

YRKE

FAGBLAD OM YRKESOPPLÆRING / 64. ÅRGANG

TILBUD TIL
PERMITTERTE

MANGLER
UTSTYR

DEN SISTE
GARVEREN

#3
2020

Legger vekk
kokkelua



innhold



Tema | Yrkesfagene i møte med korona

- 6 Færre lærlinger permittert
- 8 Tar ikke sjansen på ny permittering
- 10 Politikere om lærlingene
- 12 Den svarte vinteren i hotellbransjen
- 14 Lærlinger i tøffe tider
- 18 Direktøren lærer mye av lærlingene
- 20 Raskt ute med tilbud til permitterte

Faste spalter

- 4 Nytt om yrke
- 32 Hedda blir seilmaker
- 35 Norgesmester er yrkesprofilen
- 41 Forbundscommentaren
- 42 Fotoreportasje fra hundefag
- 50 Petit om sprit og kohorter
- 61 Bøker om yrke
- 65 Mat og vin



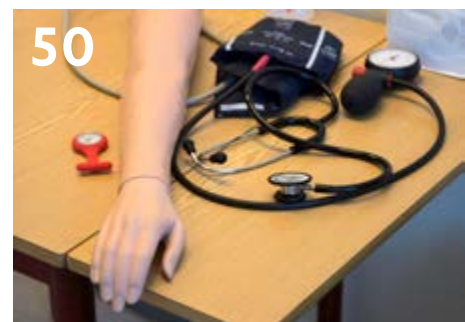
LÆRLINGEN

Nyhetsreportasje

- 22 Stor mangel på utstyr viser ny undersøkelse
- 24 Lærere mener riktig utstyr er alfa og omega
- 26 Den siste garveren
- 28 Legger ned garverifaget nå
- 30 Mener nedleggelsen er feil
- 38 Stipendiater er fyrtårn
- 46 Vil bare ha kvinnelige lærlinger
- 50 Prøvestasjon for helsefagarbeidere
- 56 Karriereveiledning i koronatiden

Fagartikler

- 58 Praktisk yrkesopplæring i korontiden
- 62 Ønsker felles kompetansemål





42 FOTO- REPORTASJE

YRKE

Ansvarlig redaktør:

Wenche Helene Schjønberg
Telefon: 24 14 23 49
Mobil: 91 19 13 15
ws@utdanningsnytt.no
www.utdanningsnytt.no/Yrke

Abonnement:

Hilde Aalborg
ha@utdanningsnytt.no
Telefon: 91 19 99 89

Abonnement kr 300,- per år.
Gratis for medlemmer av Utdanningsforbundet.

Annonser: Mona Jørgensrud

mj@hsmmedia.no, telefon: 91 17 34 73

Utgever:

Utdanningsforbundet
Hausmanns gate 17
Boks 9191 Grønland, 0134 Oslo
Telefon: 24 14 20 00

Yrke er medlem av Fagpressen og redigeres etter Redaktørplakatens og Vær Varsom-plakatens regler for god presseskikk. Den som likevel føler seg urettmessig rammet, oppfordres til å ta kontakt med redaktøren. Pressens Faglige Utvalg, PFU, behandler klager mot pressen.

Forsidefoto: Werner Juvik

Layout: Melkeveien Designkontor
www.melkeveien.no

Trykk: 07 Media

Opplag: 10 214 ifølge Fagpressens opplagskontroll. Godkjent pr. 2. halvår 2018 og 1. halvår 2019.

ISSN 1504-1905

leder



Frykten for å bli permittert

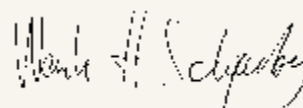
Norske lærlinger har tatt sin del av dugnaden for fellesskapet dette året. På det verste var hver tiende lærling permittert, eller helt eksakt, hele 4 379 lærlinger sto utestengt fra egen opplæring. De ble rammet da frisørsalongene måtte stenge, hotellene måtte stenge eller nedbemanne, da industrien ble rammet av ringvirkningene av koronapandemien, da restaurantene ikke kunne holde åpent på grunn av strenge regler og smittefrykt.

Mens noen lærlinger har opplevd at de er blitt viktige for fellesskapet i denne spesielle tiden, som lærlingene vi skrev om i forrige Yrke som vi møter i dagligvarehandelen, på sykehjemmene i transportsektoren, er det en stor gruppe av lærlingene som har kjent på usikkerhet. Det er lærlinger som er blitt sendt hjem fra jobb og egen lære plass, som har fått varsel om permittering, og som ikke har visst hvor lang tid permitteringen vil vare. For noen har dette betydd en lengre vei fram mot fagprøven. For andre har det betydd venting på NAV-penger, økonomiske problemer og først og fremst usikkerhet.

Den usikkerheten er det mange som kjenner på fortsatt. I dette Yrke har vi ferske tall og en oversikt over hvordan permitteringer, smittevernstiltak, nedstengning og frykt, rammer nå. Fortsatt er rundt 400 lærlinger permitterte, og vi kjenner ikke til hvor mange som har valgt bort læretiden etter andre året på yrkesfag, fordi de frykter usikre tid i sin bransje.

I dette Yrke har vi også et intervju med en 19 år gammel nyutdannet kokk. Hun har valgt å legge kokkelua på hylla, i hvert fall midlertidig. Hun har valgt å ta påbygg i stedet for å søke arbeid i en hardt presset bransje. Hun vet ikke om hun kommer tilbake til yrket, men hun håper det. Akkurat nå orker hun i hvert fall ikke risikere å bli permittert igjen. Frida Udnesseter synes det var hardt nok da hun ble permittert i nesten tre måneder denne våren.

Vi mener det må gis gode nok tiltak til lærlingene og unge fagutdannede nå under koronapandemien, til at ungdommene våger å stå i sin bransje. Vi trenger dyktige fagarbeidere. Også når hverdagen etter hvert kommer tilbake til oss alle.



Ny leder for WorldSkills Norway

OSLO Kuben-mannen Bjørnar Valstad er ny daglig leder for WorldSkills Norway.

Valstad kommer fra stilling som avdelingsleder for elektroavdelingen på Kuben videregående skole i Oslo.

– Bjørnar Valstads brede erfaring, yrkesbakgrunn og brennende interesse for yrkesfag gjør ham til et godt valg, sier Trude Tinnlund, styreleder for WorldSkills Norway, i en pressemelding.

Valstad tiltrer i stillingen 1. desember i år. I tillegg til erfaring fra jobben som avdelingsleder på Kuben har Valstad ledet et av Norges største opplæringskontor, NELFO Oslo & omegn, og vært engasjert av Utdanningsdirektoratet som leder av flere læreplan-grupper i fagfornyelsen. Han har også vært generalsekretær i Norges Orienteringsforbund og har selv bakgrunn som toppidrettsutøver i orientering.

– WorldSkills Norway er en organisasjon som virker innenfor kjerneområdene av hva jeg brenner for. Å heve statusen, interessen og kvaliteten på norsk yrkesutdanning gjennom aktiviteter som inspirerer og motiverer ungdom til å nå yrkeskompetanse i verdensklasse, trigger både konkurranseutøveren og veilederen i meg, sier Valstad.

Lavere fravær, men ikke registrert under koronaen

OSLO I forrige skoleår var gjennomsnittseleven på videregående borte fra skolen to dager, ifølge en medianberegning fra Utdanningsdirektoratet.

Direktoratet beregner fraværet ut fra median, og ikke gjennomsnitt, fordi en vanlig gjennomsnittsberegning gjør at snittet trekkes opp fordi noen elever har veldig høyt fravær. Ved å finne medianen, som er verdien mellom to like store grupper, mener Utdanningsdirektoratet at de får et mer riktig bilde av hvor mye den gjennomsnittlige eleven egentlig er borte.

Og for skoleåret 2019–2020 var medianen for dagsfraværet på to dager, mot tre dager året før, og for timefraværet på 7 timer, mot 11 timer året før.

Men. Og det er et viktig men. Fraværet er bare målt til og med 3. mars. Fra og med 4. mars og ut skoleåret 2019–2020 ble ikke fraværet registrert på vitnemål eller kompetansebevis på grunn av koronasituasjonen.

– Dette påvirker fraværstatistikken, skriver Kunnskapsdepartementet i en pressemelding.

Andelen som blir stående uten vurderingsgrunnlag, har også gått ned. Om lag 5000 elever står uten vurderingsgrunnlag i minst ett fag. Det er om lag 300 færre elever enn året før.

Tømrer kåret til Norges hyggeligste håndverker

HORTEN Alexander Nygaard-Andersen, tømrer av yrke, er kåret til Norges hyggeligste håndverker.

Prisen Norges Hyggeligste Håndverker deles ut på initiativ fra håndverksbransjen. I år gikk prisen til tømreren fra Horten, ifølge en pressemelding fra juryen.

– Årets vinner har vist juryen en stor faglig soliditet. Vedkommende er opp-tatt av rekruttering blant ungdom, som er særdeles viktig for bransjen. Det er nettopp kandidater som er med å løfte

hele bransjen og håndtverksfagene juryen ser etter, sa jurymedlem Håvard Bungum, daglig leder i Mittanbud, under prisutdelingen i Oslo.

Prisen ble delt ut av kunnskapsminister Guri Melby (V).

– Håndverkere har en veldig viktig rolle i samfunnet. De har en litt spesiell arbeidsdag, i og med at de blir invitert hjem til folk og ofte må stille opp på kort varsel – da er det kanskje ekstra viktig å være hyggelig. Jeg tror vi alle kjenner en hyggelig håndverker, og det er stas å få dele ut pris til de aller hyggeligste her i kveld. Dere er gode og viktige rollemodeller. Det trenger vi, fordi vi vet det inspirerer flere unge til å velge yrkesfag nå og i fremtiden, sa hun.

I tillegg til hovedvinneren ble det også kåret vinnere innenfor hver bransjekategori: Lærling – Ingrid Haugen (Sunddal Møre og Romsdal), Maler – Ronny Enger (Tønsberg, Vestfold og Telemark), Mur & Betong – Bjørn Øyvind Imenes (Asker, Viken), Snekker/tømrer – Alexander Nygaard-Andersen (Horten, Vestfold og Telemark), Elektriker – Geir Mæhle (Osterøy, Vestland), Rørlegger – Edwin Larsen (Tønsberg, Vestfold og Telemark), Åpen kategori – Michael Piatek (Oslo).

Over 3500 ble nominert til hovedprisen.

Gode tall for gjennomføring av videregående

OSLO Aldri har flere fullført og bestått videregående, ifølge statistikk fra Utdanningsdirektoratet.

Av alle som begynte på videregående i 2013, var det 78,1 prosent som fullførte skolegangen, med enten studiekompetanse eller yrkeskompetanse etter fem og seks år.



Gjennomføringsandelen er høyest i Sogn og Fjordane, med 83 prosent, og lavest i Finnmark, med 67 prosent.

Ifølge Kunnskapsdepartementet har andelen som fullfører, økt hvert år siden 2006. Fullføringsgraden er størst på studieforberedende. Her fullfører 87,6 prosent av elevene, mens 67,5 prosent av dem som tar yrkesfag, fullfører.

Det er store forskjeller mellom de yrkesfaglige programmene. På elektrofag fullfører og består 76 prosent, mens på restaurant- og matfag var tilsvarende andel 49 prosent.

Kunnskapsminister Guri Melby (V) mener, tross gode tall, at vi fortsatt har en vei å gå.

– Regjeringens mål er at minst ni av ti skal fullføre. Derfor kommer vi med en reform for hele videregående skole til våren, som skal gi alle mulighet til å lykkes, sier Melby.

Støre vil at flere gjennomfører videregående, og særlig yrkesfag

OSLO Ap-leder Jonas Gahr Støre mener at det nå er ungdommens tur.

I et intervju i Aftenposten peker han på at det har vært en stor dugnad for eldre og syke under koronautbruddet.

– Under koronaepidemien har vi hatt en disiplinert dugnad, hvor vi har prioritert de eldre og syke. Det har åpenbart vært riktig. Nå må vi støtte dem som har betalt den høyeste prisen, sier Støre.

Arbeiderpartiets leder og statsministerkandidat peker på ungdom under utdanning og de som er på vei ut i arbeidslivet etter å ha fullført utdanning.

– Vi må få flere til å gjennomføre videregående, særlig i yrkesfag. I dag faller mellom 20 og 25 prosent fra. Uten

avsluttet utdanning risikerer de å aldri komme inn i yrkeslivet, sier han.

Støre vil blant annet ha bedre utstyr i yrkesfag og bedre studiefinansiering. Arbeiderpartiet vil komme tilbake med konkrete forslag i sitt program, lover han.

Ap er i innspurten med forslag til nytt partiprogram for neste stortingsperiode. Støre er leder for programkomiteen, som legger fram sitt forslag i månedsskiftet september/oktober.

Flere plasser på landets fagskoler

OSLO Fra høsten 2020 ble det opprettet 1500 nye studieplasser på fagskoler landet over.

Regjeringen foreslo 1000 nye plasser i revidert nasjonalbudsjett, men Stortinget plusset på med 500 til, så det endelige antallet ble 1500.

– Vi vet at arbeidslivet har et stort behov for flere fagutdannede. Fagskoleutdanningene er ofte korte og fleksible, som gjør dem tilgjengelige for flere. Kombinert med at utdanningene skreddersys etter arbeidslivets behov, er det en fantastisk mulighet for å få relevant og praktisk påfyll av kompetanse for å stå bedre rustet i arbeidslivet senere, sier forsknings- og høyere utdanningsminister Henrik Asheim (H) i en pressemelding.

Fylkeskommunene har meldt inn at de kan oppskalere, og har behov for 1738 nye plasser i sine fagskoler. Den endelige fordelingen av de nye plassene mellom fylkene ble denne:

Agder: 60 plasser. Innlandet: 139 plasser. Møre og Romsdal: 20 plasser. Nordland: 33 plasser. Oslo: 244 plasser. Rogaland: 115 plasser. Troms og Finnmark: 88 plasser. Trøndelag: 268 plasser. Vestfold og Telemark: 182 plasser. Vestland: 147 plasser. Viken: 204 plasser.

Det var fagområdene helse, oppvekst, kreativ, sosial og teknisk som dro av gårde og fikk de fleste av de nye fagskoleplassene. Førstnevnte område fikk 472,5 nye plasser, mens teknisk felt fikk 447,5 nye plasser. Området økonomi og administrasjon fikk 374 nye plasser, mens servicefag fikk 68 nye plasser, data og it fikk 63, samferdsel 37, primærnærings fikk 28 og servicefag fikk 10.

Fagutdanning på 12 uker for praksiskandidater

OSLO Sonans nettstudier lokker med fagutdanning på 12 uker for praksiskandidater som vil bli barne- og ungdomsarbeider.

Kurset på Sonans er delt i tre deler, helsefremmende arbeid, kommunikasjon og samhandling og yrkesutøvelse. For å melde seg på må kandidaten ha minst fem års relevant arbeidserfaring med barn og ungdom. Arbeidserfaringen må godkjennes av fagopplæringskontoret i hvert enkelt fylke.

Direktøren for nettstudier, Kristine Ræder, sier i en pressemelding at det gir mange fordeler å gå fra ufaglært til fagarbeider.

– Et fagbrev øker kompetansen og åpner for utvidede arbeidsoppgaver, mer ansvar og høyere lønn og mulighet for lederstillinger, for eksempel i barnehage, sier hun.

– Når du så tar privatisteksamen som praksiskandidat i barne- og ungdomsarbeider, kvalifiserer du til å kunne melde deg opp til fagprøven, sier hun.

Færre lærlinger permittert

Men restaurant- og matfag er hardest rammet

OSLO På det verste var hver tiende lærling i Norge permittert.

Nå står bare 1 av 100 lærlinger på utsiden av arbeidslivet.

TEKST **WENCHE SCHJØNBERG**

Ferske tall fra Utdanningsdirektoratet viser at 405 lærlinger nå er permitterte (i uke 38).

Dette utgjør omtrent 1 prosent av alle lærlingene.

Fortsatt er det i hotell- og restaurantbransjen at lærlingene har det verst på grunn av koronapandemien. Hver fjerde permitterte lærling er nå elever fra restaurant- og matfag. Men også service og samferdsel sliter. Her er det blant annet flere resepsjonistlærlinger, en gruppe som selvsagt er preget av kollapsen i hotelbransjen.

SLIK ER SITUASJONEN Fordelt på fagene er fordelingen denne:

- Restaurant- og matfag: 112

- Service og samferdsel: 87
- Elektrofag: 70
- Teknikk og industriell produksjon: 58
- Design og håndverk: 51
- Bygg og anlegg: 25
- Helse- og oppvekstfag: 2

BLITT MYE BEDRE Statistikken viser at situasjonen for lærlingene er blitt mye bedre siden koronaen nær sagt over natten skylte inn over oss og forandret Norge. På det aller verste var én av ti lærlinger permittert, da nesten 4 400 lærlinger måtte holde seg hjemme på grunn av at firmaet helt eller delvis stengte ned.

Nå er de fleste enten tilbake på

læreplassen igjen, eller de har avlagt fagprøven.

Aller verst var situasjonen i uke 18. Tirsdag 28. april ble det rapportert om 4 379 permitterte lærlinger.

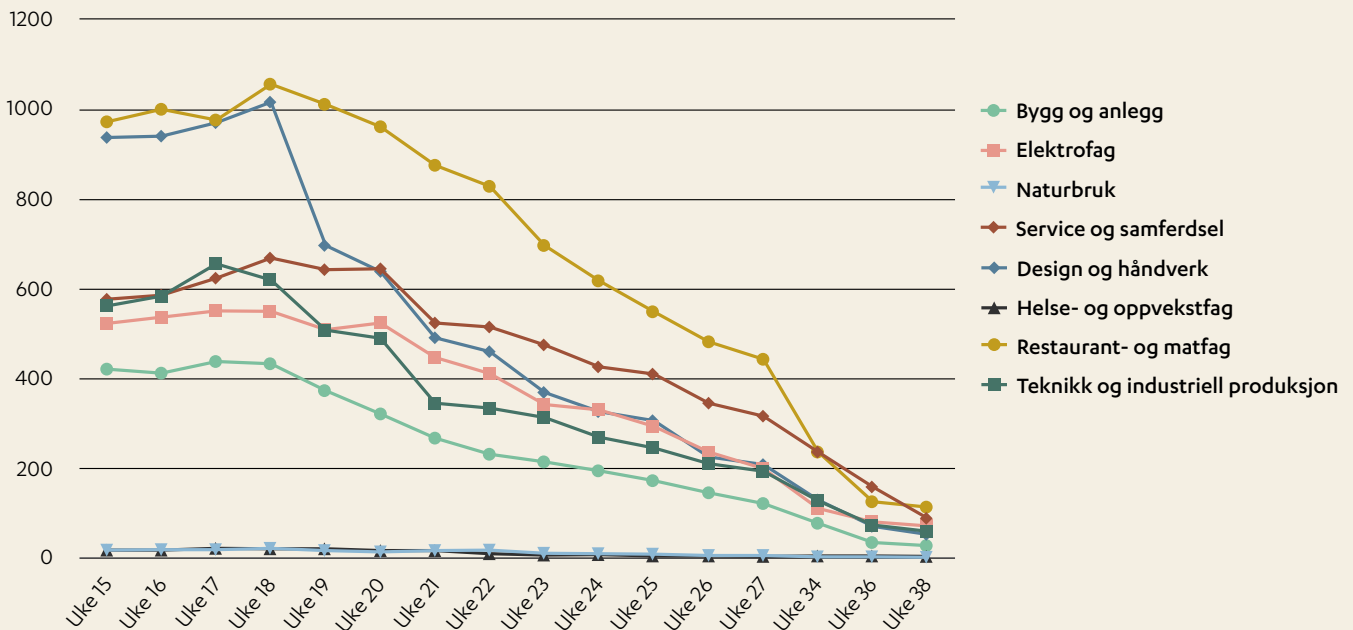
Etter dette har det vært en jevn nedgang i hele landet. Men det har altså vært ti ganger verre enn det er nå.

KAN VÆRE LITT I JOBB Målingene startet i uke 15, det vil si litt over tre uker etter at Norge stengte ned. Statistikken bygger på tall som Utdanningsdirektoratet henter inn hver andre uke fra fylkeskommunene, og i starten ble tallene hentet inn hver uke.

For å bli regnet som permittert er det nok at lærlingen er permittert

Antall permitterte lærlinger og lære kandidater

– fordelt på utdanningsprogram



Kilde: Utdanningsdirektoratet

i en del av stillingen sin. En lærling kan dermed motta noe opplæring og arbeidstrening, og for eksempel være i 40 prosent arbeid, og likevel bli regnet som permittert.

Tallene gir likevel et klart bilde av situasjonen i norsk næringsliv.

Da målingene startet i uke 15, var for eksempel 937 lærlinger fra design og håndverksfag permitterte.

STENGTE FRISØRER Dette var samtidig med at alle frisører var pålagt å stenge av smittevern hensyn, og ingen frisørlærlinger var i arbeid.

Mandag 27. april i uke 18 fikk frisør- og velværesalongene åpne igjen, med strenge smitteverntiltak.

Uka etter var antall permitterte lærlinger i denne bransjen nesten halvert, fra 1 016 i uke 18 til 696 i uke 19. Rett før sommeren var det 207 lærlinger som var permitterte her, mens tallet nå altså er 51.

Tallene viser at fremtidige kokker og servitører hele tiden har hatt det mest vanskelig.

I denne bransjen har antallet permitterte lærlinger i flere uker bikket over 1 000. Aller verst var det i slutten av april, da 1 056 var permitterte. Rett før sommeren var mer enn halvparten av disse enten tilbake i jobb eller ferdige med sin fagprøve. Antall permitterte lærlinger var da 481.

INDUSTRIEN Også industrien har slitt. Mens 58 fra teknikk og industriell produksjon, det vil si for eksempel bilfag og mekaniske fag og industrifag, nå er permitterte, var hele 655 permitterte i uke 17, det vil si rundt påske. I slutten av mai var dette tallet halvert, til i overkant av 300. Før sommerferien var ytterligere drøyt 100 lærlinger tilbake i arbeid, og antall permitterte er for denne bransjen nå 58.

Naturbruk har hele tiden hatt lave permitteringstall, på det verste var 20 permitterte i denne bransjen, og også helse- og oppvekstfag har hatt lave permitteringstall, også for denne gruppa har antallet permitterte på det meste hvert 20 personer.

Legger kokkelua på hylla

Tar ikke sjansen på ny permittering

OSLO I sommer tok hun fagbrev som kokk. Men Frida Udnesseter har satt yrket på pause. Hun orker ikke tanken på å bli permittert enda en gang nå.

TEKST WENCHE SCHJØNBERG BILDE WERNER JUVIK



Da koronaen stengte ned Norge, var Frida (19) lærling på den kjente restauranten Brasserie France i Oslo. Men nettopp på grunn av interessen for det franske var hun også i karantene.

– Jeg hadde vært på helgetur til Paris, og da jeg kom hjem i begynnelsen av mars, måtte jeg gå i karantene. Jeg hadde kontakt med noen andre på jobb og hørte at det var mindre og mindre å gjøre på grunn av koronaen. Til slutt måtte restauranten stenge helt, og jeg rakk dermed aldri tilbake på jobb etter Paris-turen. Jeg ble permittert, sier Frida Udnesseter.

TRE LANGE MÅNEDER Hun beskriver de nesten tre månedene hun var permittert, som lange. Det var ingen ønskesituasjon for en andreårslærling som sto i innspurten foran fagprøven, å bli sittende hjemme på grunn av en pandemi.

– Jeg ble rett og slett rusten på kjøkkenet. Jeg dro hjem til familien min, og forsøkte å lage skikkelig mat, og serverte dem mat jeg brukte virkelig lang tid på. Men det var ikke helt det samme som å være på jobb, beskriver hun.

– Du sier rusten. Hva mener du med det?

– Jo, det er ganske utrolig hvor fort du kan bli litt rusten i faget ditt av bare

en kort pause, det fikk jeg merke, sier Frida.

– Da koronaen kom, hadde jeg akkurat begynt å stå i steika. Og jeg hadde akkurat fått taket på hvor lenge kjøttet skal stå for å få være riktig stekt. Det er faktisk litt vrient, å få det akkurat riktig. Da jeg kom tilbake etter permitteringen, hadde jeg ikke taket på det lenger. Jeg misset akkurat på å få det helt riktig, og måtte skjerpe meg litt, om du forstår hva jeg mener, sier den nyutdannede kokken, og beskriver at det satt ikke lenger, slik det gjorde før.

FØRSTE PÅ FAGPRØVEN Den 9. og 10. juni i år var hun blant de første kokkelærlingene i Oslo som avla fagprøven under koronatiden. Da hadde hun vært først delvis og så helt tilbake som lærling en kort stund.

– Vi startet litt rolig opp igjen, og gikk i to team og var svært forsiktige. Det ene teamet jobbet den ene uken, det andre den andre, sier hun og viser til omfattende smitteverntiltak.

– Jeg fikk fortsatt delvis penger fra NAV, ettersom jeg bare jobbet 60 prosent og var delvis permittert. Det som var fint, var at vi andreårslærlingene fikk gå sammen med kjøkkensjefen, slik at vi skulle få avlagt fagprøven. Alt ble tilrettelagt for at vi skulle greie den.

– Og du greide den?

– Ja, jeg gjorde det. Jeg synes ikke det var noen selvfølge. Jeg vet om andre som ikke besto, det tar på å være permittert fra jobb. Du trenger den tiden du har som lærling, for å lære deg alt du skal for å klare fagprøven, sier Eidsvoll-jenta.

Selv gikk hun vg1 og vg2 på Nannestad videregående. Målet var å bli kokk, men ikke alle i klassen hennes på Nannestad ønsket seg til restaurantbransjen, forteller hun. Flere søkte seg til påbygg og droppet tiden som lærling.

PÅBYGG OG TVIL For Frida sto ønsket om å bli kokk høyt. Det var viktig for henne å bli faglært. Men nå har hun droppet kokkeyrket. I hvert fall foreløpig.

– Du jobber ikke som kokk? Hvorfor ikke?

– Nei, jeg tar faktisk påbygg nå, sier hun og smiler litt.

