

Rolf K. Andersen og Silje Andresen

Rekruttering, frafall og overgang til læreplass på restaurant- og matfag

Restaurantkokk
Institusjonskokk
Servitørfaget
Konditorfaget
Bakerfaget
Industriell matproduksjon
Slakterfaget
Butikkslakterfaget
Kjøttskjererfaget
Pølsemakerfaget
Sjømathandlerfaget
Sjømatproduksjon



Rolf K. Andersen og Silje Andresen

Rekruttering, frafall og overgang til læreplass på restaurant- og matfag

© Fafo 2016

ISBN 978-82-324-0285-4 (papirutgave)

ISBN 978-82-324-0286-1 (nettutgave)

ISSN 0801-6143 (papirutgave)

ISSN 2387-6859 (nettutgave)

Omslag: Fafos Informasjonsavdeling

Trykk: Allkopi AS

Innhold

Forord	5
1 Innledning	7
Problemstilling, gjennomføring og metode	8
Gangen i rapporten	11
2 Litteraturgjennomgang	13
Restaurant- og matfag	13
Hva med bedriftene selv?	18
Oppsummering.....	19
3 Hvem får ikke læreplass?	21
Elevene som søkte læreplass i 2014	21
Elevener uten læreplass i 2014	22
Oppsummering.....	26
4 Restaurant- og matfag, et oppsamlingsprogram?.....	27
Rådgiverne på ungdomskolen blir sett på som et problem	27
Valg av utdanningsretning kan være vanskelig for elevene.....	29
Foreldrenes påvirkning	31
Rekrutteringsarbeid i ungdomskolen	32
Elevener i tilrettelagte opplæringsløp.....	32
Oppsummering.....	35
5 Opplæring i skole og bedrift	37
Noen fag er mer populære enn andre	37
Fellesfagene	38
Prosjekt til fordypning (PTF).....	40
Faglig oppdatering blant lærerne	44
Bedriftenes forventninger	46
Oppsummering.....	50

6 Avslutning	53
Rekrutteringen er utfordring nummer en	53
Ubalanse i tilbud og etterspørsel etter lærlinger	54
Lite motiverte elever svekker læringsmiljøet.....	54
De mange små fagene i matfag er utfordrende.....	55
Prosjekt til fordypning.....	56
Bransjenes medvirkning	57
Litteratur	59

Forord

Denne rapporten omhandler den yrkesfaglige opplæringen på restaurant- og matfag. Hensikten har vært å få bedre kunnskap om hva som karakteriserer gruppen med elever som ikke får lærlingkontrakt. Rapporten ser på hva som er årsakene til frafall blant elevene og hvorfor elevene på restaurant- og matfag i mindre grad enn elever på andre yrkesfag lykkes i å fullføre opplæringsløpet.

Prosjektet har vært finansiert av Utdanningsdirektoratet. Vi takker Utdanningsdirektoratet for gode innspill underveis i prosjektet. En takk rettes også til deres eksterne kvalitetssikrer Ole Johan Eikeland.

På Fafo skal kvalitetssikrer Torgeir Nyen takkes for gode og innsiktsfulle kommentarer. Videre takker vi kollega Anna Hagen Tønder, som har gitt gode innspill underveis. Takk også til informasjonsavdelingen ved Fafo som på sedvanlig grundig vis har ferdigstilt rapporten.

En spesiell takk til alle informanter som har bidratt med sin tid og sjenerøst delt av sin kunnskap. Intervjuene med lærere, elever, opplæringskontor og bedrifter har bidratt til et rikholdig datamateriale, og uten deres bidrag ville ikke prosjektet vært mulig å gjennomføre. Takk også til Vigo for at de stilte sine data til disposisjon for prosjektet.

Selv om mange har bidratt frem til ferdig rapport, er alle funn og konklusjoner forfatterens ansvar, likeså eventuelle feil og mangler i rapporten.

Fafo, mars 2016

Rolf K. Andersen (prosjektleder) og Silje Andresen

1 Innledning

Hensikten med denne rapporten er å undersøke motivasjon, frafall og formidling til læreplass for elever på restaurant- og matfag i videregående skole. Formålet med prosjektet er å gjennomføre en dybdestudie for å få bedre kunnskap om hva som karakteriserer gruppen med elever som ikke får lærekontrakt, hva som er årsakene til frafall og lav motivasjon blant elevene, og hvorfor elevene på restaurant- og matfag i liten grad lykkes i å fullføre opplæringsløpet.

Yrkesfagenes fremtid blir stadig debattert, og det er spesielt mangel på læreplasser og høyt frafall som er i fokus. I Norge er det omtrent 45 prosent som ikke fullfører yrkesutdanningen fem år etter påbegynt utdanningsløp. Av dem som faller fra, skjer det største frafallet i overgangen mellom skole og lære. Noen slutter fordi de ikke får læreplass, mens andre ikke søker læreplass i det hele tatt. Atter andre begynner på påbygg til studiekompetanse, men makter ikke å bestå. Frafall blir sett på som et samfunnsproblem fordi det er en større andel av dem som ikke fullfører videregående skole, som står utenfor arbeidslivet enn dem som har fullført (Falch & Nyhus 2011). Det er også utfordringer knyttet til innsøkingen til programfaget restaurant- og matfag. Programmet har hatt en kraftig nedgang i antall søkere etter innføringen av Kunnskapsløftet i 2006. Nedgangen fra innføringsåret 2006–2007 til 2012–2013 har vært på nesten 30 prosent. Restaurant- og matfag har også lavest andel som fullfører etter fem år (Meld. St. 20 (2012-2013)). En utfordring for mange elever som velger restaurant- og matfag, er overgangen til å få læreplass, og overgangen til det tredje året blir av Frøseth mfl. (2010, s. 13) beskrevet som en «kritisk fase». På samme tid har antall læreplasser innenfor fagene sunket både for industriell næringsmiddelproduksjon og for de mer tradisjonelle håndverksfagene. Det er også innenfor matindustrien en høy andel av fagbrevene som er avlagt av praksiskandidater (Høst mfl. 2015).

