jobb kan være mer begrensende, viktig at man ikke setter en stopper for rekrutteringen og inngangen til de som ønsker seg inn i bransjene.

Forsøksordningen hadde helt andre midler tilgjengelig enn VOV har etter implementering. Fylkene har veldig ulike utgangspunkt og er ulikt organisert, som gir utslag for hvordan ordningen fungerer. Det er nyttig å få innblikk fra de ulike fylkene, og hvilke erfaringer de har hatt.

Rådet kunne ha nytte av å drøfte aktuelle problemstillinger med andre råd, både for erfaringsdeling og meningsutveksling.

Vedtak:

Faglig råd for restaurant- og matfag ønsker å lage et saksnotat basert på diskusjonen i møtet og innspill i etterkant som gir et overblikk av rådets viktigste synspunkter på VOV, implementering og utvidelse.

Pga. sykdom utsettes vedtak på spørsmålene til rådet til ekstraordinært digitalt møte 12.11.2025 der saksbehandler presenterer. Rådet ønsket som en del av gjennomgangen en oversikt over de ulike veiene til fagbrev.

4/2/2025 Fylkesbesøk

De faglige rådene kan søke Udir om å gjennomføre et fylkesbesøk i året. Hensikten med fylkesbesøk er å skape dialog mellom rådene og fylkeskommunene, bransjer/sektorer og skoler om utfordringer i utdanningsprogrammet. Søknaden skal beskrive:

- hvor rådet ønsker reise og når
- hvilke aktører de ønsker å møte, og hensikten med besøket
- to alternativer, slik at Udir kan prioritere ved behandling av søknadene.

Vedtak:

AU utarbeider en søknad om fylkesbesøk til Udir som gjennomføres 2026, basert på forslag fra AU og i møtet.

5/2/2025 Møtedatoer

AU foreslår tentative møtedatoer for 2026. I tillegg ekstraordinært digitalt møte til sak 3/2/2025. Disse foreslås med forbehold om de kan endres ved behov og frister til Udir/KD.

Forslag til vedtak:

Ekstraordinært møte til sak 3/2/2025 avholdes 12. november 8:30-10:00

Uke 6, 10. februar

Uke 16, fylkesbesøk 13.-14. april evt. også 15. april

Uke 24, 8. juni med sommeravslutning

6/2/2025 Orienteringssaker

https://www.regjeringen.no/no/aktuelt/na-blir-det-lettere-a-velge-fagskole/id3122204/?utm_source=regjeringen.no&utm_medium=email&utm_campaign=nyhetsvarsel20251010

7/2/2025 Eventuelt

NHO Reiseliv delte to aktuelle konferanser for rådsmedlemmer:

1. Landskonferansen for restaurant- og matfag (LKRM) 2026 5. og 6. februar 2026 i Stavanger: <https://www.nhoreiseliv.no/hva-skjer/2026/q1/Landskonferansen-for-restaurant-og-matfag-2026/>
Påmelding åpner snart

2. Serveringsseminar med kokkelandslaget: Fakta, frokost og fremtid. 23. oktober 2025 kl. 8.30 – 11.15 på Høymagasinet i Oslo:
<https://www.nhoreiseliv.no/hva-skjer/2025/q4/Serveringsseminar-fakta-frokost-og-fremtid/>