– Jeg orker bare ikke tanken på å være i bransjen akkurat nå, så lenge alt fortsatt er så preget av korona. Jeg ønsker ikke å bli permittert igjen. Og det er få som ansetter i min bransje, mange opplever det som skummelt å ansette fordi de vet ikke hvor lenge de kan drive, eller når de eventuelt må stenge igjen.



– Men innebærer det at du tar påbygg og får studiekompetanse at du legger kokkeyrket bak deg?

– Det vet jeg ikke. Jeg er så glad i min bransje og synes det er en kjempekul

bransje. Det er mange jobber jeg kan tenke meg innen restaurantliv, enten å drive en restaurant eller være deleier, det er mange muligheter. Jeg har veldig lyst til å arbeide i bransjen på en eller

annen måte, men jeg har ikke veldig lyst til å bli permittert igjen, sier hun.

– *Hva var verst med å være permittert?*

– Heldigvis hadde jeg sparepenger, derfor greide jeg meg selv om det tok lang tid før pengene kom fra NAV. At det tok tid, var jo ikke noe særlig, men som sagt greide jeg meg fordi jeg hadde sparepenger. Hadde jeg ikke hatt det, vet jeg faktisk ikke helt hva jeg skulle gjort, sier hun.

SLITSOMT PÅ NAV – Jeg synes det var kronglete å søke om støtte fra NAV. Og slitsomt å gå og vente på penger.

– *Hva tror du om din bransjes framtid?*

– Jeg tror det blir tøft, virkelig hardt, men at en del vil greie seg. Det er nok aller verst for restaurantene som er forholdsvis nyetablerte, som bare har holdt på et par års tid, og ikke fått lagt seg opp noe penger. De restaurantene vi kjenner fra før, vil ikke nødvendigvis fortsette å være der, sier hun.

Frida Udnesseter viser også til hva koronatiden har gjort med oss alle. De fleste av oss er mer redde for smitte nå, og mer opptatte av å holde oss hjemme.

– Men jeg håper folk forstår at det er satt i verk strenge tiltak, og hvis de følges, så skal du ikke bli smittet på en restaurant. Så jeg håper på det beste for bransjen, sier hun.

Regjeringen vil stenge kompensasjonsordningen for nye lærlinger

OSLO Lærlinger som blir permittert etter 1. november, skal ikke garanteres full lønn gjennom kompensasjonsordningen, foreslår regjeringen. Dette reagerer SV kraftig på.

TEKST WENCHE SCHJØNBERG

– Ordningen må videreføres ut dette året, sier Solfrid Lerbrekk, SVs representant i arbeids- og sosialkomiteen til Yrke.

Kompensasjonsordningen for lærlinger ble vedtatt av Stortinget 3. april i år. Den sikrer at lærlinger på de laveste satsene får 100 prosent av sin lønn dersom de mister lærlingplassen eller blir permitterte.

– Regjeringen vil nå avvikle ordningen for nye

tilfeller fra 1. november i år. Det er for dårlig, sier Solfrid Lerbrekk, SVs representant i arbeids- og sosialkomiteen, til Yrke.



Solfrid Lerbrekk, SV.
Foto: Stortinget.

Statssekretær i Kunnskapsdepartementet, Anja Johansen (V), bekrefter overfor Yrke at regjeringen foreslår å stenge ordningen.

– I et forslag (Prop. 142 S (2019–2020)) som ligger til behandling i Stortinget nå, foreslår regjeringen å stenge den midlertidige ordningen for nye saker fra 1. november 2020. For å sikre forutsigbarhet for lærlinger som har fått innvilget stønaden, foreslår regjeringen å videreføre ordningen for løpende saker inntil maksimal stønadsperiode på 52 uker. Det vil si at lærlinger som

har blitt eller skal permitteres før 31. oktober 2020 fortsatt vil kunne motta støtte i deler av 2021, sier hun.

OMKAMP Men SV sier at regjeringen vil få omkamp om denne delen av krisepakken i Stortinget. Også ved tidligere behandlinger av regjeringens koronapakker, har Stortinget vist at de vil gå lenger enn regjeringen, og plusset på pakkene.

– Den midlertidige inntektssikringen for lærlinger kan være med på å sikre flere lærlingplasser fremover, sier Solfrid Lerbrekk om hvorfor hun mener det er viktig å videreføre ordningen.

Hun mener en slik ordning gjør risikoen for arbeidsgiver mindre og kan bidra til at flere tar inn nye lærlinger.

– Det er et stort behov for lærlingplasser i flere bransjer. Det er særlig viktig å sikre lærlingplasser i krisetid slik at unge mennesker ikke blir stående utenfor når samfunnet går tilbake til normalen, sier hun.

FULL INNTÆKTSSIKRING Også Rødt mener det er viktig at kompensasjonsordningen sikres, og partiets leder, Bjørnar Moxnes sier til Yrke at partiet vil ha full inntektssikring for ledige lærlinger, styrking av yrkesfag, økt lærlingtilskudd og at flere sikres lærlingplass.



Bjørnar Moxnes, Rødt. Foto: Stortinget.

– I år har det vært viktig å hindre at regningen for koronakrisen veltes over på arbeidsfolk, deriblant lærlingene. Derfor var det viktig at Rødt fikk gjennomslag for at lærlinger skulle

sikres inntekt på nivå med lærlinglønnen, noe som har kommet over 3000 lærlinger til gode. Samtidig mener Rødt det trengs en offensiv satsing på kompetanseutvikling, og har foreslått å sette av 417 millioner på å styrke bransjeprogram for kompetanseutvikling og omstilling, full inntektssikring for ledige lærlinger, styrking av yrkesfag, økt lærlingtilskudd og at flere sikres lærlingplass. Av dette skal 316 millioner gå til styrking av yrkesfag og økt lærlingtilskudd.

HASTER Også Senterpartiet mener at det haster med å sikre lærlinger utdanningsløpet sitt, og at flest mulig får fullført med fagbrev.

– Det er viktigere enn noen gang at man beholder lærlingene for å vise at det er en framtid i bransjen. Fylkene har fått omdisponere midler til lærlinger for å sikre gode alternative tilbud. Fylkeskommunene har et stort ansvar



Marit Knutsdatter Strand, Sp.

Foto: Stortinget.

med å sikre gode muligheter for yrkesfagelevne i alle bransjer. Senterpartiet mener fylkene også burde hatt større økonomisk handlingsrom til å følge dette opp, og foreslo det i revidert nasjonalbudsjett for 2020 – og vil jobbe for det i statsbudsjettet for 2021, sier Marit Knutsdatter Strand som sitter i Stortingets utdannings- og forskningskomite for Senterpartiet.

– Tallene fra Utdanningsdirektoratet viser at spesielt lærlingene i hotell- og restaurantbransjen har vært hardt rammet under koronakrisen. Hva mener du kan gjøres for disse lærlingene?

– Vi har foreslått mer til lærlingstilskudd og utstyr. Bedre økonomi i lærlingordninga ville kanskje bidratt til færre permitteringer. Et interessant innspill jeg har fått, er bedrifter som har fått et tillegg i timesats og betaling for jobb, og i denne sammenhengen levert mat, ved bruk av lærlinger. Her kan det offentlige og privat næringsliv som avhenger av en levende restaurant- og matbransje ha et påslag i betaling ved bruk av lærlinger. På den måten gir man en gulrot for opprettholdt aktivitet og for å holde lærlinger. Opp- læringskontorene er viktige for å koble lærlinger og bedrifter, og oppfølging av lærlingene underveis. Her mener jeg de også bør kobles på for å se hva mer som kan bli gjort for bransjen og lærlingene som rammes av korona-pandemien, sier Knutsdatter Strand.

FÅR FØLGER SV mener det er viktig å opprettholde trykket slik at lærlingsplasser nå ikke forsvinner.

– På grunn av krisen vil mange lærlinger ikke få fullført fagbrev, og mange lærekontrakter blir nå skjøvet ut i tid. Dette fører til alvorlige følgeproblemer,

siden det i tiden som kommer vil være ekstra mange som konkurrer om plassene. Det haster veldig å få på plass kraftfulle tiltak for lærlinger, og sikre at lærlinger får fullført utdannelsen sin, sier Lerbrekk.

Dette er statssekretær Anja Johansen helt enig i.

– Det viktigste vi kan gjøre for lærlinger og elever i videregående er å sørge for at ingen havner bakpå i opplæringsløpet sitt. I vår var det opp mot 4 400 permitterte lærlinger på landsbasis. Dette tallet har gått gradvis nedover, og i midten av september hadde dette tallet



Anja Johansen.

Foto: Kunnskapsdepartementet.

sunket til drøyt 400 – det vil si om lag 1 prosent av det samlede antall lærlinger. Det er fortsatt for mange, men det har vært en positiv utvikling. Vi har et tett samarbeid med partene i arbeidslivet og jobber på flere områder for at lærlinger skal få fullført læretiden sin, sier statssekretæren.

UTDANNINGSLØFTET Hun viser til regjeringen i vår lanserte Utdanningsløftet 2020.

–Det er en historisk stor satsing på til sammen 1,6 milliarder kroner. Dette

er midler som skal gå til kompetanse- tiltak og bedre kapasitet i utdanningene på alle nivå. Av de 1,6 milliarder kronene var 350 millioner til tiltak for lærlinger.

– Hva mener regjeringen må gjøres for å sikre lærlingene nå?

– I Utdanningsløftet 2020 har vi blant annet bevilget 350 millioner kroner til tiltak for lærlinger. Det omfatter 175 millioner kroner som fylkeskommunene kan bruke til å rekruttere lærebedrifter eller andre stimulerings tiltak for hardt rammede lærefag. Det er også bevilget 170 millioner kroner til å øke lærlingstilskuddet for alle kontrakter med 4 250 kroner i høst. For å avhjelpe situasjonen denne høsten har regjeringen lagt til rette for at yrkesfagelever og lærlinger kan ta påbygg. Det gjør vi ved å utvide ungdomsretten som gir rett til å ta vg3 påbygg til generell studiekompetanse, og samtidig beholde ungdomsretten slik at de kan tegne en lærekontrakt innenfor ungdomsretten senere. Vi åpner for at de som skulle avlagt fag- eller svenneprøve våren 2020, skal kunne tas inn til Vg4 påbygg selv om prøven ikke er avlagt, sier Johansen.

Hun viser også til at fylkene har fått 250 millioner kroner i en ekstra tilleggsbevilgning gjennom rammetilskuddet som blant annet skal gå til videregående opplæring.

FAKTA OM ORDNINGEN

- Vedtatt av Stortinget 3. april i år, med virkning fra 30. mars.
- Sikrer lærlingene en kompensasjon på 100 prosent lønn av 12 482 kroner hver måned og 62,4 prosent av dette, opp til 49 929 kroner.
- Kompensasjonen beregnes fra lønnen lærlingen hadde ved permittering eller opphør av læreplass.
- For å få tilgang til ordningen må lærlingen søke dagpenger hos Nav på vanlig måte.
- Regjeringen vil stenge ordningen for lærlinger som blir permittert eller mister læreplassen fra 1. november i år.
- Regjeringen foreslår også å videreføre ordningen for dem som allerede er omfattet av ordningen, eller blir det frem til 31. oktober, inntil maksimal stønadsperiode på 52 uker.

Situasjonen for lærlingene varierer

«Den svarte vinteren i hotellbransjen»

OSLO Mens det for eksempel i Forsvaret ikke har vært én eneste permittert lærling, er situasjonen en helt annen i hotellbransjen. De som formidler læreplasser, beskriver markedet som svart.

TEKST **WENCHE SCHJØNBERG**

Yrke har vært i kontakt med flere opplæringskontorer som beskriver at de store hotellene sliter, og at det her er vanskelig å få inn lærlinger.

– Store kurs- og konferansehotell har ikke tatt inn lærlinger. Det er restauranter og små og mellomstore hotell som har tatt inn lærlinger, sier Geir A. Stenseth, daglig leder for Opplæringskontoret for hotell, restaurant- og matfag i Møre og Romsdal til Yrke.

Han forteller at kontoret har 54 lærlinger nå, mot 67 på samme tidspunkt i fjor.

– Det er hoteller og kantiner som i år ikke har tatt inn lærlinger, de holder fortsatt stengt eller jobber redusert, sier Anita Løyving, daglig leder for Opplæringskontoret for restaurant- og matfag i Stavanger.

SVART MARKED Også Fagopplæringskontoret i Finnmark beskriver utfordringer i dages situasjon.

– Vi har stort sett alle hoteller og re-

stauranter i Finnmark som medlemmer i vårt opplæringskontor, og der vi ser at skoen trykker mest nå, er på hotellene. Kurs- og konferansemarkedet er helt «svart» og vinterturismen, som har vært meget god i mange år, har nå tomme ordrebøker.

Lokale restauranter klarer seg bedre, da lokalmarkedet er flinke til å benytte dem, sier daglig leder, Terje Larsen.

Også fra Vestfold og Buskerud meldes det om helt stans i inntaket av lærlinger fra konferansehotellene.

– Akkurat nå er ingen lærlinger permitterte hos oss, dette er fordi at det markedet som sliter mest, konferansehotellene, ikke har tatt inn noen nye lærlinger, sier Terje Tidemann, daglig leder for Opplæringskontoret for reiseliv, restaurant og matfag i Vestfold og Buskerud til Yrke.

Da situasjonen var som verst, i mars og april, hadde dette kontoret 55 permitterte lærlinger.

DUGNAD – Vi jobbet mye med alternativ opplæring av disse. Blant annet gjennom prosjektet vi kaller «lærlingdugnaden», initiert av Viken fylkeskommune. Vi er litt stolte av at til tross for at lærlingene våre har vært permitterte opp til tre måneder, så har ingen av dem strøket på kokk- og servitørfagprøven i år, sier han.

Situasjonen er helt motsatt i Forsvaret.

– Ingen lærlinger, uansett fag, hos oss, sier Morten Dybsland, seniorkonsulent i stabs- og støtteavdelingen, til Yrke.

Han sier at Forsvaret per dags dato har 53 lærlinger i institusjonskokkfaget og en som tar fagbrev på jobb, og 39 lærlinger i kokkefaget og en lærekandidat.

– Faktisk er det slik at vi i år har tatt over enkelte lærlinger som har blitt permittert eller mistet læreplassen sin ved sivile lærebedrifter. Covid-19 medfører at alle kjøkken i Forsvaret har fått mer å gjøre, og hverdagen vår er mer krevende. Tiltak for smitteforebygging er naturligvis veldig viktig for forpleining av våre mannskaper og ansatte. Vi trenger flere på kjøkkenene våre, ikke færre, sier han.

FLERE ENN FØR Heller ikke matindustrien sliter på grunn av koronaen.

– Vi er nok av de opplæringskontorene som har merket minst til koro-

nasituasjonen i forhold til lærlingene. Matindustrien har jo hatt et oppsving, og mange mener vel det har mye å si at grensene har vært stengt. At folk også har tilbrakt mer tid hjemme og spist sjeldnere ute, har vel gjort til at vi har handlet mer både brus, is og annet som vi har kost oss med hjemme, sier Tove Lange, daglig leder for Matindustriens Opplæringskontor til Yrke.

Hun sier at ingen av deres lærlinger er permittert, og at de faktisk har tatt inn flere lærlinger enn før, ikke færre.

– Vi har i år også tatt inn flere lærlinger enn vi har gjort de siste årene, og vi er fremdeles i prosess med å ta inn noen til, både lærlinger og i fagbrev på jobb-ordningen. At vi i år har tatt inn flere lærlinger enn på mange år, har nok mer med at vi i fjor før koronaen kom hadde veldig fokus på utplasseringer i matindustrien, og det er nok det vi «høster» av nå. Så vi i matindustrien har nok kommet veldig godt ut av det, sammenlignet med våre kollegaer på opplæringskontor som har andre fag, som kokk og servitør, sier hun.

HOTELLENE SLITER NHO Reiseliv viser til at de representerer en bransje som har lidd under pandemien, og at dette selvfølgelig også har påvirket situasjonen for lærlingene.

– Resepsjonslærlingene rammes også av stengte hoteller og avlyste konferanser. Både bedrifter og opplæringskontorer jobber hardt og har strukket seg langt for at lærlingene skal få fullføre med fagbrev i en svært vanskelig tid, sier Ingrid Gauden, politisk rådgiver i NHO.

Hun sier at en stor usikkerhet ligger foran reiselivet denne høsten, og at de følger situasjonen for lærlingene tett.

– Fylkeskommunene har fått midler til stimuleringstiltak for hardt rammede lærefag. Vi er opptatt av at disse midlene må brukes til å støtte bedriftene i deres viktige arbeid, sier hun.

Johan Johansen i Opplæringskonto-



Faglærer Roger Grasdahl (til høyre) er bekymret for situasjonen i egen bransje. Her sammen med elev Oscar Gundersen i begynnelsen av koronatiden. Foto: Kyrre Romuld.

ret for Hotell- og Restaurantfag i Hordaland (Reisos), gir en beskrivelse som viser at det NHO Reiseliv sier, stemmer.

– De uavhengige bedriftene tar fortsatt inn. Kjedene tar inn færre eller ingen. På dette tidspunktet i fjor hadde vi 145 lærlinger. Året før 155. Nå har vi 117, sier han til Yrke.

Reisos har nå fem permitterte lærlinger og mellom 10 og 15 venter på lære plass.

Litt lenger nord i landet beskriver faglærer ved Fræna videregående, Roger Grasdahl, også situasjonen som vanskelig.

ENGSTELIG – Mitt inntrykk er at det i vårt distrikt ikke ennå er avklart i forhold til fremtidig drift. Mange sliter med covid-19 ennå, og senest nå hørte jeg at et av våre største hoteller går over til bed and breakfast. 30 personer skal sies opp. Jeg er ikke så veldig optimistisk ennå, sier Grasdahl, som er faglærer på restaurant- og matfag.

Enda litt lenger nord sier avdelingsleder for restaurant- og matfag ved Strinda videregående, Geir Rune Larsen, til Yrke at skolen opplever at det er verst for kurs- og konferansemarkedet og de store hotellene, men at de mindre restaurantene i Trøndelagsregionen går bedre.

– Restaurant- og matfag har slitt med rekrutteringen lenge. Hvordan påvirker koronasituasjonen søkningen til faget?

– Vi har faktisk ikke nedgang. Mens det i Trøndelag som helhet er en nedgang i søkningen på 20 prosent, har vi hatt rundt 20 prosent økning i søkertallene, sier Larsen, som mener dette skyldes at skolen er svært aktiv for å få søkere fra ungdomsskolene og mot samarbeidspartnerne i regionen.

– Anbefaler dere elevene å velge matfag med tanke på at matindustrien trenger lærlinger?



Geir Rune Larsen.
Foto: privat.

– Vi har to klasser på vg2 matfag hvor vi spiser elevene etter deres ønsker, der har vi en gruppe som har valgt kjøtt-skjærfaget og fagarbeider industriell matproduksjon, og en gruppe som har valgt baker og konditor. Vi har også to klasser som tar kokk- og servitørfag, sier Larsen. Han sier at skolen og opplæringskontorene har greid å skaffe lære plass til alle som har vært det han karakteriserer som formidlingsbare.

Lærlinger i tøffe tider i hotellbransjen



TRONDHEIM Koronatest, strenge krav til smittevern og «husarrest». Slik har det vært for lærlingene som skal bli kokk, servitør og konditor, på det eksklusive Britannia Hotel i Trondheim.

TEKST OG BILDER **HARALD VINGELSGAARD**



Servitørlærling Tor Espen Ovesen skjenker Spildemost med eple og solbær i glasset til kjøkkensjef Espen Aunaas, mens kokkelærling Leon Nilsen og konditørlærling Ingvild Jansen følger med, i grillrestauranten «Jonathan» i Britannia Hotel.

Servitørlærling Tor Espen Ovesen (19) ønsker Yrke velkommen til grillrestauranten «Jonathan», som er en av Britannias seks restauranter. Der arbeider han som andreårslærling.

– *Hva er det viktigste for deg når du skal gjøre en god jobb?*

– Være i godt humør, smile og le. Tilpasse meg gjestene. Nå for tiden må jeg holde mer avstand til gjestene, sier han, og tenker på faren for koronasmitte.

Dagene på jobb blir ikke de samme nå som før koronaen spredde seg ut over landet.

– Jeg må tenke ekstra mye på forskjellige ting hele tiden. Ikke ta high five med kollegaer på bakrommet. Ikke klø meg på haka i restauranten, sier han.

SNUFSING Men det er ikke bare det å holde avstand 19-åringen må tenke på. Han må også passe på egen pollenallergi.

– I Britannia Hotell er det mye blomster, og det er ikke ideelt for meg som har pollenallergi.

Ovesen må derfor passe på at han ikke står og «snufser» på grunn av allergien, i frykt for at gjester kan tro at han har symptomer på Covid-19.

Husk én meters avstand mellom hver enkelt person. Den regelen følges, men ikke alltid for servitører.

– Når jeg serverer gjestene mat og drikke, går jeg inntil bordet, sier han.

Å sette ned mat og drikke på denne måten er definert som greit, selv om det er kortere avstand enn én meter til gjesten.

Men når han står og snakker med gjestene, trekker han seg litt tilbake, minst én meter fra nærmeste person. Det er lett å holde avstand i grillrestauranten «Jonathan», fordi bordene er ganske store. Og inntil hvert enkelt bord skal det ikke være flere enn åtte gjester.

– Jeg står aldri i nærheten av gjestene og prater ved et bord i mer enn fem minutter, sier servitørlærlingen. Står man

og prater med folk i mer enn et kvarter, på mindre enn to meters avstand, defineres det som nærkontakt av helsemyndighetene. Nærkontakt er en regel i forbindelse med koronavirus-karantene.

DRAMATIKK Ovesen tar frem en flaske med Spildemost med eple og solbær og

Han har opplevd mye dramatikk de seneste månedene.

– Da Norge ble stengt ned i mars, raste bestillingene ut. Tomt hotell. Vi stengte. Alle ansatte ble permittert, unntatt noen som måtte ta vare på bygget, sier han. Britannia har 180 fast ansatte.



Kokkelærling Leon Nilsen lager tartar: Hjemmelaget potetkake med biff kjøtt av storfe fra Røroskjøtt og en blanding av sopp og majones, pyntet med vårløk og koriander.

demonstrerer hvordan han skjenker. Lærling Ingvild Jansen (19), som skal bli konditor, og lærling Leon Nilsen (19), som skal bli kokk, tar plass ved et bord sammen med Espen Aunaas, som er kjøkkensjef i Britannia Hotel.

Hotellet åpnet en måned senere, med begrensninger.

Da Yrke var til stede i august, var mye fortsatt strengt i Britannia Hotel.

– Alle gjester som bestiller bord, må oppgi navn, telefonnummer og

e-postadresse, sier Aunaas. Dermed kan gjestene spores om det oppstår koronasmitte.

REGLER Andre strenge regler er: All alkohol serveres ved bordene. Ingen kan stå ved en bardisk og drikke. Alle må sitte på stoler.

ord myndighetenes strenge regler for å unngå smitte av koronavirus. Den strengeste veilederen er «Trondheim kommunes veileder for serverings- og skjenkesteder under Covid-19». Den beskriver i detalj hva som gjøres for å hindre smitte. Denne veilederen har Britannia Hotels assisterende direktør,



Konditorlærling Ingvild Jansen har lært svært mye på kort tid, blant annet å bake kake.

Hele hotellet er svært opptatt av god håndhygiene. Antibac finnes nærmest overalt. Ansatte desinfiserer kontaktflater som dørhåndtak og betalingsterminaler ofte.

Britannia Hotel følger med andre

og representanter for seks andre serveringssteder og skjenkesteder, vært med og laget i samarbeid med Trondheim kommune.

Britannia følger Folkehelseinstituttets regler for å unngå smitte. De følger

selsvagt også med på alt nytt som regjeringen bestemmer av pålegg og tiltak som berører deres bransje.

– Steng alkoholvervingen klokka 24.00! Den beskjeden ga regjeringen dagen før vi møtte kjøkkensjef Espen Aunaas og lærlingene. Et strengt påbud, på kort varsel. Vanligvis skjenker hotellet til klokka 02.00 om natta.

– Vi måtte handle raskt, snu oss på femøringen, sier kjøkkensjefen.

Kortere skjenketid er ment å bidra til mindre spredning av koronavirus.

RAMMET Lærlingene ble hardt rammet av nedstengningen av landet i mars i år, selv om ingen av dem selv er blitt smittet.

– Da hotellet stengte i mars i år, ble jeg permittert. De første dagene var det deilig å være hjemme, men det ble etter hvert et mareritt, sier Leon Nilsen (19), som er andre års kokkelærling i Britannia Hotel.

Men han fant på noe smart.

– Jeg måtte finne på noe kokkefaglig hjemme. Jeg lagde middager og desserter til familien min, inspirert fra menyen i Speilsalen og det jeg hadde lært i læretiden i Britannia Hotell.

En av disse rettene fra Speilsalen var pannestekt and med rødvinstrøffel saus, potetkrem og helstekt blomkål som ble med brunet smør idet den ble tatt ut fra ovnen. En eksklusiv rett til familien hjemme hos Nilsen. Den falt i smak.

– Familien syntes det ble kjempegodt. Praksisen hjemme var gull verdt.

Han fikk også mye digital opplæring via Opplæringskontoret for restaurant- og matfag i Trøndelag, i tiden som permittert, da landet var stengt ned for korona.

«HUSARREST» Konditorlærling Ingvild Jansen gikk andre året på restaurant- og matfag ved Strinda videregående skole da skolen stengte våren 2020.

– Det ble ikke fri og ferie, det ble

kjedelig. Men jeg var heldig og fikk jobb. Jeg arbeidet på kjøkkenet til et aldershjem hvor jeg hadde jobbet litt tidligere.

Hun jobbet med andre ord for eldre mennesker, høyriskogruppen for sykdommen Covid-19.

– Da jeg arbeidet på aldershjemmet,

– Det ble som «husarrest».

Tiden gikk. Korona-problemet roet seg i Norge.

Britannia Hotell åpnet igjen i slutten av april, med svært strenge regler for smittevern. Nilsen lærte mye, men ble syk.

– Jeg kom tilbake på jobb, med

velge fra en meny hva de ville bestille til frokost, i stedet for å forsyne seg selv fra buffet.

– Jeg sto på kjøkkenet og lærte veldig mye.

– Men en av de første dagene etter at jeg kom tilbake på jobb, ble jeg dårlig. Jeg fikk sinnssykt vondt i hodet og ble kvalm. Da jeg kom hjem, ga jeg beskjed til sjefen om at jeg var syk.

IKKE KORONA – Sjefen sa jeg måtte holde meg hjemme til jeg ble frisk. Jeg måtte teste meg for Covid-19. Testen viste at jeg ikke var smittet av korona. Heldigvis. Jeg ble frisk igjen og kunne komme tilbake til jobb etter noen dager, sier han.

Ingvild var glad for å komme tilbake til skolen våren 2020.

– Det var godt å komme tilbake til skolen og møte folk igjen, være sosial og lære nye ting. Jeg merket at jeg savnet skolen.

Ingvild begynte som kokkelærling sommeren 2020.

– Jeg lærer svært mye på kort tid i Britannia Hotell. Jeg har fått en god start på min læretid, i et godt faglig miljø med mange hyggelige mennesker. Jeg gleder meg til å lære mer, sier Ingvild, som skal bli konditor. De to andre lærlingene er helt enige. De stortrives som lærlinger for tiden, selv om de må ta mange ekstra hensyn for å unngå smitte av korona.

Kjøkkensjefen er godt fornøyd med lærlingene sine.

– Lærlingene våre er veldig flinke, sier kjøkkensjef Espen Aunaas, før han trykker på en Antibac-flaske for å desinfisere sine hender.

Konditorlærling Jansen har om lag to år foran seg som lærling i Britannia Hotel. Servitørlærling Ovesen og kokkelærling Nilsen har bortimot ett år igjen av sin læretid. Disse lærlingene lærer ikke bare om fagene sine, men også mye om smittevern, for å hindre spredning av koronavirus.



Servitørlærling Tor Espen Ovesen – som er andre års lærling – serverer tartar i grillrestauranten «Jonathan».

måtte jeg passe ekstra godt på hvem jeg kunne være sammen med på fritiden, for å unngå å bli smittet med koronavirus. Jeg reiste ingen steder, og jeg var for det meste hjemme på fritiden.

Et slikt liv på fritiden var ikke bra.

masse inspirasjon. Vi åpnet nye konsepter. Da jeg arbeidet med frokost, var det forbudt med buffet. Derfor startet vi med «à la carte» til frokost, et nytt konsept, sier kokkelærling Leon Nilsen. Gjestene fikk med andre ord

Hotelldirektøren mener lærlingene lærer dem mye

TRONDHEIM Tross tøffe tider tar Britannia Hotel i Trondheim imot like mange lærlinger som vanlig.

TEKST OG BILDE HARALD VINGELSGAARD

Hotellet har 12 kokkelærlinger, 4 servitørlærlinger og 2 konditorlærlinger.

– Vi føler det er en plikt. Selv om det er tøffe tider med mye usikkerhet i bransjen nå, så tar vi imot samme antall lærlinger som vanlig, sier hotelldirektør Mikael Forselius ved Britannia Hotel i Trondheim.

– Til og med i den verste tiden i vår med permitteringer, «fredet» vi lærlingene, fordi vi mener det er svært viktig at de skal fullføre sine utdanningsløp.

– Vi tror det kan bli bedre tider når koronakrisen er over. Vi kan ikke forvente å ansette flinke fagfolk i fremtiden om vi ikke utdanner dem nå, sier Forselius.

Britannia Hotel har greid seg brukbart i denne krisen, slik han ser det.

– Lokalk markedet er viktigst for oss nå, sier han.

– Dere profilerer hotellet som et eksklusivt hotell med høy kvalitet på servering av mat og drikke. Hvordan rimer det med å ha mange lærlinger som ennå ikke er ferdig utlærte fagarbeidere?

– Vi har gode instruktører, en base med flinke kokker og servitører fra hele verden. Disse kan gi opplæring på en god og trygg måte.

– Vi skjerper oss i produksjonen ved å ta inn lærlinger. Om ikke vi har lærlinger, kan det hende at vi noen ganger tar snarveier i produksjonen i tøffe tider. Med lærlinger i produksjonen må vi

gjøre ting ordentlig, fordi vi skal være forbilder for våre unge arbeidstagere som er under utdanning.

– Hva kan dere selv lære av lærlingene?

– Masse. Lærlingene er unge voksne, en ny generasjon som kjenner våre fremtidige kunder. Lærlingene gir oss nye preferanser på smak, på service, på forskjellige konsepter. Bare ved å lytte til lærlingene kan vi lære masse om fremtidens kunder. Britannia ble stengt i flere år for oppussing, før vi åpnet igjen i april 2019, nettopp for å lage nye produkter og appellere til nye kunder.

– Hva er det viktigste for dere når dere driver opplæring av lærlinger?

– Fra første dag som ansatt hos oss skal de få en forståelse av at de er en del av teamet. De skal ikke føle seg som en lærling, men som ansatt, på linje med andre.

De får straks en grunnbase av kunnskaper, ikke bare i å lage mat og servere, men i arbeidslivets gjensidige forventninger. Lærlingene kan forvente bestemte arbeidstider, trygghet på arbeidsplassen og at vi motvirker mobbing. Vi som arbeidsgiver kan forvente at de stiller opp på jobb i god tid til vakt, at de er forberedt til å arbeide, og at de er uthvilte og klare i blikket. Vi kan aldri undervurdere samspillet mellom arbeidsgiver og arbeidstager, sier Forselius.



Hotelldirektør Mikael Forselius.

Foto: Wil Lee-Wright / Britannia Hotel

SJEFEN – Hvem betaler lønnen, hvem er sjefen? Hotelldirektøren spør og svarer selv: Jo, det er gjesten. Ikke jeg, men gjesten er den virkelige sjefen. Når du går på skolen, gjør du ikke leksene for foreldrene. Når du arbeider, lager du ikke god mat for at sjefen skal være fornøyd eller for å imponere kollegene. Du gjør det for gjesten.

– *Hva legger dere vekt på, faglig, i opplæringen?*

– Vi gir lærlingene grunnkunnskapene i å lage mat og å servere. Vi legger vekt på at de skal bli trygge i den faglige rollen. Vi har alt fra a til å med tanke på opplæring i fagene: Konditori hvor vi baker alle kakene, bakeri hvor vi baker brødene. Grovkjøkken for dyr og fisk. Hovedkjøkken for banketter, store selskap og buffé. Vi har à la carte, brasseri, uteservering og Speilsalen, som er en gourmetrestaurant.

BALLASTEN Forselius var lærling for 30 år siden i Grand Hôtel i Stockholm, i prinsippet et hotell som Britannia er nå.

– I min læretid fikk jeg min ballast, basiskunnskapene og tryggheten som jeg har båret med meg i hele min karriere, sier Forselius, som selv er en svært anerkjent kokk.

Han håper lærlingene ved Britannia vil oppleve det samme positive etter sin læretid.

Britannia tok inn både førstearslærlinger og andrearslærlinger i fjor. Alle lærlingene som har tatt fagprøven, har fått fagbrev, noen av dem med meget godt bestått.

– Får lærlingene jobb hos dere etter at de har tatt fagbrev?

– Ja og nei. Noen får jobb. Jeg har et generelt ønske om at de reiser ut for å få andre opplevelser, annen praksis, gjerne i utlandet. Så kan de komme tilbake til oss om noen år.

– *Noen påstår at en bedrift kan spare penger ved å ha mange lærlinger som får mye mindre betalt enn ferdig utdannede fagarbeidere med lang erfaring. Sparer dere penger på lærlinger?*

– Første året skal ingen lærlinger ha selvstendige vakter. Men andre året får de selvstendige vakter. Andre året gir lærlingen stor lønnsomhet. Vi verken tjener eller taper på lærlinger når vi ser begge årene under ett.

Vanskelig å skaffe nok lære plasser

TRONDHEIM Det har vært vanskelig å skaffe nok lære plasser i hotell- og restaurantfag i Trøndelag dette året.

– Jeg synes det er suverent at Britannia Hotel tar imot så mange lærlinger, sier daglig leder Steinar Iversen i Opplæringskontoret for hotell- og restaurantfag i Trøndelag.

Opplæringskontoret for hotell- og restaurantfag tilbyr vanligvis 120 lære plasser i året, i mange forskjellige bedrifter i det som før var Sør-Trøndelag.

– I år har det vært vanskelig å skaffe mange nok lærlingplasser. Vi har til sammen 40 ungdommer som står uten lære plasser nå, sa daglig leder da vi snakket med ham første del av august. Det skyldes at mange av lære bedriftene sliter i disse koronatider, sier Iversen.

Vanligvis er det ikke noe problem å skaffe alle en lære plass.

– En løsning kan bli å opprette vg3 for dem som ikke greide å skaffe seg lære plass. Om bedriftene kan ta inn igjen flere lærlinger etter hvert, kan disse gå over fra skolen til å bli lærling underveis i året som kommer, sier Iversen i august.

VERDENS BESTE Norge har verdens beste ordning for å utdanne fagarbeidere, med to år skole, og to år opplæring som lærling på en arbeidsplass, som ansatt, ikke utplassert, sier svensken.

– Dette er den beste måten å forberede en fagarbeider til arbeidslivet på, mener han.

– Ordningen er genial. Den gir faglig stolthet. Kvalitet på dem som kommer

Lærlingene i Britannia blir fulgt opp av Opplæringskontoret på mange måter. Opplæringskontoret har møter med lærlingene og deres faglige ledere ved hotellet for å følge opp lære planmålene. Opplæringskontoret gir lærlingene mange faglige kurs i løpet av læretiden, som et supplement til det de lærer i lære bedriften, blant mye annet.

– Lærlingene har en kompetansebok med lære plan. De dokumenterer hva de lærer, i denne boken underveis i opplæringsløpet. Britannia Hotel har et veldig godt system for opplæring, rulleringsordning og dyktige fagfolk, sier Iversen.

– *Hva kreves for at du skal betegne dem som dyktige fagfolk?*

– De kan sitt yrke og har håndverksmessig høy kvalitet i jobben sin. De som jobber med lærlingene, har fagbrev. Britannia ansatte folk fra andre restauranter i forbindelse med at hotellet åpnet igjen i april i fjor. Disse fagfolkene er dyktige. Vi kjenner mange av dem fra før, sier han.

ut, blir god. Jeg har holdt mange foredrag om dette temaet i Sverige. Sverige hadde lignende ordning før, men gikk bort fra denne. Urovekkende. Jeg har oppfordret svenskene til å gå tilbake til denne ordningen med to år skole og to år læretid. Men endringer tar tid, sier hotelldirektør Mikael Forselius ved Britannia Hotel i Trondheim.

Fagskolen Innlandet:

Raskt ute med kurstilbud da mange ble permittert



Fagskolen Innlandet gjør en innsats for å hjelpe noen av dem som er blitt permitterte under koronakrisen. Det er fra venstre kursdeltager Jonas Kyseth, avdelingsleder Roy Jakobsen og lærerne Eivind Voldheim og Mette Westgård.

GJØVIK Han har selv opplevd å være permittert. Nå har Roy Jakobsen, avdelingsleder på Fagskolen Innlandet, opprettet kurs for permitterte.

TEKST OG BILDER **KARI KLØVSTAD**



Koronapandemien har sendt mange ut i permittering. Det er bare å kaste seg rundt, tenkte Jakobsen.

– Å bli permittert er forferdelig. Jeg har opplevd det en gang for lange siden, og vet at det tar på å ikke kunne gå på jobben som vanlig. Vi ville derfor være med på å snu en negativ psykisk påkjenning til noe positivt, sier avdelingsleder Roy Jakobsen.

Med seg rundt bordet har han lærerne Eivind Voldheim og Mette Westgård, som leder kurset i Lean, pluss kursdeltager Jonas Kyseth.

Etter at koronautbruddet kom i mars, ble det oppfordret til å starte små, spissede kurs og moduler for permitterte. Fylkeskommunen gikk ut med støtte, og Fagskolen Innlandet på Gjøvik reagerte raskt. I juni var de i gang med nettundervisning.

I utgangspunktet var det seks kurs som ble utlyst, men interessen varierte, så det var to som ble startet. Å lære mer om Lean-metoden var mest populært. Her var det 26 kursdeltagere, mens det var 12 som begynte på grunnleggende om industri 4.0. Kravet for å delta er å ha fag-/svennebrev eller minst fem års relevant praksis.

Deltagerne kommer fra store deler av landet. Mange har bakgrunn fra industri og produksjon, mens andre kommer fra administrative stillinger, også i offentlig sektor.

– Når du deltar på et slikt kurs mens du er permittert, styrker du deg for ettertiden, sier Mette Westgård.

LEAN ER POPULÆRT For deg som ikke er på fornavn med Lean, så forklarer Jakobsen det slik: Dette er en ledelsesfilosofi med fokus på involvering og kontinuerlig forbedring i hele prosessen. Prinsippet er hentet fra Japan, og Toyota-fabrikken blir brukt som et forbilde.

– Du skal ikke jobbe fortere for å rekke mer, men smartere for å bli mer effektiv, forklarer lærer Mette Westgård. Dette temaet jobber kursdeltagerne nå med i avslutningsoppgaven sin, og de skal komme med forslag til tiltak som kan settes i verk



Avdelingsleder Roy Jakobsen.



Kursdeltagerne, som er spredd over store deler av landet, jobber denne dagen med avslutningsoppgaven. Lærer Mette Westgård er pålogget for å veilede og svare på spørsmål. Det er også mulig å ringe lærerne.

ute i egen bedrift. Kunnskapen skal brukes i praksis.

Mye dreier seg om struktur, at alt har sin plass, og at det er mulighet for kontinuerlig forbedring.

Læreren kommer med et dagligdags eksempel som kan videreføres til arbeidslivet:

– Se for deg kjøkkenskuffene hjemme. Den øverste er inndelt i rom, og kniver, gafler, skjær, teskjeer og oste-høvelen har sin faste plass. Men hvordan er det i skuffene rundt?

– Du mener der øser, sleiver og andre kjøkkenredskaper ligger hulter i bulter?

– Ja, er det mulig å gjøre noe der? På den annen side er det bedre å ha det i en skuff, enn spredd på kjøkkenbenken, sier Mette Westgård med et smil. På kontoret hennes har alt sin faste plass, og som møbelsnekker i bunnen er hun vant til å jobbe praktisk.

Nå foregår all undervisningen digitalt, med tolv femtimers samlinger på Teams. Mette Westgård og Eivind Voldheim står for opplegget sammen og har ansvaret for noen hovedbolker hver. De måtte også kaste seg rundt fort og ha opplegget klart på noen få dager.

Studiet har et innhold som tilsvarer fem studiepoeng.

– Vår erfaring er at folk er interessert i å få mer kunnskap, men noen er mer ivrige enn andre, sier Voldheim.

For at en digital samling på fem timer

ikke skal oppleves for lang, gjelder det å ha variasjon og god struktur. Det er blant annet diskusjonsoppgaver, med samling i grupper før det er oppsummering i plenum. Faste pauser er også viktig.

Nye kurs for permitterte vil bli startet utover høsten. Seks er annonsert, men dette vil bli styrt av interessen.

NYTTIG Å HA MED VIDERE Jonas Kyseth (24), fra industristedet Raufoss, er en av deltagerne som er i ferd med å avslutte Lean-kurset. Han er ikke permittert, men rundet av studier i vår og hadde håpet på sommerjobb. Men selv om han har fagbrev som CNC-operatør, er det vanskelige tider.

– Det var ikke mange som ville ha ferievikarer nå, og så fikk jeg høre om dette kurset via kjente, sier Jonas Kyseth, som mener Lean er veldig relevant.

– Du hører om metoden i nesten alle bedrifter. Her går vi i dybden, og kunnskapen jeg får, er nyttig å ta med videre.



Kursdeltager Jonas Kyseth.

24-åringen har fulgt kurset hjemmefra og vedgår at det er litt annerledes enn å være til stede i et klasserom.

– Det kan bli litt trått den siste timen, og når vi diskuterer på Teams, er det

noen som liker å prate veldig mye. For andre er det en høyere terskel for å ta ordet, sier Jonas Kyseth. Han skryter av relevante oppgaver der han får bruk for tidligere erfaringer fra yrkeslivet.

Samtidig som kurset avsluttes, er den unge Raufoss-mannen blitt fulltidsstudent på Fagskolen Innlandet. Faget han har valgt, er mekanisk automatisering.

– På sikt håper jeg å få litt mer ansvar i yrkeslivet og nye utfordringer.

Nesten halvparten av lærerne på yrkesfag sier elevene mangler utstyr



OSLO En fersk rapport fra Utdanningsforbundet viser at elever på yrkesfag mangler både utstyr og råvarer de trenger for å få undervisningen de har krav på.

TEKST **WENCHE SCHJØNBERG** BILDER **WERNER JUVIK**

Hele 42 prosent av lærerne på yrkesfagene sier at deres elever ikke har tilgang på det utstyret de trenger for å oppnå kompetansemålene i læreplanen. 53 prosent av lærerne mener elevene har utstyret de trenger.

Da spørsmålet sist ble stilt – i 2013 – svarte 64 prosent at elevene hadde utstyret de trenger. Forskjellen er ikke statistisk signifikant, men viser at situasjonen iallfall ikke er blitt bedre siden 2013.

VERST PÅ ELEKTRO Det er stor forskjell på de forskjellige yrkesfagene. Når det gjelder elektro (61 prosent) og teknikk- og industriell produksjon (58 prosent), svarer flertallet av lærerne at elevene deres ikke har utstyret de trenger.

FAKTA OM UNDERSØKELSEN

- Gjennomført i perioden 5. –12. mars 2020.
- De spurte arbeider på yrkesfag og er medlem av Utdanningsforbundet.
- Lærerne er spurt om tilgang på både råvarer og utstyr.
- Med råvarer menes det materialer og råstoff som brukes i undervisningen.
- Med utstyr menes det utstyr og spesialutstyr som brukes i undervisningen.

Her jobber lærerne som sier det mangler råvarer:

- Elektrofag (51 prosent)
- Naturbruk (43 prosent)
- Bygg og anleggsteknikk (40 prosent)
- Service og samferdsel (37 prosent)
- Teknikk og industriell produksjon (36 prosent)
- Helse- og oppvekstfag (33 prosent)
- Design og håndverk (22 prosent)
- Restaurant- og matfag (7 prosent)

Her jobber lærerne som sier de mangler utstyr:

- Elektrofag (61 prosent)
- Teknikk og industriell produksjon (58 prosent)
- Naturbruk (50 prosent)
- Service og samferdsel (43 prosent)
- Bygg og anleggsteknikk (42 prosent)
- Helse- og oppvekstfag (36 prosent)
- Design og håndverk (30 prosent)
- Restaurant- og matfag (29 prosent)



Lavest andel er det på restaurant og matfag (29 prosent) og design og håndverk (30 prosent).

VARSLER Når det gjelder råvarer er situasjonen noe bedre. Da svarer 58 prosent av lærerne at deres elever har råvarene de trenger, mens 30 prosent svarer nei.

Også her er det elektrofag som kommer dårligst ut. 51 prosent av elektro-lærerne mener deres elever mangler råvarer de trenger for å nå kompetansemålene, mens tilstanden igjen er best på restaurant og matfag, der kun 7 prosent av lærerne sier at deres elever mangler råvarer.

Lærerne melder i stor grad at de varsler videre i systemet at elevene deres mangler råvarer og utstyr. Det er i all hovedsak skoleledelsen som da blir varslet.

I undersøkelsen kommer det også fram at 7 prosent av yrkesfaglærerne mener de og deres elever ikke har tilgang på sikkerhetsinstrukser for utstyr som krever ekstra forsiktighet ved bruk. 9 prosent av lærerne sier de ikke vet hvordan de kan gjennomføre en risikovurdering av utstyret, mens 12 prosent ikke har gjort det.

FARLIGE SITUASJONER

Omtrent like mange (9 prosent) oppgir at de det siste året har vært i en situasjon de betegner som farlig for seg selv eller elevene, på grunn av utdatert utstyr.

Det fortelles blant annet om en elev som skjøt seg i låret med en spikerpistol som gikk av da den ikke skulle, en

elev som ble hengende fast i en dreiebenk, og elever som har fått strøm i seg.

15 prosent av lærerne oppgir at de ikke har kompetanse til å bruke utstyr læreplanen krever de skal bruke. Det vises da til alt fra VR-briller til digitale programmer og velferdsteknologi.

Totalt har 786 lærere deltatt i undersøkelsen, som på grunn av koronaviruset er blitt gjennomført digitalt.



Det mangler utstyr på yrkesfag på flere skoler

Lærere: Oppdatert utstyr er alfa og omega

ULEFOSS Oppdatert utstyr er alfa og omega for riktig fagopplæring, mener lærere og tillitsvalgte.

TEKST **KAJA MEJLBO**



Knut Martin Tovslid og Jarl Håvard Borgen tar gjerne imot bedre utstyr på yrkesfag.
Foto: Roar Hushagen, Telemarksavisa.

Lærer ved Nome videregående, Knut Martin Tovslid, understreker at de setter sikkerheten i høysetet, og at de har et godt samarbeid med lærebedriftene. Når elevene er der, får de benytte seg av deres utstyr. For et par år tilbake inngikk de også en avtale om leie av utstyr med en leverandør.

– Men da var det fylket som tok den regningen. Nå må pengene tas fra skolens budsjett, og da er vi like langt, sier Tovslid.

Han mener feilen ligger i hvordan yrkesfagene finansieres.

– Selv om kostnadene er forskjellige, er tilskuddene per elev de samme på alle yrkesfag. På noen fag finnes det da ikke penger igjen til å investere i nytt utstyr eller reparere det gamle.

LEASE Tovslids kollega Jarl Håvard Borgen, som også er tillitsvalgt for Utdanningsforbundet ved skolen, mener politikerne mangler kunnskap om hva

som kreves for å utdanne fagarbeidere. Hans forslag er at man går fra å kjøpe litt utdatert utstyr til heller å lease nyere utstyr.

– Bedrifter oppgir at de må bruke et par måneder på opplæring av elevene, fordi de ikke kan bruke utstyret. Da blir det fort vanskelig å ta imot lærlinger, sier han.

BEKYMRE Mangelfullt utstyr på yrkesfag bekymrer Tormod Korpås, sentralstyremedlem i Utdanningsforbundet.

– Det å få opplæring med moderne utstyr og opparbeide kompetanse om riktig bruk av dette, er vesentlig – både med tanke på elevers og læreres sikkerhet i opplæringen, men også senere i yrkeslivet, sier han til Utdanning.

– Arbeidslivet forventer dessuten at nyutdannede fagarbeider behersker den yrkeskompetansen opplæringen skal ha gitt dem. Da er det sterkt urovekkende at så mange som 42 prosent av lærerne sier at de ikke har det utstyret læreplanene krever.

Korpås har selv jobbet som lærer og leder i videregående siden 1992. Han mener utstyrssituasjonen var bedre den gangen han startet i jobben.

– Over flere år har Utdanningsforbundet dokumentert at det er opparbeidet et stort etterslep, og at det rett og slett ikke bevilges nok midler til utstyr. De utstyrsintensive yrkesfagene lider spesielt under dette. Det er



Tormod Korpås. Foto: Utdanningsforbundet

riktignok forskjeller mellom fylkene, men det er behov for et nasjonalt løft, sier han.

BEKYMRRINGSFULLT Tilskuddene må økes, og de må rettes mot fagene der behovet er størst, mener Torstein Tvedt Solberg (Ap).

– I vårt alternative budsjett har vi satt av en milliard kroner til et yrkesfagløft, deriblant til oppdatering av utstyr, sier Tvedt Solberg, som sitter i utdannings- og forskningskomiteen for Arbeiderpartiet.

Han er bekymret for hvilken opplæring elevene får, og for hva det vil ha å si for å skaffe nok lærlingplasser.

– Fellesskapet må stille med penger som sikrer at lærlingene som bedriftene tar imot, kan det de må kunne. På den måten sikrer vi at bedriftene stiller opp og tar sin del av ansvaret. Jeg synes også det er interessant at Utdanningsforbundets undersøkelse viser såpass store forskjeller mellom de ulike fagene. Vi må sørge for at tilskuddene rettes mot programmene der behovet og etterslepet er størst.

Ap-politikeren synes forslaget om leasing er interessant.

– Mange bedrifter har også gått over

til leasing. Om det er noe vi må gjøre for å tilpasse regelverket slik at det er mulig for fylkeskommunene også, bør vi absolutt gjøre det, sier han.

– Vi satser på yrkesfag og videregående opplæring! I høst kom den største endringen i yrkesfagutdanningen siden Kunnskapsløftet i 2006, med ny tilbudsstruktur og nye læreplaner. I tillegg bruker regjeringen i høst 850 millioner kroner på fullføring i videregående og flere læreplaner. Dette er den største satsingen på videregående siden Reform 94. Stortinget har også bevilget 25 millioner kroner til utstyr i videregående opplæring, men fylkeskommunene har også et selvstendig ansvar for å sette av midler til videregående opplæring etter lokale behov. Dette inkluderer utstyr, skriver Anja Johansen, statssekretær, i en e-post til Utdanning.

ANNONSE



Foto: Shutterstock

FØLG YRKE PÅ FACEBOOK

Her får du nyheter om yrkesopplæring, aktuelle og utdypende intervjuer, reportasjer og artikler fra bedrifter, skoler og andre opplæringsinstitusjoner.

Gå inn og følg oss, da vel!

Yrke @tidsskriftetyrke



Han blir en av de siste nye garverne

VÅGÅ Denne høsten legges garverifaget ned i Norge. Frode Julius Jansson (23) er en av de aller siste garverilærlingene.

TEKST OG BILDER

HARALD VINGELSGAARD

– Et fantastisk fag, sier han.

Yrke møter ham i garveriet til bedriften Jutulskinn i Vågå nord i Gudbrandsdalen. Der lærer han å garve skinn på den naturlige måten. Han syr også klær av reinsdyrskinn som han selv har garvet.

– Hva synes du om at garverifaget blir lagt ned?

– Katastrofalt. Nå er det tid for å bygge opp det naturlige i stedet for å legge det ned. Naturgarving er et klimasmart alternativ, sier han.

GJENBRUK Han mener det er mye bedre å bruke skinnene fra dyrene i stedet for å kaste dem. Mange skinn blir kastet, både under jakt på ville dyr og i produksjon av husdyr.

– Det er jo idioti å kaste materialer fra dyr, i stedet for å ta vare på dem og bruke dem til noe nyttig. Dyreskinn er gratis materiale som bør utnyttes. I min moralske klokke føles det bedre å bruke hele dyret enn å kaste en del av det.

Frode Julius Jansson skrapper et skinn i garveriet til Jutulskinn i Vågå.



– Å slå igjen døren for garving i en tid med satsing på husdyr, henger ikke på greip, utdyper han, og fortsetter:

– Satsing på naturgarving går som hånd i hanske med grønn omstilling. Naturgarvede skinn er ekstremt holdbare. Det vi lager, holder i nesten hundre år, selvsagt ettersom hvor mye det brukes. Fibrene i skinnene ødelegges ikke på samme måte som når garvingen foregår kjemisk, maskinelt.

SVENNEPRØVEN Han begynte som lærling i Jutulskinn høsten 2019 og skal ha to og et halvt års læretid før han skal ta svenneprøven. Han kan få svennebrev selv om faget legges ned fra høsten 2020.

– *Hva har du lært det første året?*

– Mye. Gangen i produksjonen. Teori om hva som skjer med skinn når det garves, det er mye kjemi i garving, selv om det gjøres med naturmetoden. Jeg har lært å ta vare på skinn, om forbehandling og oppbevaring av skinn og flåing av dyr. Jeg har også lært mye annet, for eksempel hvilke garvemetoder som fungerer til de ulike formål.

I bedriften Jutulskinn er det både garveri og systue. Han har en skinnjakke som betyr noe spesielt for ham. Her er historien til denne jakken:

TAMREIN På Valdresflya i Jotunheimen er det flere tusen reinsdyr, ville og tamme. Han var med og hentet hud fra tamrein da Vågå Tamrein slaktet dyr der.

Dyrehuden ble først lagt i salt. Etter at saltet ble skrapet vekk, la han skinn i et kalkbad, slik at hårene løsnet. Deretter var det tid for skraping.

– Jeg skrapte skinn på kjøtt siden og av håret den andre siden.

Skinnet ble lagt i et klbad med havrekli i to dager. Etter det lå skinn i et bad med bark fra gran. Granbarken hentet han fra et sagbruk, dette var bark som lå på bakken, med andre ord rester fra treindustrien. Skinn lå i barkebadet i over to uker.

– Jeg farget skinn svart i et bad med jernvitriol, forklarer han.

Til slutt ble skinn vasket, smurt inn med fett, strekt og mykgjort inne på garveriet. Ferdig garvet.

– *Hvordan ble skinn, synes du?*

– Nydelig, fast, fint og mykt, uten skjæmmende lukt fra kjemikalier.

– Ekstremt variert. Jeg er med på alt fra å sanke skinnene til å garve dem og sy. I Jutulskinn får jeg lov til å være lærling i et svært kreativt miljø. Sofie Kleppe som er daglig leder, er ekstremt inspirerende. Hun skaper et miljø som er trivelig og motiverende, her er det lett å utvikle seg faglig. Vi gløder for faget.



Jansson strekker et skinn som er tatt opp fra barkebadet inne i garveriet.

BLE BYJAKKE Skinn ble så vellykket at Jansson sydde skinnjakke av det i systua til Jutulskinn.

– Jeg sydde en byjakke, slimfit. Den passer veldig fint. Kun en kant og gli-delås gjenstår. Kanten syr jeg for hånd, slik at det blir ekstra pent.

– *Hvordan opplever du å være lærling i garverifaget i Jutulskinn?*

– *Hvilke planer har du for fremtiden?*

– Jeg skal ta svennebrev. Deretter tenker jeg på å få arbeid i Jutulskinn. Om noen år har jeg planer om å starte et gårdsgarveri.

– *Hvor fikk du ideen til å satse på garverifaget?*

– Jeg var elev ved Fosen Folkehøgskole på båtbyggerlinja. På denne



folkehøgskolen hadde vi naturgarving som valgfag. Der lærte jeg å garve saueskinn. Skinnen ble helt annerledes enn skinn jeg før hadde sett. Skinn i butikkene er vanligvis litt gråaktige og lukter litt kjemisk, sier 23-åringen.

Han sier at skinnen han lagde, ble mykt og fint og luktet godt og rent, uten bilukt fra kjemikalier.

Denne jakken har Jansson sydd av skinn han selv har garvet. Kun glidelås og en kant gjenstår før den er ferdig.

– Jeg ble hektet på garverifaget der og da, sier han.

Rektoren på Fosen Folkehøgskole fortalte at Jutulskinn søkte etter lærling.

Jeg søkte og fikk lærlingplass. Fantastisk. Jeg satser på garverifaget. Dette er faget for fremtiden for meg, sier Jansson.

Legger ned garverifaget nå

OSLO Garverifaget blir lagt ned fra høsten 2020. Dette er endelig. Dermed er det slutt for et fag med svært lange tradisjoner i Norge.



– Den endelige beslutningen ble tatt av Kunnskapsdepartementet, sier seniorrådgiver Monika Thollesfens i Utdanningsdirektoratet, divisjon for kunnskap, analyse og formidling.

Arbeidet med fremtiden til garverifaget har pågått i flere år, som en del av store endringer i videregående utdanning i Norge. Fra høsten 2020 forsvinner garverifaget som særløpsfag etter vg1 på teknikk og industriell produksjon (TIP).

Det var Faglig råd for teknikk og industriell produksjon som ga rådet om å legge ned faget.

– Det har ikke vært søking til faget siden 2011, og det finnes ikke miljø og interesse for faget i Norge. Derfor anbefalte dette rådet at faget legges ned. Det var ingen grunn til ikke å etterkomme dette faglige rådet, slik vi vurderte det, sier Monika Thollesfens til Yrke.

– Rådet sier det ikke er et garverimiljø i Norge, men den store industribedriften Granberg Garveri driver med garving, og har gjort det i mange år, i tillegg til flere

små bedrifter rundt omkring i landet?

– Jeg kjenner ikke mer detaljert til garverifaget enn anbefalingene vi fikk fra rådet for teknikk og industriell produksjon, sier Thollesfens.

- NEPPE STORE KONSEKVENSER Faglig råd for teknikk og industriell produksjon er sammensatt av representanter fra partene i arbeidslivet.

I dette rådet møtes partene i arbeidslivet for å samarbeide om fagopplæring.

– Hvilke konsekvenser får nedlegging av garverifaget?

– Vi mener det ikke får store konsekvenser, når ingen har tatt denne utdanningen de senere årene. Vi har ikke registrert avlagte svennebrev og ikke registrert lærlinger i faget de senere årene, sier hun.



Foto: Utdanningsdirektoratet

– Men Jutulskinn i Vågå har tre lærlinger i garverifaget nå?

– Statistikken vi bygger på, er med tall fram til skoleåret 2018–2019. Skoleåret 2019–2020 er ikke med i statistikken, sier hun.

KAN OPPRETTE NYTT FAG Når Norge legger ned garverifaget i videregående utdanning, blir det selvfølgelig heller ikke noe tilbud å søke på for dem som vil utdanne seg til garverifaget her i landet.

Men det er mulig å opprette et nytt fag.

– Garverifaget ligger under teknikk og industriell produksjon, og er dermed et industrielt fag. Det er mulig å opprette et nytt fag, med annerledes innhold, for eksempel mer i retning håndverk. Det forutsetter at det skal være et fag som har læreplaner å tilby. Søknad om nye fag kan sendes til Utdanningsdirektoratet, sier seniorrådgiver Monika Thollesfens.

Jutulskinn mener nedlegging er feil avgjørelse

VÅGÅ - Det er fryktelig dumt at garverifaget legges ned.

TEKST OG BILDE HARALD VINGELSGAARD

Det sier Sofie Kleppe, som driver Jutulskinn i Vågå. Der har hun garveri, hvor de garver på den gamle, naturlige måten. Jutulskinn har garveri i første etasje og systue og utstillingsrom i andre etasje i en bakgård midt i sentrum av Vågåmo, nord i Gudbrandsdalen. Bedriften har hun bygd opp siden 2015. Hun har fagbrev og mesterbrev i faget fra Finland.

– *Hvilken betydning har det for deg at du har lærlinger i garverifaget i bedriften?*

– Det betyr at jeg kan formidle skinnhåndverket videre. Det er viktig. Når jeg har lærlinger, blir det et godt arbeidsfellesskap, sier Kleppe. Jutulskinn drives av henne, i tillegg til hennes tre lærlinger.

Når hun ikke kan skaffe ferdig utdannede fagfolk i garverifaget, må hun lære dem opp selv. Med lærlinger i bedriften kan hun forme dem faglig, slik at deres kunnskaper passer til Jutulskinn som bedrift.

– Jeg ønsker å ansette lærlingene når læretiden er over, sier hun.

– *Hvordan skal du greie å skaffe fagfolk i fremtiden, når garverifaget legges ned, og du ikke kan ta inn flere lærlinger?*

– Jeg kan ikke rekruttere til faget på samme måte. Opp-læringen blir begrenset til kurs. Ingen kan være lærling i en bedrift uten at det finnes et lærlingssystem for dem, fastslår hun med tanke på fremtiden.

Hun mener at en annen mulighet kan være å skaffe arbeidskraft fra andre land, for eksempel Sverige og Finland, hvor garverifaget har fått en ny renessanse.

– Alle lærlingene i Jutulskinn kan ta svennebrev når den tid kommer, selv om faget legges ned fra høsten 2020.

Kleppe satser offensivt på klær hun lager av skinn garvet i eget garveri. Hun er i ferd med å lage en egen kolleksjon, «Jutulskinn skinnklær fra fjellet». Dette blir reinsdyrskinn. Prosjektet er støttet av Kulturrådet. Hun har også garvet og sydd klær slik steinalderfolk gjorde, klær benyttet i en dokumentarfilm som blespilt inn av et irsk filmselskap i Jotunheimen i vinter.

– *Hvilke råd har du til politikerne som nå har bestemt at garverifaget skal legges ned?*

– Skinn er en kjempestor ressurs i Norge. Et materiale å



Sofie Kleppe garver skinn i sitt eget garveri i Jutulskinn.

satse på for fremtiden, med naturvennlige, økologiske løsninger. Et materiale vi har lokalt, som vi ikke behøver å importere.

Hun fremhever skinnklær som et fint alternativ til Gore-Tex i turklær, og viser til at skinn er vanntett og vindtett, uten plast og andre kjemikalier. Ifølge Kleppe kan det lages nærmest alle mulige typer klær av skinn. Hun har selv lagd alt fra skinnjakker til brudekjoler av skinn hun har garvet og sydd.

– *Hvorfor satser du på garving av skinn i Jutulskinn?*

– Jeg er en skinn-gaver. Jeg liker å jobbe med skinn som materiale. Jeg vet at jeg arbeider med materialer av topp kvalitet når jeg syr klær og lager andre ting av skinn vi selv har garvet.

– Garverifaget er et håndverk som jeg har drevet med de siste 20 årene, og dette kommer jeg til å fortsette med, sier Kleppe. Hun satser offensivt i sin bedrift Jutulskinn, med garving, med sying og med ny kolleksjon.

– Nå mister vi verdifull kompetanse

– Når det ikke lenger blir tilbud om å ta utdanning i garverifaget, blir det heller ingen etterspørsel etter faget. Det er trist, mener Nina Farnes-Hansen.

Hun er daglig leder i Tradisjonshåndverk, som er et opplæringskontor og kompetansesenter for tradisjonelle håndverksfag ved museene i Akershus. Dette kontoret har ansvar for den teoretiske opplæringen til en lang rekke ulike tradisjonelle håndverksfag. Det gjelder blant annet lærlingene i garverifaget i Jutulskinn i Vågå.

– Vårt mandat som opplæringskontor er å verne og videreføre tradisjonelle håndverk. Når garverifaget legges ned, mister vi kompetanse vi har hatt

gjennom en lang tidsepoke i Norges historie, sier hun.

Hun viser til at selv om garverifaget er et tradisjonelt håndverk, kan det brukes til å lage innovative, kreative og spennende produkter.

– Jutulskinn er et godt eksempel på det, sier Farnes-Hansen.

Hun mener det burde vært satset på garverifaget, også med tanke på miljøet.

– Skinn er et kortreist, naturlig og svært solid materiale, i motsetning til

mye av det som masseproduseres. Vi bør begynne å tenke på hva vi egentlig har behov for. Det er bedre å kjøpe noe med høy kvalitet som varer lenge, i stedet for noe med så dårlig kvalitet at det må kastes etter kort tid. Vi må bort fra kjøp-og-kast-samfunnet. Satser vi på garving og skinnprodukter, kan det gi bedre miljø. Bare det argumentet i seg selv burde vært godt nok til å videreføre garverifaget, mener hun.

En av de største i bransjen ble ikke spurt

ØLEN Ingen spurte Granberg Garveri om deres mening da garverifaget ble nedlagt, selv om bedriften er kjempestor, med snart 70 års erfaring med garving i Norge.



Olav Granberg.
Foto: privat

– Det er helt vanlig at ingen spør oss som driver med garving, når viktige beslutninger i garverifaget blir tatt, sier daglig leder og eier av firmaet, Olav Granberg. Han driver et stort industrigarveri, som beredet 80 000 skinn og garvet 6000 skinn i 2018.

Hans far startet bedriften og begynte å garve skinn for 69 år siden.

– Vi har til alle tider rekruttert folk

til bedriften selv. De senere år har vi ansatt noen garvere fra andre land i Europa, sier han.

Granberg har med andre ord ikke vært en opplæringsdrift med lærlinger.

– De senere årene har ikke utdanningen i garverifaget vært fullkommen, med tanke på skolene. Ingen skoler har operativt garveri med maskiner som brukes i industrien, i motsetning til for eksempel Tyskland og England.

– Hva tenker du om at garverifaget blir lagt ned i Norge nå?

– Det er et slag i trynet. Vi er ikke blitt spurt om noe i den forbindelse.

Han sier at garverifaget er en svært viktig del av historien i Norge.

– I år 1900 var garveri-industrien den tredje største industrien i Norge. Så kom gummi, plast og andre kunststoffer. Garveridøden slo inn over landet i mellomkrigsårene, sier han.

Granberg Garveri har nå 40 ansatte, derav om lag fem årsverk som driver med garving. Bedriften driver mest med beredning. Forskjellen på beredning og garving er følgende: Når pelsen på huden ikke fjernes, er det beredning. Når pelsen – eller hårene – på dyrehuden fjernes, er det garving. Et saueskinn med hår er med andre ord beredet, mens en vanlig skinnjakke er laget av garvet skinn.

BESTILL ABONNEMENT PÅ SPESIALPEDAGOGIKK

- Få bladet til arbeidsplassen eller rett hjem i postkassen

Med et abonnement på Spesialpedagogikk holder du deg faglig orientert.

Spesialpedagogikk er det eneste norske tidsskriftet innenfor sitt fagfelt. Bladet inneholder fagartikler, forskningsartikler, kronikker, debattstoff og bokmeldinger.

Vi publiserer fagstoff om barn, ungdom og voksne med ulike vansker som f.eks.: sosiale og emosjonelle vansker, psykisk utviklingshemming, ADHD, autismespekterforstyrrelser, Tourettes syndrom, lese-, skrive- og matematikkvansker, syns- og hørselsvansker, fysiske funksjonshemminger mm.

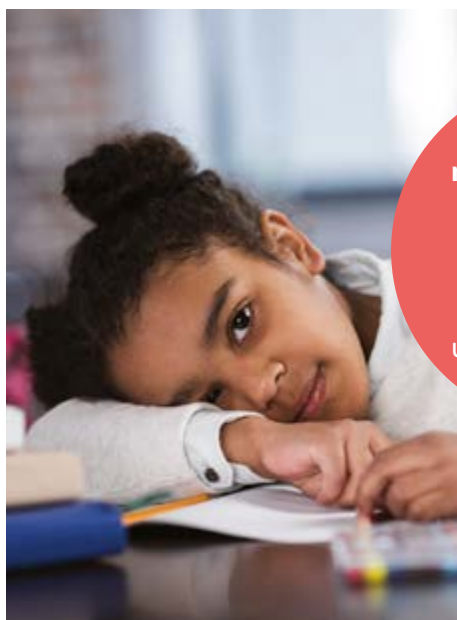
Bladet kommer ut seks ganger i året. **Medlemspris 150 kroner i året (ordinær pris 500 kroner).**

spesialpedagogikk 0120

4
Standhaftighet
versus åpenhet

36
Spesialpedagogene og fellesskapet i klasserommet

56
Den flerspråklede eleven i individuell opplæringsplan



**Ikke medlem,
men vil abonnere
på bladene?**

Send epost til:
abonnement@
utdanningsnytt.no

spesialpedagogikk 0320

4
Den gode lærer

36
Perspektiver på hvordan utdanningen konstruerer funksjonshemmede elever



Seilte sin egen sjø og ble seilmakerlærling

ASKER For et år siden tok Hedda Roll (17) et valg hun ikke har angret på. Hun ble seilmakerlærling i bedriften With Marine i Asker. Det er få av hennes kaliber. Lærekurven har vært bratt, men hun stortrives med utfordringene.



TEKST OG BILDER **TERJE HANSTEEN**

Hedda har seilt fra hun var en neve stor. Fortsatt er hun aktiv i Asker Seilforening, hvor hun bruker mesteparten av sin fritid. På Rud videregående valgte hun design og håndverk. Men egentlig hadde hun ikke peiling på hva hun ville, forteller hun til Yrke.

SÆRLØP – Jeg husker at jeg var med på en fagdag som dreide seg om tekstiler, og at læreren min sa at jeg burde få praksisplass hos en seilmaker. Så fikk jeg praksis hos With Marine her i Asker og likte meg så godt at jeg søkte om å få læringsplass. Jeg begynte her i august og skal være her i tre år, ettersom jeg bare gikk ett år på videregående. For å kunne ta fagbrevet om noen år må jeg også ta noen fag ved videregående. Det jeg går, er et såkalt særløp, ettersom de ikke tilbyr seilmakerfaget på videregående, sier Hedda. Det er den erfarne seilmakeren Øyvind Thoresen som er veilederen hennes i bedriften, mens *Tradisjonshåndverk opplæ-*

ringskontor og kompetansesenter (Trhå) på Strømmen sørger for å kvalitetssikre opplæringen i samarbeid med lærebedriften. Fire perioder i løpet av året går Hedda på skole hos Trhå for å lære om HMS, stilhistorie og tegning.

– Får du brukt noe av det du lærte på videregående skole?

– Ja, jeg kan bruke det jeg lærte om søm, til å sy trekk og bager. Men alt det jeg har lært om materialer, fasong og styrkeberegning, det har jeg lært her i bedriften. Det har vært en bratt læringskurve, men det har gått fint. Det er stadig nye reparasjoner og litt produksjon av nye seil. Jeg har også lært mye om servicearbeid, hånksom og UV-beskyttelse av seil. Og mye mer. Jeg hadde nok lave forventninger da jeg startet, men jeg føler at jeg har lært veldig fort og veldig mye. Opplæringskontoret vil at jeg skriver logg, og det er smart for å kunne tenke igjennom det jeg har lært.

– Hva liker du best?

– Egentlig mye forskjellig. Jeg liker å jobbe med seil og tauverk. Jeg har lært å spleise tau. Arbeidsdagene er stort sett varierte, men blir jeg sittende og sy hele dagen, kan det bli litt kjedelig.

LANG HISTORIE With Marine ble etablert tilbake i 1956 av Ole With. I dag er det etterkommeren Christen With som styrer bedriften, som er eid av amerikanske North Sails siden 2000, verdens største seilmakerkjede. Før den tid var det flere andre eiere på banen. With Marine har i alle år levert seil til mange av landets beste seilere. Totalt er det fem-seks seilmakere i sving i bedriften, av i alt tolv ansatte, og Øyvind Thoresen er en av dem med lengst erfaring. Han har vært seilmaker i hele 30 år og veit det meste om seil. Kundene er mange og kjente, for eksempel Christian Radich, som hvert år leverer seil for reparasjon.

– Vi fikser alt fra kiter til seil som brukes i regatta. Omsetningen lå i fjor



– Man bør være handy, skal man jobbe her, sier Hedda Roll (17), som er seilmakerlæring i bedriften With Marine i Leangbukta i Asker. Hun har seilt siden hun var lita.

på 30 millioner. Jo da, også vi merker koronakrisen, og vi måtte permittere folk som måtte passe barn som var hjemmевærende. Men nå er alle på plass, og vi ser nå at nordmenn i år skal ha Norgesferie. Flere investerer i båt, forteller Øyvind.

TENKER REKRUTTERING – *Hva kjenner tegner en god seilmaker?*

– Jeg tenker at man må kunne snakke for seg, kunne overtale kun-

dene. Være kreativ, tenke logisk, ikke gjøre det for komplisert for kunden. Og nøyaktighet er viktig, det å kunne ta seg god tid. Og man må være handy og klare tunge tak, sier Hedda og får støtte av læremesteren.

– Man bør ha interesse for seiling, være nysgjerrig på å finne løsninger og holde seg oppdatert på teknologi for å løse problemene til kundene, supplerer Øyvind.

– Hedda kommer til å bli en bra seil-

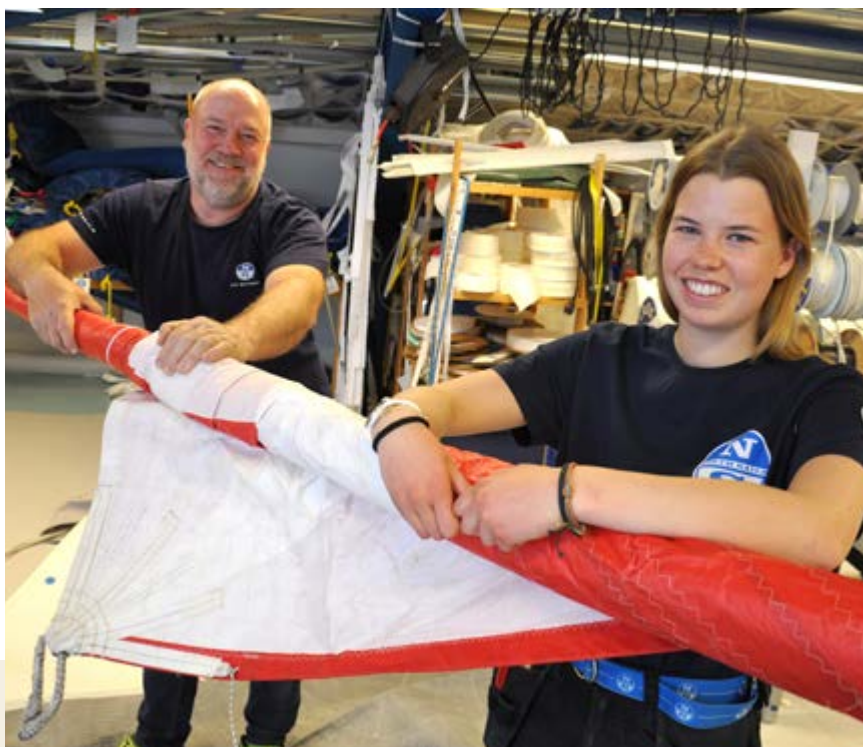
maker. Hun sklir inn i miljøet og klarer å jobbe selvstendig. Hun tar ting raskt, og hun er flink.

– *Tenker dere rekruttering når dere tar inn lærlinger?*

– Ja, det gjør vi. Vi tenker absolutt rekruttering, for vi er en ekspanderende bedrift, dessuten begynner vi å bli gamle vi som er her. Vi har hatt mange lærlinger opp gjennom årene, for tiden har vi to. Forhåpentlig har vi en jobb til Hedda når hun har tatt fagbrevet. ►

– Det hadde vært hyggelig å jobbe her. Men jeg har også tenkt på å ta studiespesialisering når jeg er ferdig her, slik at jeg har noe å falle tilbake på hvis jeg skulle få en yrkesskade og ikke kan jobbe som seilmaker. Jeg har jo ikke nødvendigvis tenkt å jobbe som seilmaker resten av livet, men jeg har lyst til å tegne seil og mye annet som jeg kan gjøre med den erfaringen jeg får her. Man kan lage solseil, kalesjer og putetrekk i flere bedrifter.

– Hedda kommer til å bli en bra seilmaker, sier mangeårig seilmaker Øyvind Thoresen hos With Marine i Asker. De to har funnet tonen.



Mer enn nok å gjøre

– Vi har hatt noen seilmakere gjennom vår tid som opplæringskontor, men ikke mange.

Den siste seilmakerlærningen gikk ut i 2013.

– Mitt inntrykk er at man som dyktig seilmaker har mer enn nok arbeid og kan tjene gode penger. Mange tar seilmakerutdanning for å jobbe med rigging av seil. Dette finnes det ikke noen utdannelse på i dag i Norge, og det er et etterspurt område, sier Kristine Kandal-Ilagsmoen, faglig rådgiver ved Tradisjonshåndverk opplæringskontor og kompetansesenter.

– *Hva begir man seg inn på når man velger et såpass sjeldent yrke?*

– Vi opplever at de som jobber hardt og har guts og vilje til det, starter egne bedrifter etter endt læretid og lever av yrket på en god måte etterpå. Man begir seg ut på en helt egen vei, der det ikke er så mange andre, så det krever å kunne stå i det. Mange, som ellers når man etablerer seg, må i de første årene

ha flere ben å stå på mens de bygger opp bedriften, kundekrets og økonomi. Siden 2000 har tidligere lærlinger også blitt så etablert at de selv tar inn lærlinger i faget. Vi ser derfor at de flotte lærlingene gjenreiser og ivaretar faget og bidrar til gründervirksomhet i Norge.

Kandal-Ilagsmoen sier at de opplever en større pågang og interesse generelt for de tradisjonelle håndverksfagene de seneste årene, og spesielt fra yngre søkere på rundt 18 år. For noen er bærekraft en viktig motiverende faktor, for andre er det egen glede i arbeidshverdagen med en jobb de vil leve med og av.

– *Er det mange som gir seg etter halvgått løp?*

– Nei, det har vi ikke. Vi kjører et ganske tøft intervju ved oppstart og gir

ikke læreplass til dem vi mener ikke er nok motivert. Dette fordi vi ser at hverdagen som håndverker i de tradisjonelle fagene krever at de aller fleste som blir lærling, må starte for seg selv. Det gjør vi også rede for på intervjuet, og noen trekker seg der og da.

– *Hva er Trhås viktigste oppgave?*

– Vår viktigste oppgave er å samle lærlingene til felles sosiale og faglige samlinger og følge dem opp tett og på et individuelt nivå. Med samlingene bygger de nettverk og forberedes både til kravene for svenneprøve og til å starte egen bedrift gjennom vår gründeropplæring. Vi samler også bedriftene til et felles forum og holder både oss og dem oppdatert på hva som rører seg innen fagene, både politisk og i utdanningstilbudet, sier rådgiveren.

Denne dagen er det mopeddeler som pusses og gjøres klar til lakking.

YRKE-profilen:

HVEM: Åse Brekke Roe

ALDER: 26

STILLING: driver sitt eget billakkeringsfirma

UTDANNING: fagbrev som billakkerer

LESTE SIST: krim og mye annet

HØRER HELST PÅ: Eminem, og annen rapp og hiphop

YNDLINGSFILM: «8 Mile» med Eminem og Harry Potter-filmene

BRENNER FOR: å fjerne den stereotype jenta i mannsdominerte yrker, yrkesstolthet og billakking

HOBBY: lakking og lesing

Norgesmesteren har startet egen bedrift

BØ Brekke Roe billakking står det både på skiltet og T-skjorta. Åse Brekke Roe (26) har solgt den rosa rane bilen og lagt pengene i egen bedrift. Norgesmesteren vil se hvor langt hun kan nå i faget hun brenner for.

TEKST OG BILDER KARI KLØVSTAD

Dyktig ungdom konkurrerer ofte i yrkesfag, og mestere kåres. Noen gjør det så bra at de kommer på landslaget og blir sendt ut i verden for å representere Norge. Åse Brekke Roe fra Bø i Midt-

kontoret ved siden av verkstedet. Håret er lyst og langt, buksa ren og svart, og den hvite T-skjorta har firmaets logo. «Marshall Bruce Mathers III» står det ned langs venstre underarm. Dette er



Åse elsker blanke biler.

Telemark var en av dem. Nå kan hun dra nytte av all blesten hun fikk som norgesmester. Bevis på faglig dyktighet er god reklame når hun skal trekke kunder til det nystartede billakkeringsfirmaet Skuffelsen over å bli nummer fem i VM i Brasil har også lagt seg. Men for en vinner var dette vanskelig å svelge.

I denne artikkelen skal vi innom både yrkesvalget, råning og stoltheten over å ha gått sine egne veier. Men la oss starte med starten.

MÅLBEVISST Åse Brekke Roe har tatt plass på en høy barkrakk på det lille

det fulle navnet til rapperen Eminem. En dame med lakkmaske har fått plass litt lenger oppe. Tatoveringene avspeiler interessene til 26-åringen, men nå tror hun det blir en pause. Alle pengene Åse klarer å oppdrive, går inn i bedriften, og hun har byttet ut en skinnende Audi A4 med en gammel Zuzuki Grand Vitara.

– Jeg er blitt økonomisk, sier billakkereren og smiler. Hadde hun vasset i penger, så står en Mercedes Gelenderwagen øverst på bilønskelisten.

– *Hva skulle du bli da du var helt liten?*

– Advokat. Jeg har alltid vært glad i å diskutere, likte lover og regler og skulle gjerne hatt muligheten til å putte kjeltringer i fengsel.

Slik skulle det ikke gå. Da Åse gikk i niendeklasse, fikk hun mulighet til å være på hospitering hos Tresland Bilskade. Derfra gikk veien til teknikk og industriell produksjon (TIP) på videregående.

– Jeg er glad i fine, blanke biler, liker praktisk arbeid og er nøye. Men ikke alle applauderte yrkesretningen, og det kom tydelig fram at mange lurte på hvorfor jeg ikke satset høyere. TIP har lav status. Men jeg ville bli billakkerer, er stolt over veien jeg har valgt, og er flink i faget.

– *Det er ikke så mange jenter som tør å si det siste høyt?*

– Jeg vet jeg er god, men er også fullt klar over at jeg kan bli bedre, sier Åse Brekke Roe, helt rolig, uten trang til å dekke over. Hun vil vise at det er mulig å skinne i et fag selv om hun ikke ble akademiker.

KONKURRANSEINSTINKT Første gang Åse prøvde seg i en konkurranse, var som del av det internasjonale Leonardoprosjektet. Det ble en ledig plass under et arrangement på en skole i Sverige, og den norske jenta fikk så mange poeng at det holdt til svensk fagbrev.

Da snurret det videre. Åse vant Telemarkmesterskapet, ble sendt til NM og gikk til topps der også.

– Det er det beste øyeblikket i hele mitt liv. Det var mange som hadde løftet meg opp og fram, og jeg lykkes og vant.

Billakkereren er klar på at du ikke bare må være faglig dyktig under et mesterskap.

– Du må også takle press og stress når alle ser på deg. Jeg hadde så vondt i magen på forhånd, men når konkurranseklokka startet, klarte jeg å kutte det ut.

Seieren åpnet veien til yrkeslandslaget og deltagelse i VM i Brasil i 2015. Det krevde innsats, og ved siden av full jobb trente Åse på kvelder og helger. Det var som et OL, og unge kom fra hele verden. Mesterskapet ble arrangert i store haller i São Paulo, og det var hundretusener av folk der for å se på.

– Det var stressende, og jeg var ikke vant til et slikt hardkjør i varmen.

Åse ble nummer fem i en hard konkurranse, og fikk en meget høy poengsum.

– Det var grusomt. På forhånd måtte jeg tro jeg var best og jeg var helt knust over plasseringen. I ettertid har jeg gått gjennom konkurransen altfor mange ganger, men nå er jeg veldig fornøyd og er glad og takknemlig for at jeg var der, oppsummerer Åse.

FRA RÅNER TIL EGEN BEDRIFT Det er mange som har lurt på om Åse har vært modell for den kvinnelige hovedpersonen «Hege» i den populære tv-serien Rådebank. Hun er ei tøff jente, som er glad i biler.

Åse har også fått spørsmål om dette, men rister på hodet, selv om hun har vokst opp i rånemiljøet i Bø, og satt på lenge før hun kunne kjøre selv.

– Jeg har helt klart hatt rosa, nedsenket Passat med stort anlegg, og det er ikke få runder jeg har tatt opp og ned gata.

– Hva nå?

– Jeg synes jeg er blitt litt for gammel for miljøet, og jeg har kvittet meg med det meste av verdi for å bruke pengene på eget firma.

Åsa har vært i fast jobb som billakkerer hos Tresland bilskade, men så bestemte hun seg for å starte for seg selv. Nå har firmaet vært i drift et halvår.

– Jeg var sulten på mer og vet at jeg ville ha angret hvis jeg ikke hadde forsøkt meg. Men det har vært en bratt læringskurve for en som er vant til å jobbe på gulvet. Jeg må gjøre innkjøp,

henge med på prisene og sørge for at jeg ikke taper penger. Det er slitsomt og moro, og papirarbeidet gjør jeg ofte om kvelden.

Selv om bedriften er i sin spede

Poenget mitt er at du kan se ut som en Barbiedukke, og likevel velge et yrke som har vært dominert av menn. Men søker du, skal du være interessert og innstilt på å bli god.



Lakkmaska må på plass.

begynnelse, har Åse et mål om å få til noe større og ansette folk på sikt. Hun snuser også på mesterbrevet, men tiden strekker ikke til.

ET FORBILDE Åse Brekke Roe er en av dem som har vært brukt til å promotere utradisjonelle yrkesvalg. Men hun er opptatt av at de ikke bare passer for en spesiell type jenter.

– Jeg liker motorlyd, fart og spenning. Men jeg kan ikke skru, liker ikke å skifte dekk og hater å bli skitten på hendene. Som lakkerer bruker jeg alltid hansker, og alt må være helt rent.

26-åringen har tatt på seg oppgaven med å lede prøvenemnda i Vestfold-Telemark, og til nå har hun vært den øverste ansvarlige for avviklingen av to fagprøver i billakkerer.

– Fagbrevet skal være det lille ekstra som er med på å heve yrkesstoltheten, sier nemndlederen. Hun blir litt overrasket når mennene fra bedriftene kommer og spør om hun er billakkerer.

På håndbaken har Åse tatovert symbolet for stjernetegnet løven.

– Jeg er litt ledertype.

Instituttleder Eivind Falk på slegghaugene på Røros. I bakgrunnen ser vi bygningsvernseieret og Røros kirke. Røros er et verdensarvsted, hvor de tar svært godt vare på sine gamle bygg.



Ønsker stipendiater som fungerer som fyrtårn i fagmiljøet

RØROS Med ordningen med stipendiater vil Norsk håndverkinstitutt heve håndverkets status og innføre en ordning som kan sammenlignes med doktorgrad for fagmiljøet.

TEKST OG BILDER HARALD VINGELSGAARD

– Håndverkere som fyrtårn i sine fag og stjerner i sine miljøer. Det er målet med våre stipendiater, sier instituttleder Eivind Falk i Norsk håndverksinstitutt.

Dette instituttet har til enhver tid seks stipendiater som bruker tre år på å fordype seg i sine håndverksfag. Han sammenligner stipendiatene med «doktorgrad» i det akademiske miljøet.

Håndverkerne får lønn tilsvarende 83 prosent stilling. De får dekket utgifter til både reiser for å møte tradisjonsbærere, utprøving og verktøy som de må kjøpe inn for å realisere sine prosjekter.

– Stipendiatene gir hver enkelt håndverker enestående mulighet til å fordype seg i sitt fag, og i et prosjekt som er til nytte for hele fagmiljøet.

HEVET STATUS – Stipendiatorordningen har bidratt til å løfte håndverkets status som kunnskapsform, både nasjonalt og internasjonalt, sier han.

– *Hvorfor satser dere på stipendiatorordningen?*

– For det første er det viktig å ta vare på håndverkskunnskap og utvikle den kunnskapen til et høyere utøvende nivå. Vi kan ikke bare konsentrere oss om bredden i fagene. Vi har behov for superspesialister, folk som kan lyse opp og inspirere andre håndverkere.

Han mener at for det andre kan dagens håndverkere med ordningen se at det er mulig å bli enda bedre i sitt håndverk ved å fordype seg i sitt fag på denne måten:

– Med stipendiatorordningen har det åpnet seg en karrierevei der en dyktig

håndverker ikke blir noe annet, som ingeniør eller arkitekt, men en enda bedre utøvende håndverker.

Eivind Falk mener stipendiatene kan inspirere.

– Slike fyrtårn i fagmiljøene som stipendiatene er, vil også bli en inspirasjon for en ny generasjon til å velge å utdanne seg i et håndverksfag. Den nye generasjonen kan få øynene opp for at det er store muligheter for å komme videre, på et høyere nivå i sine fag. Dette er et viktig svar på en stor utfordring i vår tid, for vi utdanner ikke mange nok håndverkere til å dekke fremtidens behov, sier han.

Instituttlederen understreker også spesielt at stipendiatorordningen er viktig i vårt samfunn for å anerkjenne kunnskapen i forskjellige håndverksfag,

og for å gi forståelse for håndverk som kunnskapsform på et høyere nivå enn fagbrev.

Før var stipendiatorordningen den eneste måten å komme videre på. I de senere år er denne ordningen et viktig supplement til høyere utdanning på NTNU og fagskolen.

– Flere av våre tidligere stipendiater blir brukt som lærere både ved NTNU, i fagskolen og i forbindelse med forskjellige kurs.

EKSPERTENE Svært forskjellige håndverk får nytte av stipendiatorordningen. Her er fagfolkene som nå har stipendiater, eller som nylig har avsluttet sitt stipendiat:

- En snekker som skal gi bedre forståelse for historie, produksjon og materialvalg som sikrer den lange levetiden. Hele veien fra skogen til ferdig produkt.
- En treskjærer som skal pusle sammen et større og klarere bilde av treskjærerhistorien.
- En gitarmaker som studerer og gjenskaper gitarer fra begynnelsen av 1800-tallet, med tradisjonelle teknikker og norsk gran som materiale i lokket på gitarene.
- En båtbygger som har stipendiat som handler om «skog, sjø, nedarva kunnskap, formforståelse og tradisjon».
- En kalkmaler som fordypet seg i «kalkmaleri og murale arbeider med lokalt tilslag».
- En keramiker som jobber med keramiske bruksting. Hun spesialiserer seg i overflate.
- En smed som har valgt å arbeide med stålsatt tradisjonsverktøy for tømmer og snekker.

25 ÅR Stipendiatene til Norsk håndverksinstitutt har lang tradisjon. Det begynte som en prøveordning i 1995.

– Prøveordningen ble utrolig vellykket, sier Falk. En periode var ordningen truet.

Men fra 2015 har stipendiatorordningen ved Norsk håndverksinstitutt vært en fast ordning, finansiert over statsbudsjettet.

Handlingsbåren kunnskap, det er et sentralt begrep for Norsk håndverksinstitutt stipendiatorordning.

– Vi benytter begrepet for å beskrive hvordan håndverkskunnskapen ligger i handlingen og utøvelsen. Kunnskap overføres fra en generasjon håndverker til den neste, slik har det vært i flere hundre år. Dette er prinsippet om at en mester, eller tradisjonsbærer, overfører

kunnskaper til sin svenn eller en yngre fagperson, gjennom praksis.

Stipendiat-ordningen er svært populær. Norsk håndverksinstitutt har fått inn mellom 45 og 90 søkere til to nye stipendiatstillinger hvert år. Kravet til å bli tatt opp i ordningen er at man har fagbrev, svennebrev, mesterbrev eller lignende, lang erfaring i sitt fag og et konkret fordypningsprosjekt i eget håndverk.

Dette prosjektet skal føre til faglig utvikling, både i faget generelt og for håndverkeren.

Tømmer og tidligere stipendiat svært fornøyd

Tømmer Hans Marumsrud var den første håndverkeren som ble stipendiat i regi av Norsk håndverksinstitutt, fra 1995 til 1998. ►



Hans Marumsrud da han arbeidet med Audunarstova, gjenskaping av et hus fra 1300-tallet. (Foto: privat)

– Denne stipendiatorordningen er en svært god ordning. Den har betydd mye for meg, i alle år som håndverker, sier Marumsrud. I sine tre år som stipendiat fordypet han seg i faget bygningsvern, i hovedsak med emnet bygningsvern fra mellomalderen. Det vil si bygninger fram til 1537. Restaurering var en viktig del av fordypningen.

Han lærte svært mye om kvaliteten på forskjellig type tre som brukes i bygg – materialkvalitet. Han lærte om verktøy og om hvordan disse ble brukt den gang da – og mye mer.

– Jeg fikk tid til å prøve og feile med gamle laftemetoder som ingen kunne.

Marumsrud har benyttet kunnskapen fra sitt stipendiat i alle år etterpå, i prosjekter for riksantikvaren og for stavkirkeprosjektet. Hans kunnskap var svært viktig i det store arbeidet som ble utført med å restaurere stavkirker her i landet fra 2002 til 2012.



Hans Marumsrud arbeidet med Audunarstova, som her står ferdig på Island, gjenskapt med utgangspunkt i et hus fra 1300-tallet. (Foto: privat)

Etter stipendiatorordningen ble Marumsrud anerkjent som håndverksspesialist av UNESCO. Han har vært med på prosjekter blant annet i Kaukasus.

Akkurat nå arbeider han med å re-

staurere en røykovnstue fra 1600-tallet.

– Jeg får bruk for mine kunnskaper fra da jeg var stipendiat, hele tiden, nå også, sier han.

Vil ha dobbelt så mange stipendiater

Norsk håndverksinstitutt har til enhver tid seks stipendiater i forskjellige tradisjonshåndverk. Instituttet vil ha flere.



– Vi jobber nå politisk for å doble antall stipendiater, fra 6 til 12. Vi vil øremerke de seks nye stipendiatene til byggrelaterte håndverksfag, sier instituttleder Eivind Falk.

– Selv om byggfagene er store, er teknikkene og lokale variasjoner ofte smale. Dette krever spesialkompetanse og innsikt utover fagbrev og svennebrev.

Falk viser for øvrig til stortingsmeldingen «Nye mål i kulturmiljøpolitikken – Engasjement, bærekraft og mangfold», som ble vedtatt i april i år.

Instituttleder Eivind Falk i et gammelt, godt bevart bygningsmiljø i Sleggveien på Røros. Norsk håndverksinstitutt vil ha seks nye stipendiater i byggrelaterte fag.

(Foto: Harald Vingelsgaard)

– For å oppnå målene i denne stortingsmeldingen er spesialisert håndverkskunnskap viktig. Ved å styrke stipendiatorordningen med seks stipendiater øremerket byggfagene kan vi bistå i arbeidet med å løse noen av de utfordringene meldingen trekker opp.

Han understreker at FNs mål om bærekraftig utvikling står sentralt når de nasjonale målene skal utarbeides på grunnlag av stortingsmeldingen.

– Tradisjonelt håndverk er bærekraftig, fastslår han. En av våre nåværende stipendiater har for eksempel vist at hundre år gamle vinduer i mange tilfeller kan ha en mye lenger levetid enn nye vinduer. Stipendiaten undersøker hvorfor. Det er et betimelig spørsmål i en tid der vi liker å tro at verden går fremover, sier Falk.

Forbundskommmentaren

AV **TERJE SKYVULSTAD**

Nestleder i Utdanningsforbundet



YRKESFAGENE I KORONA-PANDEMIEN

12.mars ble det norske samfunnet stengt ned, inklusive videregående opplæring. Fra en dag til en annen måtte all kontakt mellom skoler og lærere og elever foregå digitalt. Det som så skjedde, er på mange måter en positiv historie. Lærere uten kompetanse og erfaring med å bruke digitale hjelpemidler klarte raskt å få kontakt med elevene sine på ulike digitale plattformer. Og elever som ikke lot høre fra seg, eller som man ikke fikk kontakt med, ble i stor grad fulgt særskilt opp, slik at de etter hvert kom i gang igjen med skolearbeidet.

Dette er ikke bare påstander. Flere instanser, blant dem vi i Utdanningsforbundet, hadde tenkt på at det var viktig å få inn informasjon om hva som faktisk skjedde i utdanningssektoren mens skolene var stengt for de aller fleste elevene. Derfor oppsto det raskt et samarbeid mellom Utdanningsforbundet og Utdanningsdirektoratet om utformingen av en spørreundersøkelse, som i regi av NIFU gikk til grunnskoler og videregående opplæring. Både denne undersøkelsen og tilsvarende undersøkelser som ble utført av forskjellige UH-institusjoner, viste at det gikk overraskende bra med fjernundervisningen, særlig når man tar i betraktning mangelen på tid til planlegging og mange læreres manglende IKT-kompetanse.

Men det er ingen grunn til å stikke under stol at resultatene også viste at for de fleste elevene var dette opplæringstilbudet dårligere enn når elevene er til stede på skolen. Det var heller ikke overraskende at det særlig var opplæringen i fag med mye praktiske aktiviteter at problemene var størst, slik som i de fleste yrkesfagene, både i videregående opplæring og i fagskolene.

Pandemien stengte imidlertid ikke bare skolene. Mange lærebedrifter måtte også stenge eller redusere aktiviteten til et minimum. Og lærlingene ble permittert, og noen få sagt opp, slik som de andre arbeiderne i disse bedriftene.

Dermed ble fagopplæringssystemet rammet dobbelt. Og selv om skolene etter hvert startet opp igjen, og yrkesfagelevne var blant de første som ble ønsket velkommen tilbake, er det fortsatt et godt stykke igjen før aktiviteten i arbeidslivet har kommet opp på nivået før nedstengningen.

Vi har fått lære ei gammel lekse på ny: fagopplæringssystemet er sårbart. At dette systemet er så godt integrert i arbeidslivet, er en viktig kvalitet. Men samtidig representerer det en stor risiko, særlig for lærlingene, men også for arbeidslivet selv. Dersom antallet kvalifiserte fagarbeidere på denne måten blir redusert i nedgangskonjunkturer, kan det bidra til å svekke framtidig vekst når de manglende fagarbeiderne trengs.

I disse dager har regjeringen sendt på høring forslag om at en del midlertidige lovbestemmelser som ble vedtatt knyttet til nedstengningen, bør videreføres. Det gjelder for eksempel en bestemmelse om at elever på yrkesfag som velger allmennfaglig påbygging etter Vg2, ikke bruker av retten til 3 år i videregående opplæring i påbyggingsåret. Bestemmelsen er innrettet mot elever som har søkt læreplass, men som ikke får på grunn av lavkonjunkturen. Håpet er altså at man skal klare å beholde disse elevene i skolen, og at de kan få læreplass om et år, når hjulene i arbeidslivet forhåpentlig går som normalt igjen.

Det er lov å håpe, men vi har erfaringer fra langt tilbake til oppstarten av Reform 94 at yrkesfagelever som ikke får læreplass, og som «tvinges» over på allmennfaglig påbygging, har en tendens til å falle helt ut av opplæringen. Slik sett virker den foreslåtte ordningen som en ansvarsfraskrivelse fra myndighetene, som ønsker å vri seg ut av oppgaven med å bygge opp beredskap i form av alternative yrkesfaglige Vg3-tilbud i regi av skole. Slike tilbud vil kanskje ikke være like gode som en læreplass. Men vi er temmelig overbevist om at de ville være en bedre løsning enn allmennfaglig påbygning.



Hundefag er en godbit på Natur videregående skole

OSLO Luna sitter rak i ryggen og kikker opp på Synne Therese Paulsen (17). Når de har full kontakt, får hunden ros og et lite belønnings-slikk fra en tube med skinkeost. Duoen går på Natur videregående skole sammen.

TEKST OG BILDER KARI KLØVSTAD

En dag i uken må mormoren til Synne Therese Paulsen se langt etter Luna. Da skal den to år gamle welsh springer spanielen på skolen. Den er en del

av undervisningen på Vg2. Velger du landbruk og gartneri med fordypning i hund, kan du ikke møte opp alene. En del av de 15 elevene har sin



2

egen firbente venn, mens andre låner av familien eller kjente. Da Yrke var på besøk på Natur videregående skole, var hovedoppgaven å øve for å ta bronsemerket i lydighet. Vi kommer tilbake til hallen med ivrige hunder og elever, men først skal vi en tur innom rektor Heidi Tokstad, som har bena godt plantet i den praktiske hverdagen.

MIDT I BÆREKRAFTSUKENE Det vil være en overdrivelse å si et Natur videregående skole ligger i grønne omgivelser. Den klemmer seg inn mellom næringsbygninger, nesten vegg i vegg med Ikea, på Furuset i Oslo. Og bakom suser E6-en. Men dette legger ingen demper på entusiasmen du finner på

1 Elever og hunder samlet i hallen der de trener. Foran fra venstre: Linette Rakvåg Hauge og Kenzie, Sandra Anastasia Nikolaisen og Kråka, Runa Brumoen Eggereide og MiTo og Eirin Ruud Tangen og Dion. Bak fra venstre: Mariell Lauritzen og Frøya, Lene Marie Hansen og Tico, lærer Kate Iren Tangnes og Synne Therese Paulsen med Luna.

2 Rektor Heidi Tokstad har fire shäfere, og denne dagen får Encas være med på jobben.

3 Synne Therese Paulsen og Luna øver til bronsemerket i lydighet.

skolen. Der går det 130 elever – alle på naturbruk. Flertallet velger å få studiekompetanse, men det er også en del som går ut i lære og tar fagbrev.

– Nå har vi tverrfaglige, bærekraftige uker, der elevene er blandet. Innholdet spenner fra byttedag, der elevene kan bytte alt fra klær til brukt hunde- og hesteutstyr, til matlaging. I går kokte vi suppe på selvspektet høne, sier rektor Heidi Tokstad. For henne er det viktig at skolen tar vare på miljøet og forvalter ressursene best mulig.

Selv om rektoren skal ha overblikk over hva som skjer på hele skolen, så er ikke dyreliv ukjent for henne. Hjemme

3





1

på småbruket på Feiring har hun både hunder, hester, katter og høner.

Ute i bilen ligger unge Encas i buret sitt og sover. Han er en av fire schæfere som Heidi Tokstad eier, for ved siden av å være rektor er hun aktiv brukshunddommer og trener for redningshunder.

OPPLEVER MESTRING: Hund har vært fordypningsfag på Vg2 naturbruk i mange år. Selv om det ikke fører til noe formell yrkesutdanning er det nyttig tilleggskompetanse, som elevene kan ta med seg. Hund har en plass mange steder i yrkeslivet. De brukes i forsvaret og hos politiet og tollerne. Men du kan også starte hundebarnehage, bli profesjonell hundelufter eller gjøre noe annet relatert til hund.

– Dyr gjør noe med mennesker, og

1 Kosestund hører også med. Synne Therese Paulsen og Luna må ha noen pauser fra treningen.

2 Tidligere var Tico en stresset og urolig omplasseringshund. Nå har han funnet seg til rette hos Lene Marie Hansen og er harmonisk og avslappet.

3 Friminuttet bruker Luna og MiTo til å leke ute.

4 Runa Brumoen Egereide får MiTo til å sitte bamse.

2





3

når vi veksler mellom teori og praksis, opplever elevene mestring, sier Heidi Tokstad. I undervisningen må elevene både lære teori, observere hundene og trene ferdighet.

Rektoren er opptatt av at alt skal skje på hundens premisser.

– Hunden liker hodebry og godt samarbeid, og det er viktig at de to har det gøy sammen, sier rektoren, før hun viser vei til treningshallen. Der er halve klassen i gang med å øve til bronsemerket i lydighet, mens resten har teori i klasserommet. Dette fordi det ikke skal bli for trangt og ståkete.

LÆRER GODT LEDERSKAP – Bli. Synne Therese Paulsen har satt fra seg Luna, og nå skal hunden holde seg i ro. Spanielen tar raskt beskjeden og venter på neste trekk. Noen sekunder

går før belønningen kommer. – Braaa! Synne Therese roser og gir en centimeter skinkeost som belønning. For 17-åringen er målet på sikt å jobbe som hundefører i politiet.

– Jeg har en lidenskap for dyr og er ikke så glad i å sitte stille.

Golden retrieveren MiTo har også en liten pause og svinser innom Luna og Synne Therese for å hilse på.

Lektor Kate Iren Tangnes følger med og gir råd og veiledning. Hun er lærer i hundefag, og i dag har hun også med sin egen hund Kråka til undervisningen.

– Faget egner seg for dem som er glad i hund, og er interessert i å jobbe med dem. Du lærer også godt lederskap, som kan være nyttig også ellers i samfunnet. Tre stikkord er å ha god struktur, være konsekvent og

gi positive tilbakemeldinger, sier Kate Iren Tangnes.

Det er ikke lov å rope nei eller å ta hardt i hundene.

For Lene Marie Hansen (18) har fordypningsfaget i hund vært en ny og positiv skoleopplevelse. Hun har testet annen utdanning, uten å finne seg til rette. På fanget sitter omplasseringshunden Tico. Da Lene Marie overtok mittelspitzen, hadde den det ikke bra.

– Han var en problemhund som var urolig og stresset, men nå er vi blitt bestevenner, sier Lene Marie. Duoen har pause, og Tico ligger rolig på fanget. Planen etter skolen er å flytte til en gård der det er mulig å ta seg av hunder som har det vanskelig.

4



Vil bare ha kvinnelige lærlinger på avfallsanlegget

KRISTIANSAND Anleggsbransjen er kjent for å være mannsdominert.

På hovedavfallsanlegget til Avfall Sør på Støleheia, et par mil fra Kristiansand, tenker driftsleder Harry Hansen annerledes.

TEKST MERETE SILLESEN BILDER MARIANNE OTTERDAHL-JENSEN

– Vi hadde svært god erfaring med forrige kvinnelige lærling, som nå har tatt fagprøven som maskinfører og er fast ansatt i bedriften, sier Harry Hansen.

Det er han som har hovedansvaret for lærlingene, og han er usedvanlig opptatt av kjønnsbalansen i firmaet.

– Vi har hatt kjempeflinke mannlige lærlinger også, og jeg snakker på ingen måte ned gutta. Jeg snakker opp jentene. For det er ingen tvil om at jenter på arbeidsplassen er med og påvirker

arbeidsmiljøet i positiv retning, sier driftslederen.

– Vi er mektig imponerte over hvordan lærling Mathilde Uleberg Bjerland (17) lett suger til seg kunnskap og uredde kaster seg ut i nye oppgaver.

EN DAG I UKEN Mathilde gikk teknikk og industriell produksjon (TIP) på vg1 på Øvrebo videregående skole i Agder. For å kunne bli maskinfører måtte hun bytte til Tangen videregående

ende skole, der hun nå tar vg2. Hun er eneste jente av 15 elever i 2BABYG1 og går på skolen hver mandag. Mathilde var skolelei og har valgt læreplass i tre år. Norsk, engelsk og samfunnsfag var ikke avgangsfag på vg1, og driftsleder Harry Hansen er streng med at Mathilde fullfører disse fagene.

– Det er viktig at hun jobber hardt med de teoretiske fagene, i tillegg til den praktiske opplæringen hun får her, slik at hun får en fullgod eksamen, sier Hansen.

Kontaktlærer Harald Alvestad ved Tangen videregående skole er enig i dette. Han sier at det å fullføre fellesfag, og i tillegg med gode karakterer, sier litt om spennet blant jentene som velger praktiske fag. De teoretiske fagene er særs viktige å få med seg tidlig i utdanningsløpet. – Teori og praksis i dagens praktiske fag, og spesielt som maskinfører, krever et lyst hode, med tanke på den rivende utviklingen i maskiner og utstyr, sier Harald Alvestad.

– Jenter i typiske guttefag har i tillegg ofte en positiv innvirkning på miljøet. Vi i skolen ser kun positivt på økningen av jenter som ønsker å søke praktiske fag.

INTERESSE FOR KJØRETØY Mathilde har vokst opp med mamma, pappa og to storebrødre. Den ene broren er elek-



Alle lærlinger begynner med denne hjullasteren, en Volvo 35, som er lettere å håndtere enn den store. Her treffer de kunder og lærer seg kundebehandling. De fyller skuffene med det kunden ønsker å hente, for eksempel matjord, og tipper det i kundens egen tilhenger. Mathilde lærte fort hvilke skuffer som tar én kubikk, og hvilke som tar en halv.



Sikkerhetsrutinene må alltid følges, her er ingen unnsuntring akseptert. Om Mathilde har hørselvern på ørene eller bare på hodet, er det derimot ingen som bryr seg med.

triker, den andre er maskinfører. Foreldrene ble ikke spesielt overrasket da Mathilde også valgte den veien.

– Jeg har vært interessert i alt som durer og går, helt fra jeg var liten, og jeg hadde aldri klart å sitte på et kontor, sier Mathilde.

– Jeg tok moped- og traktorlappen da jeg var 16, og nå venter jeg bare på å bli 18, så jeg kan ta førerkort for bil.

Siden jeg har traktorlappen, har jeg allerede lov til å kjøre dumper, og jeg får praktisk opplæring i alle kjøretøy, som hjullaster, graver og gravemaskin med belte, her på Avfall Sør.

Bortsett fra én venninne, som har valgt lakk og karosseri, har de andre venninnene fortsatt på skolen. De synes Mathildes valg er tøft.

Hun kjørte tidligere selv til arbeids-

plassen med firhjulingen sin, men etter at den havnet på verksted, er det mamma som kjører henne. Arbeidstiden er 0730–1500 mandag–onsdag og 0830–1600 torsdag–fredag. I helgene holder anlegget stengt.

FØRST SOMMERJOBB – Jeg la merke til Mathilde da hun hadde sommerjobb her. Hun tok liftkurs, og arbeidsoppgavene var å vaske bygninger. Jeg så at hun var både arbeidsom, lærevillig og god på samarbeid. Siden lærlingen vår skulle ta fagbrev den vinteren, og jeg var på utkikk etter en ny kvinnelig lærling, spurte jeg om Mathilde kunne tenke seg å begynne hos oss.

– Jeg ble kjempeglad, for det er en fantastisk mulighet med læreplass her hvor jeg kan lære alt på ett sted, sier Mathilde.

Hun forteller at hun som jente ikke får særbehandling, og at hun kan gjøre akkurat det samme som gutta. Hun lærer av de andre og er ikke redd for å spørre når hun er usikker på noe.

Harry Hansen trekker frem det som en positiv egenskap og sier at gutta kan være litt kjappere til å prøve selv, uten å be om hjelp. Han opplever også at jentene behandler maskinene med større forsiktighet enn mange av gutta gjør.

– Vi er totalt cirka 25 i bedriften, men har bare to jenter som jobber ute, sier Hansen.

– Og når vi ser hvor mye positivt jentene fører med seg, håper vi det kommer flere kvinnelige ansatte etter hvert. Det er ingen grunn til at ikke jenter kan bli minst like gode maskinførere som gutter.

SAMARBEID Harry Hansen har jobbet ved Avfall Sør i ni år. For å gi lærlingene best mulig opplæring og oppfølging har bedriften bare én lærling av gangen. Og selv om det er han som er Mathildes sjef, har alle et felles ansvar når det



Her kjører hun en hjulgraver/sorteringsmaskin, Volvo 160 C, som det er 16-årsgrense på. Hun komprimerer avfall og gjør det klart til henting.

gjelder opplæring av lærlinger. Det aller viktigste er at tryggheten ivaretas. Og jo forttere hun får opplæring, desto forttere kan hun delta i arbeidet.

– Jeg føler at de andre ser på meg som en kollega, og kan spørre hvem som helst om hjelp, sier Mathilde.

– Det er jo ikke alltid Harry er til stede akkurat der jeg er.

Til skolen må Mathilde dokumentere med bilder og tekst hva hun gjør. I samarbeid med Trond Holm, som følger henne opp gjennom opplæringskontoret (OKAB), legges det føringer for hva som skal gjøres de neste tre månedene.

Trond Holm besøker Mathilde på arbeidsplassen og snakker med henne og Harry Hansen hver tredje måned. Litt av hans jobb går ut på å sjekke at Mathilde og andre lærlinger kommer igjennom alle læreplanmålene.

– Harry er alltid med på møtene og supplerer med hva Mathilde har gjort den siste tiden. Han kommer med tilbakemeldinger på hvordan hun jobber, og med tanker om hva hun bør jobbe med videre. Harry har tett og god oppfølging

på lærlingene hos Avfall Sør, og dette gjør meg trygg på at de får den opplæringen de skal ha, sier Trond Holm.

Han sjekker hva Mathilde har dokumentert, og sammen med Harry gjør de en evaluering av alle læreplanmålene. Dette for å finne ut hva som går greit, og hva hun må jobbe mer med.



Selv om det meste foregår ute på anlegget, hender det at Mathilde og de andre også møter inne på Harry Hansens kontor. Her er det bilder over hele anlegget, og en tydelig stolt driftsleder forteller hva som er hva.

MANGLER NOEN FAG – Mathilde tar læretiden over tre år, det vil si at hun mangler noen fag. OKAB sørger for at hun kommer inn på skole for å ta manglende fellesfag. Hun mangler også en tverrfaglig eksamen for anleggsmaskinfører. For dette faget holder vi et fagbrevkurs som er gratis for alle våre lærlinger. Vi sørger også for at hun blir meldt opp til eksamen, sier Holm.

– Når læretiden nærmer seg slutten, melder vi opp lærlingene til fagprøven, dette også i samarbeid med faglig leder.

– Mange av lærlingene vi har hatt, har fått fast jobb her etterpå, sier Harry Hansen.

– Men det er ingen automatikk i dette, alle må søke på vanlig måte.

Mathilde vil sørge for å lære mest mulig, slik at hun er godt rustet til å få jobb, enten det blir på Avfall Sør eller i en annen bedrift. Det er enda 2,5 år til hun er ferdig med læretiden.

– Jeg stortrives her, og Harry er en topp sjef, smiler Mathilde.

– Det er bare bra at han er streng, slik at jeg lærer alt på riktig måte, helt fra starten.



Det har aldri vært enklere å bli lurt

Hvem stoler du på innen ditt fag eller interessefelt? Hvem lytter du til i krisetid? Dette magasinet som du leser nå vil, som medlem av Fagpressen, gi deg grundig, uavhengig journalistikk laget av en redaksjon med kompetanse og tid til å gå i dybden innen ditt fag eller interessefelt. Dette er grunnen til at våre medlemmer ofte siteres av andre medier, og du kan stole fullt og helt på det du leser.

Er du god til å skille sant fra usant? Test deg selv og les mer på fagpressen.no/fakta



Prøvestasjonen

i helsearbeiderfaget vekker interesse over hele landet

OSLO Streng, men rettferdig. Dette er ord som blir brukt om prøvestasjonen i Oslo, der mange lærlinger i helsearbeiderfaget nå kommer for å ta fagprøve. Prosjektet har pågått i snart tre år, men er som bestilt for koronatider.

TEKST OG BILDER **KARI KLØVSTAD**

Pilotprosjektet med prøvestasjon i helsearbeiderfaget er i gang på tredje året, og nå har interessen også våknet utenfor hovedstaden og henvendelser strømmer inn fra store deler av landet. I andre fylker vil de vite mer om hvordan fagprøvene gjennomføres utenfor arbeidsplassene.

Denne dagen får Yrke være med,

og kan her presentere gangen i en prøvestasjon:

Det er minutter før første dag av fagprøven starter, og Monica Aleksandersen går ned for å hente de to kandidatene som venter. Prøvestasjonen ligger i femte etasje på Aker sykehus, og det første Cathrine Svendsen og Therese Kristiansen må gjøre, er å fylle ut et

skjema der de forsikrer at de er friske. Her er det strenge smitteverntiltak, men denne uken er det løsnet litt på grepet. Kandidatene som var oppe til prøven uka før, måtte vise hva de kunne på dukker, mens det nå er lov med levende markører på prøvestasjonen igjen.

– Hovedfordelen med prøvestasjonen er at fagprøven er lik for alle når



◀ Unni Svendsen (i stolen) skal være markør og ha rollen som pasient. Her får hun instruksjoner av prøvenemndas leder Geir Berget og nemndmedlem Inger Olsen.

det gjelder standardisering og kvalitet, uavhengig av hvor lærlingene kommer fra. Samtidig finnes det valgmuligheter, sier Monica Aleksandersen. Hun er

Furusethjemmet, mens Cathrine går dobbeltkompetanseløpet HYSK, som står for yrkes- og studiekompetanse Helsefag. Dette har ført til at hun har vært på flere lærlingsteder, og nå den siste tiden på føde- og barselavdelingen på Ullevål sykehus.

Fra våren og fram til september 2020 var 83 lærlinger oppe til fagprøven

Nemndleder Geir Berget setter scenen:

– Neste dag vil kandidatene møte Liv (68) på helsehuset. Hun er uføretrygdet renholdsarbeider, har astma og respirasjonsplager og skal nå hjem fra rehabilitering etter å ha hatt lungebetennelse. Nå er hun engstelig for å skulle klare seg alene, og føler seg



Cathrine Svendsen går gjennom oppgaven med nemndleder Geir Berget.



Kandidatene Therese Kristiansen (til venstre) og Cathrine Svendsen blir godt tatt imot på prøvestasjonen av Monica Aleksandersen og Monica de Vito. Bak står nemndmedlem Inger Olsen.

prosjektleder og ansatt ved Oppføringskontoret for helse- og oppvekstfag i Oslo, som er lokalisert på samme sted.

Det unaturlige med prøvestasjonen er at kandidatene kun har en pasient eller bruker i løpet av en dag. Dette veies opp av en minifagprøve på prøvestasjonen, som gjennomføres så realistisk som mulig. Den er alle gjennom i god tid før det er alvor. Selve prøven er også delt i tre, med rom for individuell tilpasning.

ALVORET STARTER – Det er litt nervøse! Kandidatene Cathrine Svendsen og Therese Kristiansen gjør seg klar til den innledende dagen av fagprøven, der de også får utdelt den skriftlige oppgaven. Der skal de lage en plan de skal følge under den praktiske delen dagen etter. Therese er lærling på

i helsearbeiderfaget på prøvestasjonen. Disse har hatt lærekontrakt med Oppføringskontoret for helse og oppvekst i Oslo. Tempoet måtte roes ned, med fire om dagen i stedet for åtte. Dette på grunn av hensynet til smittevern, så gjennomføringen tok derfor lengre tid.

ASTMA, ENSOMHET OG BRANN-SKADER Duoene i prøvenemnda er klar til å ta imot de to kandidatene. Nemnda består av leder Geir Berget fra Lovisenberg diakonale sykehus og Inger Olsen fra Sagenehjemmet, og de informerer om gangen i det hele.

Den praktiske prøven er sammensatt av tre deler, en situasjon, en førstehjelpsoppgave og en valgfri oppgave som tar utgangspunkt i bedriften kandidatene kommer fra.

ensom og tiltaksløs. På plussiden har hun en datter, to barnebarn og en katt, og hun setter pris på å strikke og se på TV. De ti sigarettene hun røyker om dagen, er en belastning. Det er med utgangspunkt i dette de to kandidatene skal lage en tiltaksplan med mål og faglig begrunnelse.

Cathrine og Therese nikker og natter.

Opptakten til førstehjelpsoppgaven må de se for seg i fantasien, og det er nok like bra. Tre venner er samlet for å lage grillmat. Den ene synes grillen brenner litt dårlig, sprøyter på ekstra tennvæske og flammene slår mot han. Resultatet blir brannskader på hånda og armen. Her skal kandidaten vise hvordan skaden skal behandles og fortelle hvorfor.



Duoen på prøvestasjonen Monica Aleksandersen (til venstre) og Monica de Vito tar seg av driften og sørger for at alt er i orden før kandidater og nemnd kommer.

Blodtrykksmåling er en av de fritt valgte oppgavene. På grunn av smittefaren må den fortsatt gjøres på plastarmen, som ligger på bordet.

Cathrine Svendsen og Therese Kristiansen får nå se seg om på rommet der de skal gjennomføre den praktiske delen dagen etter. Nå skal de først hjem og svare på den teoretiske oppgaven.

MER RETTFERDIG Nemndas leder, Geir Berget, mener at fagprøven blir mer rettferdig med bruk av prøvestasjonen.

– Oppgavene favner bredere. Dette er lærlinger som har jobbet med pasienter i to år, og nå kan de ta fram ferdighetene sine. Gjennom den valgfrie oppgaven får de også vise hva de har spesialkunnskap om, og alt skjer i tråd med opplæringsloven, sier Berget.

Prøvestasjonen driftes nå av sykehjemsetaten i Oslo kommune, og den er inne i sin andre prøveperiode. Det er søkt om midler til å fortsette, og prosjektleder Monica Aleksandersen håper det skal bli en fast ordning.

– Eksamen her er mer krevende. Det er en fordel for bransjen. Eneste ulempen er at det kan kjennes litt kunstig når du ikke avlegger fagprøven i nærmiljøet på jobben, sier prosjektlederen.

SKAL SPILLE PASIENT En god markør er viktig på prøvestasjonen. Når de to kandidatene har gått, kommer Unni Svendsen for å sette seg inn i rollen. Liv har måttet melde forfall, så da er det Unni som blir å finne som pasient på helsehuset.

– Jeg er utdannet hjelpepleier og har jobbet på sykehus, så da er det enklere å leve seg inn i rollen og spille så godt jeg kan, sier Unni Svendsen.

Markøren setter seg ned i stolen, med den blomstrete vesken ved siden av seg, og venter på koreografien.

Hun har ikke mange replikker, men skal hoste litt, være blid og grei og ellers svare på de spørsmålene som kommer fra kandidaten.

– Jeg har et strikketøy hjemme jeg kan ta med meg.

For kandidatene krever det mer å spille med en levende person, enn en dukke.

– Det er mye kommunikasjon i faget, og vi skal også se at de kan håndverket, sier Monica Aleksandersen. Fordelen med en markør er at det ikke krever samme pasientsikkerheten som på et sykehus.

REALISTISK OG RETTFERDIG Nervene har byttet plass med glede hos Cathrine

Svendsen (19). Både hun og Therese Kristiansen fullførte fagprøven med glans og fikk toppkarakteren «bestått meget godt».

– *Hvordan opplevde du situasjonen?*

– Det var interessant med prøvestasjon, og jeg var litt usikker på hvor realistisk det ville bli å bruke en markør til casen, men det opplevdes så nær virkeligheten som mulig. Det positive med prøvestasjonen er at den er rettferdig for alle lærlingene, og vi får de samme vurderingene uansett hvor vi har hatt læretiden, sier Cathrine Svendsen. Hun setter pris på at det er en minifagprøve som gjennomkjøring noen uker i forkant, slik at det er mulig å bli kjent i lokalene til prøvestasjonen på forhånd.

19-åringen har valgt en uvanlig utdanningsvei, som har fått forkortelsen HYSK.

Det er en fireårig utdanning som både fører fram til fagbrev i helsearbeiderfaget og studiekompetanse med full fordypning i realfag.

– *Hvor går veien videre?*

– Jeg har søkt sykepleien fra høsten, og senere er det mulig det blir spesialisering, men her holder jeg alle dører åpne, sier Cathrine Svendsen, i en pause på føde- og barselavdelingen på Ullevål sykehus.

Mange jenter valgte utradisjonelt dette skoleåret

OSLO Søkertallene til videregående viser at flere jenter enn før velger utradisjonelt.

TEKST WENCHE SCHJØNBERG

Men fortsatt er det slik at guttene velger som guttene før dem, og jentene som jenter alltid har valgt.

Likevel er det altså økning i andelen jenter som søker seg til «guttefagene». I løpet av de siste tre årene har antall jenter som har søkt seg til bygg- og anleggsteknikk, elektrofag og teknikk og industriell produksjon, økt med 50 prosent, ifølge tall fra Utdanningsdirektoratet.

– Hvis vi skal oppnå bedre kjønnsbalanse i arbeidslivet, er det også en forutsetning at flere jenter og gutter velger utradisjonelt. Derfor er det veldig

positivt at flere jenter vil gå utdanningsprogrammer som tradisjonelt har vært dominert av gutter, sier kunnskapsminister Guri Melby (V) i en pressemelding.

HELSEFAG Fortsatt er det jenteflertall på helse- og oppvekstfag og design og håndverk. Aller størst overvekt av jenter er det på det nye utdanningsprogrammet frisør, blomster, interiør og eksponeringsdesign, her var bare en av ti søkere gutter.

Det var 1 300 flere søkere til yrkesfag på vg1, enn til studieforberedende program.

Aller flest søkere var det til helse- og oppvekstfag, deretter følger teknikk og industriell produksjon og elektrofag på andre- og tredje plass.

NYE FAG Det var i år mulig å søke på fire nye utdanningsprogram på yrkesfag.

Av disse fire hadde salg, service og

reiseliv flest søkere, mens håndverk, design og produktutvikling hadde færrest.

For samtlige programfag er tallene disse:

- Bygg- og anleggsteknikk: 4 450 søkere mot 4 361 året før.
- Elektrofag: 6 003 søkere mot 6 135 året før.
- Frisør, blomster, interiør og eksponeringsfag: 1 173 søkere (nytt fag).
- Helse- og oppvekstfag: 11 026 mot 11 111 året før.
- Håndverk, design og produktutvikling: 361 (nytt fag).
- Informasjonsteknologi og medieproduksjon: 1 849 (nytt fag).
- Naturbruk: 2 267 mot 2 196 året før.
- Restaurant- og matfag: 1 832 mot 2 013 året før.
- Salg, service og reiseliv: 2 820 (nytt fag)
- Teknikk og industriell produksjon: 6 583 mot 6 576 året før.

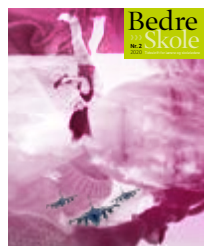
ANNONSE

PÅ MIN SIDE KAN DU ADMINISTRERE DINE ABONNEMENT

Er du medlem eller studentmedlem i Utdanningsforbundet, får du medlemsbladet **Utdanning**. I tillegg får du et valgfritt tidsskrift. Ønsker du fagbladet Spesialpedagogikk, er medlemsprisen 150 kroner i året. På **Min side** kan du enkelt bestille og endre dine abonnement. Gå inn her: udf.no/min-side/mine-abonnement

Eblad og passord

Velger du eblad, vil du ved hver nye utgivelse motta en epost med lenke til den nye utgaven og et passord. Får du ikke eposten med passordet? Sjekk på Min side om vi har registrert riktig adresse, eller send oss en henvendelse: medlem@udf.no



Min side

Spørsmål om ordningen?

Kontakt
Medlemsservice
Tlf.: 24 14 20 00, tast 2
betjent 08.00-15.00
Epost:
medlem@udf.no

Ikke medlem, men vil abonnere på bladene?

Send epost til:
abonnement@utdannings-nytt.no



Sprit og kohorter

Etter seks måneder med Covid-19-utløst unntakstilstand er det bare å innstille seg på at årets julebord er avlyst før det er påtenkt. Bare en trygg vaksine og massevaksinasjon i store deler av verdens befolkning kan gjenopprette det arbeids-, hverdags- og reiselivet vi hadde fram til 12. mars i år. Fortsatt gjenstår en drøy etappe med håndsprit, meteravstand, kohorter, hjemmekontor og forsakelser i omgangen med andre. Utløpsdatoen for «koronaens tid» er dessverre ukjent. Oslos byrådsleder Raymond Johansen kappes, med stadig alvorligere mine, med helseminister Bent Høie og helsedirektør Bjørn Guldvog i formaninger om avstand, håndvask og munnbind. Det er i dette øyeblikket, når smittekurven igjen løper i været, at også yngre generasjoner tar inn over seg at viruset ikke bare er noe som tar knekken på gamle folk, men i lang tid framover vil barbere helgene på en måte som er alt annet enn festlig for den som er sugen på litt grenseløs fest og moro. Smittetallene viser nå at det er den yngre befolkningen som kommer til kort når det gjelder å holde seg til sin kohort – ikke på jobben, men på fritida. Den største smittearenaen ser nå ut til å være privatfester med unge deltakere.

KOHORT-ORDET KOM inn i hverdagsspråket med koronaen og betyr noe sånt som «fast gruppe»: en husstand, arbeidslaget på jobben eller andre konstellasjoner som bindes sammen av en oppgave eller et samarbeid. Vitsen er at kohorten ikke må bli for stor. Smitten skal isoleres. Helsedirektoratet sier maksimalt 20 på private arrangementer, maksimalt 200 på offentlige arrangementer – tall som hele tiden vurderes. Kohort-ordets opprinnelse ligger i romernes krigføring for over 2000 år siden. Da var kohort-begrensningen 460 soldater, som igjen ble inndelt i seks «centurier», hver på 80 soldater. Uten å vite det har vi havnet i et militært regime – om enn i mildere grad.

NORGE er et robust land. Da økonomien falt som en stein i april/mai, torde ingen håpe at det ville snu så raskt som det faktisk har gjort. Fallet var historisk både i fart og tyngde, seks prosent i andre kvartal. Aldri tidligere har Statistisk sentralbyrå målt lignende svikt i et kvartal. Men allerede i juni var vi på god tur opp igjen. Nå i oktober tegner dette fallet en meget spiss vinkel ned og opp på SSBs kurve over norsk økonomi. De som spør om framtida, mener Norge vil ta det siste skrittet «back on track» mot slutten av neste år.

MANGE MENNESKER ble rammet av permitteringer og oppsigelser, men svært mange kom også raskt tilbake. De verste skrekk-scenariene slo ikke til på makronivå, selv om de med jobb i reiselivsrelaterte virksomheter har det mer enn tøft. To spørsmål trenger seg på: Er det mulig å komme tilbake til den gamle normalen? Og er det i så fall ønskelig? Det er udiskutabelt viktig at næringene som blør verst i smitteverntiltakenes kjølvann, tar seg opp igjen. Men det vil ta tid. Det er behov for at virus-utløst innovasjon på ulikt hold supplerer og erstatter det tapte. Denne innovasjonen har stor betydning for arbeidsmiljø og rammebetingelser for å få gjort jobben. Stadig flere eksperter peker på at smitteverntiltakene har utløst kreativitet, tvunget fram nytenkning. Koronaen har gitt mer delegering, mer tillit i organisasjonene. Det har stimulert dugnadsånden. Store deler av arbeidslivet er endret for bestandig. Særlig sånt som foregår på kontor. Hjemmekontoret er ikke lenger betraktet som et frynsegode for ansatte – det er løsningen for å holde sykefraværet i bedriften nede. De åpne kontorlandskapene, som de siste 20 årene er markedsført som fremmere av kommunikasjon og innovasjon på tvers, har mistet glansen. De er for grenseløse og harmoniserer ikke med smittevernkravene, og de er bare glissent befolket over det ganske land. Koronaen endrer vår måte å tenke på om de fysiske rammebetingelsene for «inne-jobber».



Illustrasjon: Egil Nyhus.

INTERESSANT er det også hva som skjer på barnehagefronten. Barnehagenes åpningstid har i stor grad vært bestemt av foreldrenes behov for barnepass under arbeidsdag pluss reisetid til/fra jobb. Nå ulmer et krav om kortere åpningstid. I bekjempelsen av Covid-19 har barna fått det bedre og mer forutsigbart. Kortere åpningstid, uten vaktskifter og med tilstedeværende lekekamerater gjennom dagen, har gitt barna en roligere og mer forutsigbar hverdag. Tenk det! Det måtte altså et skremmende virus til før denne faglige bekymringen over kvalitet i barnehagebarnas hverdag nådde fram til offentligheten. Kan viruset sende oss i en situasjon der arbeidslivet i større grad må avpasse seg etter behovene til den oppvoksende slekt? Det er en spennende tanke. For dem som kan ta arbeidsoppgavene med seg hjem, vil det være tilnærmet problemfritt. Verre er det for mor som skal opp 04.30 for å kjøre første økta som buss-sjåfør, mens far skal på jobb i bakeri klokka 05. Det er uansett bra at den lange «arbeidsdagen» for unger flest i hele landet tas opp til debatt.

MYE SKAL læres i unntakssituasjoner. Smitteverntiltak krever klokskap i gjennomføringen, klokskap som ikke alltid er til stede. Blant annet har ulike kommuners tolkninger av smittevernsreglene ført til at folk med pleiebehov er ute-stengt fra omgang med egen familie – selv om de bor i en egen bolig og har selvbestemmelsesrett. I slike tilfeller er det brudd på menneskerettighetene å nekte sosial omgang med nærstående. Læringen må være at de individuelle hensynene må vektes bedre mot de generelle reglene som er utformet for beskyttelse av befolkningen.

LIKE FULLT: smittevernreglene er viktige for oss, langt utover kampen mot Covid-19. Utbredelsen av håndspriting og grundig håndvask har gitt mindre sykdomsforekomst i befolkningen. Dødeligheten har også sunket, og forskere skal nå se nærmere på sammenhengen mellom det og folkets økte interesse for håndhygiene. Konklusjonen blir nok ganske sikkert at håndhygiene er viktig for folkehelsa til alle tider og uavhengig av koronatrusselen.

HELSEMYNDIGHETENE i mange land er nå bekymret over en tendens til «tiltakstrøtthet». Det tar på i lengden å bekjempe en fiende man ikke kan se, selv om kostnaden ved noe så enkelt som håndvask burde være et minimalt offer for å fremme folkehelsa. Noen mener at smitteverksregimet har gitt mer fred i tilværelsen. Andre savner sårt å klemme på bestemor og andre folk. Atter andre er glade over å slippe «intimitetstyranniet». De forskjellige opplevelsene av hva koronaen gjør med tilværelsen, endrer ikke det felles målet med å sprite hender, hammer og handlekurv inn i ei framtid der vaksine rydder bort virustrusselen. Det betyr likevel ikke at vi kan begynne å slurve med håndhygien. Det helsebringende ved å vaske må være den enkleste og viktigste lærdommen av innværende unntakstilstand.

Karriereveiledning i koronaens tid

OSLO De planla egentlig å øve på rådgivning ved hjelp av digitale hjelpemidler. Så kom koroanen, og hele samlingen ble digital.

TEKST OG BILDE **KARI KLØVSTAD**

Det gjelder å hoppe i det og øve!

Karriereenheten i Oslo har invitert til digital rådgiversamling for 103 deltagere, og Børt-Erik Berntsen skal binde det hele sammen. Vi sniker oss inn i stua hans for å følge med.

Pc-en står på enden av det lange spisebordet hjemme i stua på Ulsrud i Oslo. Rådgiver Børt-Erik Berntsen fra Valle Hovin videregående skole er en av dem som har lengst erfaring med å ha hjemmekontor. Så tidlig som i slutten av februar ble Karriereenheten døpt om til karanteneenheten, da koronavarset gikk under det faste fredagsmøtet. Dette var to uker før skolene her i landet ble stengt, så de

11 som er ansatt i Karriereenheten, fikk tidlig erfaring med digitale hjelpemidler, for å kunne gjøre jobben sin hjemmefra.

TROLL I ORD Lenge før koronarestriksjonene trådte i kraft, hadde enheten invitert til samlingen «Karriereveiledning i en digital verden». Der skulle alle rådgiverne i Oslo møtes. Det skulle være foredrag og workshops, og to og to skulle sitte sammen og øve på de digitale hjelpemidlene. Dette ble ikke noe av, så hva var alternativet? Svaret ble å holde samlingen digitalt, og mer realistisk kunne det ikke bli.

PÅ SKJERM Rådgiversamlingen blir gjennomført på Teams. Dagen har startet med at Gisle Hellsten fra Karrieresenteret på Universitetet i Oslo, via pc-skjermen, snakket om «Hvordan veilede generasjon Z», eller «Generasjon Prestasjon», om du vil. Hovedtemaet hans var hva som kjennetegner denne gruppen og hvordan den kan veiledes på best mulig måte. Andre foredragsholdere har laget video om sitt tema.

Resten av samlingen er i stor grad satt av til å lære mer om å beherske den ny hverdagen, der elever og lærere ikke møtes ansikt til ansikt over bordet. Det må tas steg for steg for å beherske de digitale hjelpemidlene, og det finnes også en del etiske retningslinjer som må følges.

LAVE SKULDRE Det nærmer seg del to av programmet. Der skal to og to rådgivere øve seg på å ha digital parsamtaler.

– Mye er nytt for mange, så det gjelder å ha lave skuldre. Når vi deler erfaringer, blir vi litt klokere alle sammen, sier Børt-Erik Berntsen, som presiserer at han ikke er noe teknisk orakel. I bunnen er han økonom og bankmann. Men dette ble så kjedelig at han skiftet retning og ble lærer, rådgiver og skoleleder på Ulsrud videregående. Nå jobber han 50 prosent som rådgiver på Valle Hovin videregående skole og 50 prosent i Karriereenheten i Oslo.

Telefonen dirrer på bordet. For hvordan var det egentlig du fant igjen den rette samtalepartnern på Teams? Børt-Erik forklarer rolig om navnelister og tilkobling.

FAKTA

Karriereenheten i Oslo skal styrke den enkelte skoles arbeid med utdannings- og yrkesveiledning.

Alle ungdomsskoler og videregående skoler i Oslo har egne rådgivere som hjelper elevene med dette. Karriereenheten i Oslo er en støtte til rådgivningstjenesten ved den enkelte skole.





Børt-Erik Berntsen leder rådgiversamlingen fra enden av spisebordet hjemme i stua.

KORONA-ALARMEN I slutten av februar var vi blitt kjent med koronavirusets herjinger i Kina, og nyheten om at sykdommen hadde brutt ut i Italia, hadde nådd oss. 26. februar ble det første tilfeller oppdaget i Norge, og to dager senere satt Karriereenheten i Oslo samlet til fredagsmøte.

– En av kollegene mine fikk under møtet telefon fra fylkesoverlegen med beskjed om å pelle seg hjem. Han hadde vært på skiferie i Italia, og en annen fra samme turen hadde testet positivt. Det viste seg at også kollegaen min var smittet av korona, forteller Børt-Erik Berntsen.

Karriereenheten ble raskt til karanteneenheten, men til alt hell ble ingen syke. Dagen de skulle tilbake på jobb, ble alle skolene stengt, så tilværelsen på hjemmekontoret fortsatte.

HADDE ET FORSPRANG Valle Hovin videregående har vært en Teams-skole i tre år.

– Jeg har derfor hatt daglig digital kontakt med elever og kolleger og kunne mer enn gjennomsnittet, sier Børt-Erik. Han mener at digital rådgiving ikke er så annerledes enn det som er vanlig, men det er også en ulempe.

– Det er gunstig å kunne sitte ansikt til ansikt, men ikke alle liker å dele bilde av seg selv. Da mister du ansiktsuttrykkene, sier rådgiveren.

Nå er det tid for å starte del to av samlingen. Børt-Erik setter seg foran skjermen og forklarer deltagerne hvordan workshopen skal gjennomføres. Nå skal de snakke sammen to og to, øve på det tekniske, og se for seg at det er slik en rådgivingssamtale med elevene kan gjennomføres. Ikke alle

er koblet på, så det er tydelig at noen kvier seg.

Litt etter oppstart ringer telefonen.

– Å, jeg trodde ikke du skulle være med, så jeg har parett opp makkeren din med en annen. Børt-Erik trenger ikke lang betenkningstid.

– Du kan ta samtalen med meg. Skru på kameraet, og så er det fint om du kan dele skjermen din. Da kan du snakke, samtidig som du lærer å dele lenker og notater elevene kan ha bruk for.

Ved siden av på spisebordet piper telefonen til Børt Erik Pedersen som en sjøsyk fiolin, som det heter i sangen. Men det gjelder å ta en ting om gangen.

Praktisk yrkesopplæring i koronaens tid



AV **BJØRN EBEN**

Institutt for yrkesfaglærerutdanning ved OsloMet

OG



HALVOR SPETALEN

Institutt for yrkesfaglærerutdanning ved OsloMet

Da hele Skole-Norge stengte dørene i mars 2020, kastet skoleledere og lærere seg rundt og introduserte ulike digitale løsninger for undervisning og oppfølging av elevene. Yrkesopplæringen har imidlertid noen ekstra utfordringer det ble snakket lite om – hvordan er det mulig å gjennomføre praktisk opplæring når elevene ikke kan komme på skolens verksteder?

For å få et svar på dette spørsmålet tok vi kontakt med vårt nettverk av tidligere yrkesfaglærerstudenter som nå arbeider som yrkesfaglærere i restaurant og matfag. Vi har hatt kontakt med 15 yrkesfaglærere fra ulike skoler rundt i hele landet og har fått mange eksempler på hvordan disse yrkesfaglærerne gjennomførte praktisk undervisning via digitale plattformer. Vi har fått tilgang til deres undervisningsopplegg i programfagene på Vg1 restaurant og matfag og Vg2 kokk- og servitørfag. Ved siden av dette har vi også registrert flere gode innspill i den nystartede Facebook-gruppen «Den digitale RM-lærer», hvor yrkesfaglærere har delt ideer og opplegg mellom seg. Det er fantastisk å se hvordan delingskulturen «har åpnet seg i full blomst».

SYNKRONE OG ASYNKRONE UNDERVISNINGSSOPPLEGG

Når vi analyserer de innsendte undervisningsoppleggene, ser vi at disse grovt sett kan de deles inn i tre ulike kategorier:

1. Den første metoden er **synkrone undervisningsopplegg**, som kjennetegnes ved at man driver toveis undervisning ved bruk av digitale medier som Teams eller Zoom. Her kan vi nevne et opplegg hvor yrkesfaglæreren hjemme på sitt eget kjøkken demonstrerte utforming av gjærbakst for Vg1-elever, deretter skulle elevene lage deig og gjøre de samme utforminger på eget kjøkken. Vi har også sett

eksempler på utforming av påskemarsipan eller grunntrening i kutteteknikker, der elevene og lærerne samarbeider i sanntid.

2. Den andre hovedgruppen karakteriseres ved bruk av **asynkrone undervisningsopplegg**. Her har man for eksempel satt lyd til en Power Point-presentasjon som inneholder steg for steg fremgangsmåte for baking av baguetter. Her har yrkesfaglæreren forberedt en presentasjon som elevene kan følge når de arbeider praktisk hjemme på eget kjøkken.
3. Den tredje gruppen er en **tradisjonell oppgavetekst**. Her er instruksjonen/beskrivelsen av arbeidsoppgavene elevene skal utføre hjemme på sitt eget kjøkken, en skriftlig tekst som deles via læringsplattformer som It's Learning eller Fronter. Innenfor denne gruppen har vi sett oppgaver som «rydd i kjøleskapet og lag restemiddag til familien», eller en tverrfaglig oppgave sammen med fellesfagene om «å starte restaurant».

Informantene våre gir uttrykk for at det har vært flere utfordringer med raskt å legge om til digitale undervisningsformer. En påpeker at når man lager video eller legger til lyd til Power Point, så blir filene for store til å kunne lastes opp på læringsplattformen. Resultatet ble da å åpne en egen YouTube-konto, slik at elevene kunne se instruksjonen der. En annen påpeker at læringskurven har vært voldsomt bratt, særlig i kollegiale fellesskap der den digitale kompetansen er svært ulik. Den nye kunnskapen oppleves likevel å være svært nyttig for fremtiden.

VEILEDNING AV ELEVER Når det gjelder veiledning av elevene, ser vi ulike mønstre. Ved noen skoler gjennomfører elevene læringsarbeidet i samme tidsrom som normal undervisning. Dette er typisk ved synkrone undervisningsopplegg. Ved andre skoler påpeker lærerne at det viktigste er at oppgavene blir utført, som en informant sier: «nå er jeg lærer 24/7», og elevene kan ta kontakt når de vil. Det er også

flere yrkesfaglærere som påpeker problemer med å veilede muntlig eller skriftlig over telefon eller digital plattform når de ikke kan se eller ta på produktet. «Hvordan skal jeg vurdere konsistensen på en gjærdeig når jeg ikke har den foran meg?» Alle yrkesfaglærerne sier imidlertid at de tilpasser seg elevene når det gjelder veiledning og undervisvurdering. Det digitale mediet som eleven er mest komfortabel med, er det de bruker til veiledning. Det blir listet opp en rekke ulike, som SMS, Skype, Messenger, Teams, ulike chatteprogram og mobiltelefon. Her er det tydelig at yrkesfaglæreren tilpasser seg det digitale mediet eleven er best kjent med.

DOKUMENTASJON AV LÆRINGSARBEID Vi ser stor bredde i hvordan elevene dokumenterer læringsarbeidet. En lærer uttaler at «elevenes digitale kompetanse er mye større enn lærerens – så det er viktig å høre på elevene og la disse få velge/bruke den dokumentasjonsformen som er mest hensiktsmessig». Det brukes både skrift, lyd, bilde og video i dokumentasjonen. Felles for alle er at det er viktig å få en visuell dokumentasjon av produktet eller arbeidsprosessen, som yrkesfaglæreren kan vurdere.

VURDERING AV LÆRINGSARBEID En lærer trekker frem utfordringer knyttet til vurdering og sier at han ikke hadde tenkt gjennom hvordan elevenes prestasjoner i den digitale undervisningen skulle vurderes på forhånd. Nå opplever han mangler vurderingsgrunnlag i flere kompetansemål. Det trekkes også frem at i denne perioden skulle de ha gjennomført YFF, men når alt er stengt, har de måttet «kaste seg rundt» og driver undervisning med bakgrunn i programfagene. Ved en skole har man faste ukentlige samtaler med elevene, hvor man med utgangspunkt i innleverte arbeider har en vurderingssamtale. Ved denne skolen har hele det yrkesfaglige lærerteamet delt elevene mellom seg, slik at det ikke bare er kontaktlærer som har denne jobben. Ved en annen skole så reiser kontaktlærer sammen med en fagarbeider hjem til de ulike elevene og tar de med på en liten «spasertur» i nærområdet for å holde elevkontakten. Vi synes disse eksemplene viser hvor fokusert restaurant- og matfaglæreren er på å tilpasse seg elevenes behov og sikre at elevene får gjennomført planlagt utdanningsløp.

RÅVARER OG «GRATIS-SKOLE-PRINSIPPET» Vi har også lyst til å trekke frem hvordan de ulike skolene har forholdt seg til «gratis-skole-prinsippet». Det er stor variasjon i hvordan de ulike skolene har løst dette. Ved en skole bruker de kun

«billige» råvarer som finnes i ethvert hjem. Læreren har vært i kontakt med foresatte og fått aksept for dette. En annen løsning er at det ikke kreves inn «kostpenger» fra elevene i denne perioden, slik at elevene kan kjøpe inn og bruke råvarer hjemme. Det er også flere skoler som benytter seg av hjemkjøring av matkasser med råvarer til elevene. Ulempene her er råvarenes holdbarhet og at dette blir kostbart for den enkelte skole. En lærer sier at «vi baserer mye av produksjonen på salg – så vi vet ikke hvordan dette vil påvirke budsjettet vårt». Et siste eksempel er fra vår nordligste landsdel, med lange reiseveier fra skolen hjem til den enkelte elev. Her har skolen inngått samarbeid med en landsomfattende butikkjede hvor elevene kan gå i sin lokalbutikk og ta ut råvarer, og fakturaen sendes direkte til skolen. Sammenfattet ser vi at «gratis skole prinsippet» er viktig, og at skolene har utvist stor kreativitet for å oppfylle dette prinsippet, selv nå med digital undervisning.

BRUK AV DIGITALE PLATTFORMER FOR PRAKTISK UNDERVISNING I FREMTIDEN Hva er årsaken til at vi tenker det er viktig å samle inn og dokumentere denne kunnskapen? Vi lever i et samfunn der digital kunnskap og ferdigheter blir stadig viktigere. Så langt har vi ikke sett systematiske digitale tilbud innenfor restaurant- og matfag i den videregående skolen, men vi skal ikke se bort fra at dette kan bli et resultat når rekrutteringen synker. Rekruttering til restaurant- og matfag har gått stadig nedover de siste årene, og det har resultert i at flere og flere skoler legger ned tilbudet. Hva betyr det for elever som ikke kan få førstevalget sitt ved en skole i nærområdet? Faren er stor for at eleven velger bort utdanningsprogrammet restaurant- og matfag, og heller velger et utdanningsprogram på nærskolen.

Vi tenker også på utfordringer knyttet til de to nye Vg2-programområdene i restaurant- og matfag. Vil det være nok søkere til å sikre oppstart? I dag er det lite realistisk å tro at alle Vg2-tilbudene vil tilbys på alle skoler. Kan digitale løsninger knyttet til praktisk undervisning bidra til at elever som ønsker andre Vg2-program enn det nærskolen tilbyr, følger dette? Vi bor i et langstrakt land med store avstander og en systematisk digital opplæring i programfag kan utvikle et bredere tilbud, slik at alle elever kan søke seg inn og gjennomføre det opplæringsløpet de ønsker.

Vi vil jobbe videre med dette forskningsprosjektet, som bare er i oppstarten, for å dokumentere mulige fremtidige digitale løsninger innenfor videregående opplæring i restaurant- og matfag.

FÅ BLADET TIL ARBEIDSPLASSEN ELLER RETT HJEM I POSTKASSEN!

Ønsker du faglig påfyll eller å holde deg oppdatert på hva som er nytt innen yrkesfag?

Yrke kommer ut fire ganger i året og er det eneste tidsskriftet i Norge med fokus på yrkesopplæring, aktuelle og utdypende intervjuer, reportasjer og artikler fra bedrifter, skoler og andre opplæringsinstitusjoner.

Bestill abonnement

Koster 300 kroner per år for deg som ikke er medlem i Utdanningsforbundet.

Bestill: abonnement@utdanningsnytt.no og merk eposten Yrke.

Abonnement til medlemmer

Kostnadsfritt for medlem eller studentmedlem i Utdanningsforbundet.

Bestill på Min side: udf/min-side/mine-abonnement

utdanningsnytt.no/yrke



YRKE

**Føde for hjernen og gensere som minner om villmarken.
Og spørsmål om vin og svar om vin. Det er mye nytt for fagfolk
som vil fordype seg i bøkene verden, også denne høsten.**

VED WENCHE SCHJØNBERG



Mat for hjernen

Raske og billige oppskrifter som fungerer godt i en studenthverdag, og som smaker fantastisk. Intet mindre lokkes det med når Aschehoug forlag presenterer boka «**Studentkokeboka**», som gir resepten på ulike retter som skal smake godt i en elevhverdag. Og det er mat for hjernen forfatterne Are Brean og Sverre Aurstad vil presentere i boka. Brean er nevrolog og sjefredaktør i Tidsskrift for Den norske legeforening. Han er også førsteamanuensis ved Norges musikkhøgskole, hvor han underviser om musikk og hjernen. Sverre Aurstad er forlagsmann og frilansfotograf.

Blant temaene som tas opp, er hva det er lurt å spise før en viktig prøve, og hvordan man kan spise seg til bedre resultater på eksamensdagen.

Norske mattradisjoner

I boka «**Gårdsmat fra hjertet av Norge**» vil forfatterne Andreas Viestad og Charlotte H. Sveinsen fremme gode norske mattradisjoner. Her er det oppskrifter som er kortreise, og mat som er ujålete, og forfatterne er opptatt av at matlagingen skal være bærekraftig, lover Cappelen Damm i sin omtale av boka. Kokeboka er delt inn i ulike kapitler, slik vi er vant med at det gjøres på den fronten, et for forretter, et for kjøtt, et for fisk, et for desserter osv.

Bærekraften forsvares blant annet gjennom å vise at det går an å bruke alle deler av dyret. For eksempel fremhever de at innlandsfisk er utmerket mat, og at de beste helgemiddager kan lages av vilt.

Vestad og Sveinsen er inspirert av Hanna Winsnes og Henriette Schønberg Erken. Boken byr også på fotografier fra Innlandsnorge.



Gensere som tåler norsk vær

I fjor kom Linka Neumann med oppskrifter på villmarksgensere – varme gensere til friluftsfolk og eventyrere – på Aschehoug forlag. I år er hun og medforfatter Marte Stensland Jørgensen ute med en oppfølger, «**Villmarksgensere – Varme gensere til små og store eventyrere**».

Her er det flere strikkeoppskrifter på tykke gensere, luer og votter både til barn og voksne. Hva sies for eksempel om mønstre som minner om arktisk sommer, kvitebjørn, hopi og flere? Genserne er ment å tåle barskt klima, derfor er oppskriftene laget på robust og slitesterk ull fra norske og islandske sauer.



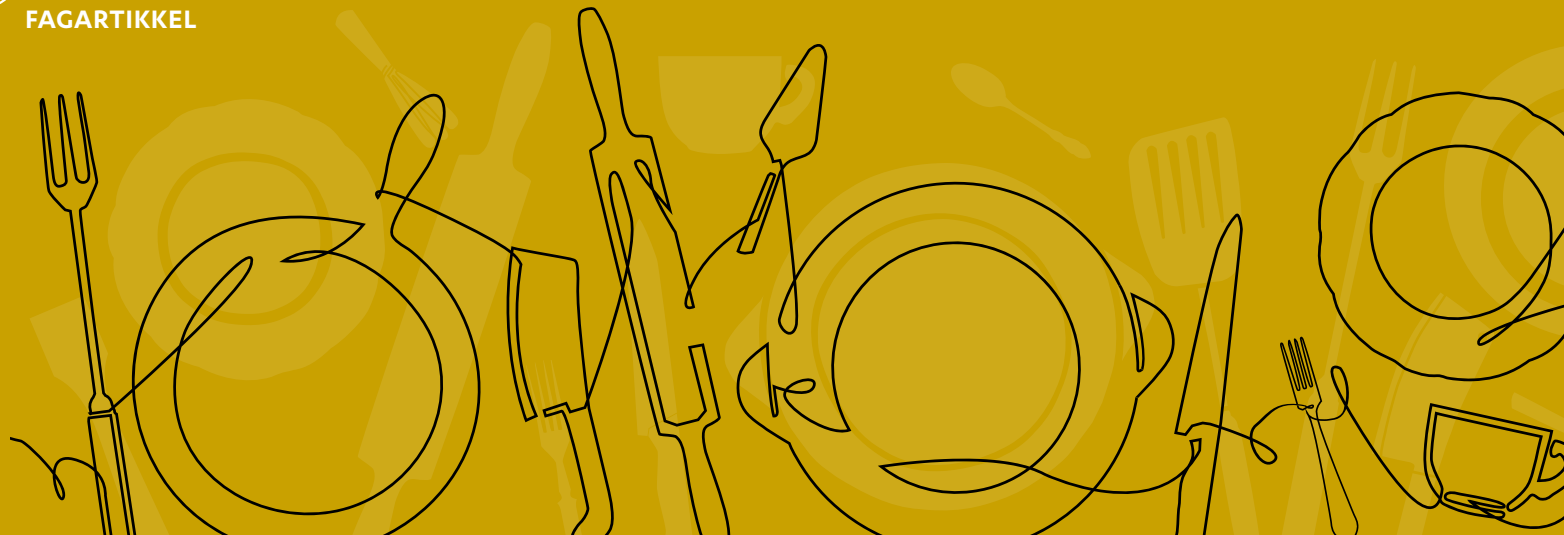
Snekkeren og oppfinneren

Erik Alfred Tesaker vant årets Farmen Kjendis. Snekkeren og oppfinneren var allerede da kjent fra TV- og bokformatet. Nå er Bjørn Arild Ersland ute med bok om ham på Vigmostad og Bjørke.

Boka «**Oppfinneren**» handler nettopp om hva som driver Tesaker som oppfinner, men den handler også om hvordan hans nye tilværelse er som kjendis.

Tidligere har Vigmostad og Bjørke gitt ut to bøker om altmuligmannen. Boka «Erik Alfreds

verksted» beskrev verkstedet hans hjemme på Gyland og ga blant annet oppskrifter på dampmaskiner, vannhjul med reimdrift og en egen LEGO-støvsuger. Boka «Erik Alfreds juleverksted» ga oppskrifter på ideer til julegaver og julepynt. Altså alt det du kan lage selv, med litt råvarer og gode ideer og visshet om hvordan det gjøres. I den nyeste boka er det oppskriften på selve livet til Tesaker som gis. Hvem er han? Et geni? Eller kanskje en bygdetulling?



Ønske om felles kompetansemål i restaurant- og matfag



AV **HALVOR SPETALEN**, dosent ved yrkesfaglærerutdanningen i restaurant- og matfag, OsloMet

– Vi tror den eneste muligheten for et landsdekkende opplæringstilbud tilpasset lokalt næringsliv er å oppgi tanken om at vg2-programfagene skal være strengt adskilt,, og heller åpne mulighetene for en slags vekslingsmodell der alle elevenes yrkesønsker kan gjennomføres i en og samme vg2-klasse.

I dette nummeret av YRKE skriver jeg for min kjære mor – restaurant- og matfag. Uten å male fanden på veggen er det ikke ukjent at dette utdanningsprogrammet sliter med en vifte av utfordringer. Ikke bare knyttet til sviktende rekruttering, lave karaktersnitt og svak gjennomføringsprosent, men også at permitteringer i arbeidslivet gjennom koronatiden har gjort det vanskeligere å få, eller beholde, læreplass.

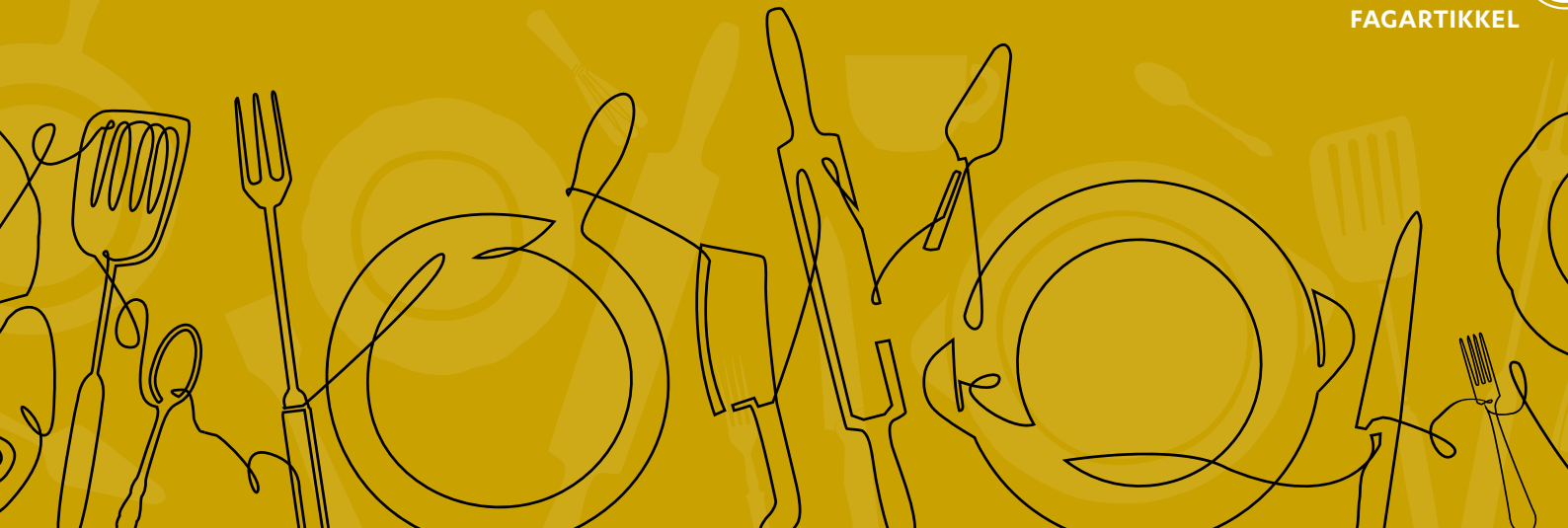
Det er selvfølgelig gjort mange analyser av hva som kan være årsaker til denne situasjonen, men det er ikke formålet med dette innlegget. Her vil jeg fremme et radikalt forslag som tar utgangspunkt i læreplanutkastene i hvert av de tre vg2-programområdene i restaurant- og matfag: Kokk- og servitørfag», «Kjøttfag og næringsmiddelindustri» og «Baker og konditor», som for tiden er ute på høring.

ÅPNE OG FLEKSIBLE I høringssvaret fra yrkesfaglærerutdanningen i restaurant- og matfag ved OsloMet argumenterer vi for at kompetansemålene i hvert av de tre programområdene er for spesifikke og lite fleksible med tanke på endringer i arbeidslivet. Det er viktig å merke seg at de læreplanene som

blir vedtatt etter 1. november i år, vil styre norsk yrkesopplæring de neste 15 årene, og samtidig sementere skillet mellom yrkene i de tre Vg2-programområdene. Spørsmålet vi stiller oss, er: Er det mulig å lage læreplanmål som er så åpne og fleksible at de kan tilpasses endringer de neste 15 årene, og samtidig gjøre det lettere å gjennomføre vg2-opplæring i alle restaurant- og matfagyrker uten å måtte fylle en hel klasse?

FOR FÅ ELEVER Selvsagt er vi klar over at strukturreformen er en realitet, og at bransjene selv har ivret for en deling av programområdene slik at hvert vg2-programområde skal bli mer spesialisert. Slik vi ser det, vil imidlertid rekrutteringssituasjonen til restaurant- og matfag bety at det ikke er elever nok til å fylle andre vg2-løp enn Kokk- og servitørfag ved de aller fleste skolene i Norge. Elever som ønsker å bli for eksempel fagoperatør i næringsmiddelindustrien, baker eller kjøttkjærer etter vg1, vil rett og slett ikke ha noe vg2-tilbud, for fylkene oppretter ikke vg2-klasser med mindre det er mellom 10 og 15 søkere. Vi har ingen tro på at det for eksempel vil være mellom 10 og 15 elev som søker seg til et vg2-tilbud i Kjøttfag og næringsmiddelindustri ved flere enn kanskje 3–4 skoler i hele Norge. Dette strukturvalget som bransjene selv ønsket, kan altså bety slutten på den skolebaserte yrkesopplæringen i flere bransjer. Bedriftene mister da kontakt med elevene og fagmiljøene ved skolene og gjør seg istedenfor avhengige av utenlandsk og/eller ufaglært norsk arbeidskraft.

FELLES KOMPETANSEMÅL Det er med denne bakgrunnen vi har analysert den samlede mengden av kompetansemål i



Illustrasjonsfoto: Adobe Stock

læreplanutkastene til alle de tre vg2-programfagområdene. Basert på denne analysen har vi utviklet færre, men åpnere målformuleringer, som kan tilpasses alle yrker og fagområder. Dette er ikke bare i tråd med flere OECD-rapporter, NOU-er og Ludvigsen-utvalgets ønske om dybdelæring, men åpnere målformuleringer gjør også at kompetansemålene blir mer fleksible og kan tilpasses endringer i behovet for fagkompetanse de neste 15 årene.

UTGANGSPUNKTET ER LOKALT NÆRINGSLIV – IKKE PROGRAMOMRÅDER I tillegg til muligheten for å tilpasse yrkesopplæringen til endringer i kompetansebehovene vil felles kompetansemål for alle tre vg2-programområdene styrke muligheten for å yrkesdifferensiere opplæringen i større grad enn det som er mulig i de nåværende læreplanutkastene. Når det for eksempel står at elevene i vg2 Baker og konditor skal kunne lage lagdelte kaker, er det et åpent spørsmål om elevene som ønsker å bli bakere, også må jobbe med dette kompetansemålet. Med åpnere kompetansemål kan for eksempel en elev i vg1 som ønsker å bli baker, ved en skole som bare tilbyr vg2 kokk- og servitørfag, gjennomføre bakeropplæring i samarbeid med en lokal bedrift. Opplæringen på skolen kan da fokuseres rundt begrepsforståelse, øvelse og refleksjon, mens tiden i bedrift kan brukes til trening av relevant yrkesutøvelse og utvikling av yrkesidentitet. En slik organisering vil være langt bedre tilpasset det lokale næringslivet, som varierer betydelig fra sted til sted der restaurant- og matfagskoler er lokalisert.

Vi tror den eneste muligheten for et landsdekkende opplæringstilbud tilpasset lokalt næringsliv er å oppgi tanken om

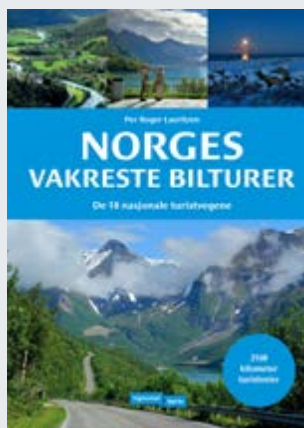
at vg2-programfagene skal være strengt adskilt og heller åpne mulighetene for en slags vekslingsmodell der alle elevenes yrkesønsker kan gjennomføres i en og samme Vg2-klasse.

SILOTENKNING ER FARLIG Dette vil selvfølgelig innebære en endring av både lærerrolle og samarbeidet mellom skole og bedrift, men å holde på en programstruktur som bygger på silotenkning, tror vi kan føre til en ytterligere rekrutteringssvikt til vg2, der det allerede er 28 % færre søkere enn til Vg1. Dersom elevene i vg1 opplever at de ikke får yrkesønsket sitt oppfylt på nærskolen, er det stor fare for at de istedenfor velger et annet utdanningsprogram eller føler seg tvunget til å velge vg2 Kokk- og servitørfag, uansett behovet i det lokale næringslivet.

Vi er klar over at det å lage åpne felles kompetansemål for alle vg2-programområdene i restaurant- og matfag er et radikalt grep, men vi inviterer alle til å lese høringsutkastet på UDIR sine høringsider før man avfeier ideen helt.

For ytterligere lesing om nye læreplaner og kompetanse for fremtiden:

- Eben, B. & Spetalen, H. (2020). Nye læreplaner i utdanningsprogrammet restaurant- og matfag -Kompetanse for fremtiden? *Scandinavian Journal of Vocations in Development*. Vol. 5, No. 1 2020, s. 71–88. <https://doi.org/10.7577/sjvd.3393>
- UDIR (2020). Høring nye læreplaner på yrkesfag. Vg2 og Vg3 restaurant- og matfag. Hentet fra <https://www.udir.no/laring-og-trivsel/lareplanverket/fagfornyelsen/gi-innspill-pa-nye-lareplaner-pa-yrkesfag--vg2-og-vg32/restaurant-og-matfag/#>



Norges vakreste bilturer

Hva passet vel bedre dette året enn en ny bok om Norge som turist- og reisemål? Nå når det er rødt i så å si alle andre land, er boka «**Norges vakreste bilturer**» en bok nesten alle kan prøve seg på, enten de jobber i eller utenfor reiseliv. Boka handler om de 18 nasjonale turistveiene, og dermed om 2160 kilometer med opplevelser rundt om i landet.

Det er Per Roger Lauritzen som står bak boka, som er ute på Vigmostad og Bjørke.

I sin nye bok gir han smakebiter på opplevelser rundt veiene, og han beskriver naturen i de forskjellige områdene og ulike muligheter til stopp langs veiene.

Lauritzen har tidligere gitt ut over 70 andre bøker om norsk natur, historie og turopplevelser.

Vita og Wanda

Tvillingene Vita Mashadi og Wanda Mashadi ser du på TV. Men nå er de også mellom to bokpermer. De to deler av sine kunnskaper om klær og klesstil. Og skriver om hvordan du velger det rette antrekket, hvordan du skaper din egen stil, og hvilke fargekombinasjoner som kan være smarte.

Det er selvsagt mote det handler om i boka «**Våre beste stylingtips**», som de to søstrene er ute med på Aschehoug forlag.

Med slagord som «Bryt ut av A4» og «Det er ingenting som heter overdressed» gir de to tips til alle som er opptatt av stil, klær og søm og tekstil.



101 viner

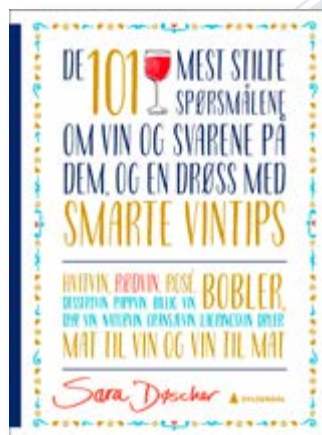
Du kjenner kanskje til bøkene i serien om de 101 eller 1001 bøkene, filmene, kunstverkene etc. etc. som du burde få med deg? Denne gangen er det viner det dreier seg om. Gyldendal er ute med boka «**De 101 mest stilte spørsmålene om vin og svarene på dem**».

Boka tar altså mål etter seg til å gi svar på det meste, også til fremtidige servitører, sommeliere og fagfolk i restaurant- og matbransjen. Aktuell er den trolig også for alle oss andre som bare liker vin, eller som vil imponere med riktig vin til riktig mat og gane.

Det er Sara Døscher som har skrevet boka, og ifølge forlaget har hun greie på hva hun skriver om. «Etter tre år som rådgiver ved Vinmonopolets kundesenter ved Sara

Døscher hva nordmenn lurer på når det kommer til vin. Lett eller vanskelig, kort eller langt – enten det gjelder vin til bryllupsmenyen eller hvordan bygge en vinkjeller», heter det i omtalen av boka.

Hvert eneste spørsmål i boka gir også et konkret vintips. Så boka er også en guide til hvordan kjøpe riktig vin.



Klær til den aller minste

Er du glad i å strikke, eller er du opptatt av håndarbeid? Da er det i hvert fall et vell av bøker du kan fordype deg i. Denne gangen omtaler vi en for de aller minste, nemlig dukkene.

«**Strikk dukkeklær**» er nå ute på Cappelen Damm. Det er Siri Tolgensbakk som har strikket seg fram til oppskriftene hun presenterer i boka.

Tolgensbakk er utdannet sykepleier og jobber til daglig innen psykisk helsevern. Men interessen for strikking har hun hatt så lenge hun kan huske, og hun valgte også håndarbeidsfag både på videregående og på folkehøyskolen.

I boka presenterer hun alt fra jakker til sokker, votter, luer og sommerkjoler til dukkene.



Drømmen om Provence

Det har i sannhet vært et merkelig år for alle. Ferie i Norge, ingen harrytur til Sverige, ikke noe «det er deilig å være norsk i Danmark».

TEKST OG BILDER **TORGEIR ØVERLAND**

I mangel av den ferien vi egentlige skulle hatt, har jeg tenkt: Dersom jeg ikke kan dra til Provence, så kan jeg ta en liten bit av Provence hit.

Kan du tenke deg bølgende Lavendel-åkre, oliventrær i tusenvis og vinranker over alt?

Det er så man kan fornemme lukten og stemningen!

I det sørøstligste hjørnet finner man Provence og Côte d'Azur. Et paradys for solhungrige og de som er på jakt etter mat og vinopplevelser.

I nord/nord-vest strekker det seg mot Alpene og Rhône. I øst mot Italia, i vest mot Languedoc-Rousillon, men ikke minst mot Middelhavet i sør. Et hav som er midtpunktet i både Gresk, Romersk, Egyptisk og Fransk kultur. Det har vært ferdselsvei for mennesker, varer og tjenester i mange tusen år. Derfor er det provençalske kjøkken påvirket fra mange kulturer opp gjennom historien.

Du finner mye minnesmerker etter romerne i hele området.

Forresten så ble Marseille grunnlagt av grekere cirka 600 år før vår tidsregning, så det er ikke til å forundre seg over at området er påvirket av mange opp gjennom historien.

SUBTROPISK Klimaet er mildt, subtropisk, og det gir mulighet for å dyrke appelsiner, sitroner, mandler mellom palmer og velduftende blomster.

I de ufruktbare fjellområdene er det sau- og geitehold som er mest fremtredende. Det gir opphav til masse gode oster og kjøtt, som er grunnelementer i det provençalske kjøkken.

Som i mange andre land rundt Middelhavet så brukes det mye olivenolje, hvitløk, tomater, løk og mange typer urter. Og fisk og sjømat fra Middelhavet, selvfølgelig. Og mengder av grønnsaker i alle tilberedninger og fasonger.

De eneste som skiller seg ut når det gjelder maten, er Nice. Der har det skilt seg ut et eget kjøkken som du ikke finner andre steder i Provence. Ratatouille og Salade Nicoise er typiske eksempler på mat som kommer derfra.



Olivenerolje.

OLIVEN Som i de fleste andre landene rundt Middelhavet, så er oliven og olivenolje en viktig del av hva bordet kan tilby. Det dyrkes flere typer oliven, og de blir gjort spiselige på en del forskjellige måter.

Oliventrær er ikke av dem som stresser med livet. De begynner å bære frukt etter cirka 5–10 år, er så på topp etter 30–35 år, og holder det gående til de er om lag 75 år.

Når gamle trær blir hugd, så blir de brukt som virke til treredskaper, for eksempel støtere til mortere som man bruker når man skal lage tapenade.

KANNER Den tradisjonelle måten å behandle olivener på er å legge de på kanner og helle ferskt vann over. Man lar dem så ligge et par dager før man bytter vann, og gjentar den prosessen to–tre ganger. Deretter har man på sjøvann og setter dem til modning i ca. 5 måneder. Da er de klare til å spises.

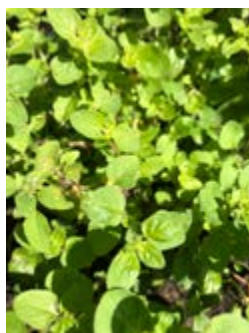
Andre typer (picholinos og salonenques) blir behandlet med bikarbonat en periode, deretter skylt med rent vann i noen dager for så å bli lagt på lake, som kan bestå av salt, fennikel, koriander og laurbær. Disse kan spises etter et par uker.

Det provençalske kjøkken hadde vært helt utenkelig uten olivenoljen.

Det var grekerne som begynte å dyrke olivener. I noen århundrer var



Villoregano.



Oregano.



Laubærplante.



Salvie.



Timian.

olivenolje så kostbart at de ikke kunne bruke den til matlaging. I stedet ble den brukt til lamper og til å smøre seg inn med! Snakk om å sette ting på hodet!

Under den romerske perioden ble Olivenolje en av områdets viktigste produkter. Det ble mer og mer uunnværlig i kjøkkenet og ble det viktigste fettet som ble brukt i søreuropeisk kostholdet.

Med sin sammensetning av fettsyrer er Olivenolje meget sunn. Den bidrar til at blodkarene holder seg elastiske og minsker derfor risikoen for hjerte- og karsykdommer. Oljen har høyt innhold av antioksidanter og tåler høy temperatur uten at den tar skade.

KLASSIFISERING I dag er det vel knapt noen som bruker oljen til å smøre seg inn med. Skjønt det finnes nok de som bruker den til det den dag i dag.

Etter hvert som oljen ble av bedre kvalitet, så ble det søkt om å få AOC-klassifisering på oljene i området. AOC-klassifisering er beskyttet av geografisk tilhørighet, olivensort, kvalitet, høstingskvanta, plantetetthet og pressemetoder/tidspunkter. Tilsvarende systemet med klassifisering av vin.

Den første AOC i området var i Nyons, nordøst for Avignon, i 1994. Her dyrkes den sorten som heter tanche. Den er høyt verdsett og er eneste sort som brukes til å lage olje her. De har lov til å plante inntil 5 % med andre sorter, men kun til bestøvning. Etter hvert kom Vallée des Baux i 1997, og flere har søkt og kommer nok etter når den tid kommer.

De produserer fire kvaliteter olje, hvor den beste er huile d'olive vierge ekstra (ekstra jomfruolje), deretter huile d'olive vierge, huile d'olive vierge courante og til slutt huile d'olive.

De tre oljene av beste kvalitet er kaldpresset, mens den siste er en blanding av kaldpresset og ekstraherte oljer.

Oljene av høyeste kvalitet er veldig dyre å kjøpe i Norge. Det er ikke uvanlig med 1000 kroner literen! Også dyrere!

URTER Mange har et nært forhold til urter fra Provence, og ikke minst lavendel.

Lavendelen dekker enorme områder i Haute-Provence, hvor det meste av Lavendelen blir dyrket. Den blir først og fremst brukt til fremstilling av parfyme og honning som blir brukt i mat og desserter.

Som krydderurt i mat må man være forsiktig, fordi den har meget distinkt



Bouillabaisse.

smak og vil overdøve smaken av alt annet.

I krydderblandingen som kalles «Herbes de Provence», er det oftest 3 eller 4 forskjellige urter, men alltid timian og rosmarin. De andre kan variere litt, men er oftest merian, sommersar, salvie og laurbærblad.

Disse urtene blir brukt i det meste av gryter, sauser og grønnsakretter, og ikke minst i Bouillabaisse.

PASTIS Norge har akevitt, Tyskland og Østerrike har snaps, Italia har grappa.

Frankrike har pastis, som det påstås har en mageregulerende virkning. Pastis blir fremstilt av sprit, sukker, anis, lakris, mynteolje og diverse urter etter behag. Man drikker den som oftest i en blanding 1 del pastis og 3 deler kaldt vann. Aldri is! Når man heller vann i pastis, blir den grå og ugjennomsiktig, akkurat som ouzo i Hellas. Det er mynteoljen som gjør at den skifter farge på den måten.

Den brukes ofte som aperitif, men også etter et godt måltid. Man kan sikkert finne ethvert tidspunkt som passende for å ta seg et glass pastis!

Pastis kom i stand under tiden da absint ble forbudt i Frankrike i 1915. Man mente at anis og malurt virket hallusinerende, og at man ble gal av den. Den ble fremstilt av kritikerne som et farlig hallusinogen fordi inneholdt tujon, et stoff som fins i malurt, mens det i dag ikke finnes indikasjoner på at det er riktig. Det hang vel mer sammen

med at man drakk store mengder og ble rett og slett meget beruset. Absint ble brukt i kunstmiljøer nettopp på grunn av sitt rykte. De ønsket jo å være litt bohemer.

Selv om det er mye mer å skrive om som er typisk provençalsk, avslutter jeg nå med å ta med noe av det viktigste som vi forbinder med Provence. Nemlig vinen:

Provence består av mange større og mindre appellasjoner, men jeg tar med de største. Disse kjenner vi fra hyllene på Vinmonopolet, først og fremst viner fra Côtes de Provence. I til Coteaux d'Aix en Provence.

ROSA VIN Det som er typisk provençalsk, er roséviner. Rosévin står for om lag 65–70% av den totale vinproduksjonen i Provence. Det totale kvanta som blir produsert i Provence, er ca. 100 millioner flasker, hvorav 65–70 % er rosévin.

Fargen varierer fra blekt lakserosa til «rosefarget»/bringeberødt. Den drikkes godt avkjølt og kan følge et måltid gjennom alle rettene som blir servert. Fordi rosévin er ferskvare, er det kjenner penger for vinbøndene. De som ble lagd i 2019, skal konsumeres i løpet av dette året, helst i løpet av denne sommeren

Vinen blir fremstilt i hovedsak av Grenache og cinsault. Det er imidlertid en kunst å lage rosévin som hever seg over de andre. Derfor har mange vinbønder begynt å lage mer og mer rødvin med en blanding av mange forskjellige druesorter. Med Syrah, Mourvèdre og Cabernet Sauvignon har de sammen med mindre druesorter som Grenache noir, en variant av Carignan og den lokale counoise.

Mange er nok ikke klar over at Cabernet Sauvignon har vært dyrket i Provence i over hundre år. Med moderne fremstillings metoder og utstyr blir rødvin mer og mer betydningsfull for mange vinbønder i området.

Oppskrifter

PROVENÇALSK TAPÉNADE (8 personer)

300 g svarte oliven uten stein
100 g ansjosfilet
100 g tunfisk i vann
1 ts sterk sennep (Dijon)
200 g kapers
2 dl olivenolje
4 cl konjakk (valgfritt)
Nykvernet pepper

La vannet renne av oliven, kapers, ansjos og tunfisk.

Ha alt i en foodprocessor og bland det til en masse, ikke for findelt.

Personlig bruker jeg litt hvitløk i tapenade (3 fedd i denne oppskriften, eller etter smak).

SALADE NICOISE (4 porsjoner)

1 hodesalat
500 g tomat
50 g tunfisk i olje
24 svarte oliven
3 ss olivenolje
1 ss hvit vineddik
1 klype herbes de Provence
Salt og nykvernet pepper

Vask salaten og riv den i passende størrelse på bladene.

Fordel på 4 tallerkener. Skjær tomatene i tynne skiver og fordel de på tallerkenene.

La tunfisken renne av, men ta vare på oljen. Den skal brukes i sausen.

Riv tunfisken i små biter og fordel den sammen med olivenene jevnt på de 4 tallerkenene.

Bland oljen fra tunfisken med eddiken og smak til med litt salt og pepper.

Hell den jevnt fordelt over salaten og dryss litt herbes de Provence over.

Server med litt brød og en tørr og god provençalsk rosévin.

VEAU AUX FINES HERBES (KALVEKJØTT MED BASILIKUMSAUS) (6 porsjoner)

1 kg kalvebø
4 dl hønsekraft
2 kvister timian
1 laurbærblad
2 bunter vårløk
2 hvitløkbåter
1 bunt basilikum
6 dl yoghurt naturell
2–3 ss sitrønsaft
En dash olivenolje
Salt og nykvernet pepper

Skyll kalvebogen, tørk av og skjær i ca 3 cm kuber, saltes og pepres.

Legg kjøttet i en kasserolle og hell hønsekraften over. Ha i timian og laurbærblad.

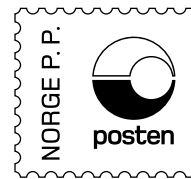
Kok opp og skum av. Skru ned varmen, legg på lokk og la det putre ca 1–2 timer. Eller til det er nesten ferdig.

Rens vårløken skjær av det grønne, men ta vare på det. Legg det hvite i kasserollen sammen med kjøttet. Kok ytterligere i ca. 30 min.

I mellomtiden rens du hvitløken og finhakker den, basilikumen og det grønne fra vårløken. Ha yoghurten i en bolle og tilsett den hakkede hvitløken, basilikumen og vårløken og rør om mens du tilsetter sitrønsaft og olivenolje. Smak til med salt og pepper.

Legg opp kjøtt og vårløk på en tallerken og legg urteyoghurten ved siden av kjøttet. Server.

Også her velger jeg tørr, provençalsk rosévin. Velg din favoritt hvis du har en.



Returadresse:
Utdanningsforbundet
Postboks 9191 Grønland
N-0134 OSLO

SETT SPOR

Bli yrkesfaglærer

Ønsker du å utdanne neste generasjons fagarbeidere? Som yrkesfaglærer får du dele erfaringen din og bygge videre på kompetansen du har. Kvalifiser deg til yrkesfaglærer ved NTNU!

Du kan velge mellom følgende studieretninger:

- bygg- og anleggsteknikk
- elektrofag
- helse- og oppvekstfag
- teknikk og industriell produksjon

Les mer på: www.ntnu.no/studier/byrk

På NTNU møter du mennesker som vil forme fremtiden. Du møter evner, ambisjoner, utfordringer og drømmer. Du kommer til å tenke tanker du ikke har tenkt før – og du vil oppleve at vi sammen kan sprengre grenser du ikke en gang visste eksisterte. På NTNU blir du med på å skape kunnskap for en bedre verden. ntnu.no

 **NTNU**
Kunnskap for en bedre verden