Tidligere studier gjort på restaurant- og matfag (vil bli presentert i kapittel 2) finner at elevene synes å bli mindre motivert etter gjennomført praksisperiode i prosjekt til fordypning (Nyen & Tønder 2012; Høst mfl. 2013). Studier viser også at elevene som blir lærlinger, skårer dårligere enn andre utdanningsprogrammer når det gjelder motivasjon for å lære i lærebedriften (se for eksempel Caspersen mfl. 2014).

Problemstilling, gjennomføring og metode

Problemstillingen i dette prosjektet er tredelt.

- Hvorfor får mange elever ikke læreplass? Hva karakteriserer gruppen som ikke får lærekontrakt?
- Hva er årsakene til frafall og lav motivasjon blant elevene innen utdanningsprogrammet? Kan lav motivasjon og dårlig gjennomføring tilbakeføres til selve utdanningstilbudet?
- Hvorfor lykkes elevene på restaurant- og matfag i liten grad å fullføre opplæringen?

Det metodiske hovedgrepet har vært tre hovedstrategier: en litteraturstudie av eksisterende forskning på området, kvantitativ analyse av data fra Vigo og casestudier i to fylker. Under går vi gjennom hver enkelt av disse og de forutsetningene som ligger til grunn for dem.

Gjennomgang av eksisterende undersøkelser

Det er gjort en god del kvantitative kartlegginger der hele, eller deler av, restaurant- og matfag er omfattet. NILF gjorde i 2014 en kartlegging av arbeidskraft- og kompetansebehov i matindustrien (Prestvik & Rålm 2014). Fafo og NIFU har gjort en gjennomgang av yrkesutdanninger med svak forankring i arbeidslivet (Høst mfl. 2015). Lærlingundersøkelsen kan også kaste lys over lærlingsituasjonen langs en lang rekke dimensjoner (se for eksempel Capersen mfl. 2015). Som en del av dette prosjektet har vi gått gjennom en rekke eksisterende studier for å se hvor langt det er mulig å belyse de tre problemstillingene ved hjelp av disse.

Kvantitative analyser av data fra Vigo

Som vist over har en av problemstillingene i prosjektet vært å kartlegge hva som kjenner tegner de elevene som ikke får lærekontrakt etter Vg2. Vigo, som er fylkeskommunenes informasjonssystem for videregående opplæring, har analysemuligheter som er godt egnet til å belyse dette. Vi har fått tilgang til data fra Vigo om formidling av lærlinger i året 2014. Datasettet gir en oversikt over elevene som har søkt læreplass, og hvor mange / hvem som har fått en plass og ikke. Målepunktet er 1. oktober 2014. Hvor mange av elevene som har fått seg læreplass etter 1. oktober, kan vi ikke si noe om. Analyser av denne typen ble første gang gjennomført av Aspøy og Nyen (2015) i forbindelse med et prosjekt om alternativ Vg3. Vi har fått tilgang til det samme datasettet i dette prosjektet. Enheten i analysen er søkere som har hatt læreplass som førsteønske. Som også Aspøy og Nyen påpeker, har slike sammenkoblinger av historiske Vigo-data i

liten grad vært foretatt tidligere, og det må derfor tas et generelt forbehold om at det kan forekomme feil. Hovedinntrykket fra våre analyser og Aspøy og Nyens analyser er likevel at datasettet fremstår som robust og konsistent.

I analysene beskriver vi hva som kjennetegner de elevene som hadde søkt lære plass Vg2 i restaurant- og matfag, og hva som kjennetegner dem som hadde fått og dem som ikke hadde fått en lære plass. I analysene kartlegges dette langs flere dimensjoner: kjønn, fravær, karakterer, fylke og programfaget det er søkt plass i, samt morsmål.

Vi gjennomfører også en multivariat lineær regresjonsanalyse hvor vi kartlegger forklaringsstyrken til de ulike variablene når de ses i sammenheng. Regresjonsanalyse er en kvantitativ analyseteknikk som muliggjør blant annet beskrivelse av styrke og retning av sammenheng mellom avhengig og uavhengig variabel og en kvantifisering av denne sammenheng. Vi har også mulighet til å bestemme den relative betydningen av uavhengige variabler for en verdi på den avhengige. Formelen for en lineær regresjonslinje er $Y = a + bx$, der a er konstantleddet eller skjæringspunktet på den vertikale akse, og b er regresjonskoeffisienten eller regresjonslinjas helningsvinkel. Denne koeffisienten tolkes i regresjonsanalyse slik at den forteller hvor mange enheter den avhengige variabelen Y endres når den uavhengige variabelen x øker med en enhet. Fordelen med bruk av regresjonsanalyser er at man kan måle den isolerte effekten av en bakgrunnsvariabel kontrollert for flere andre variabler. Man kan for eksempel se effekten av karakternivå kontrollert for fravær. Regresjonsanalysen gir da mulighet til å se om det er en isolert effekt av karakterer, en isolert effekt av fravær eller begge deler for om man får lære plass eller ikke.

Kvalitative intervjuer

Hensikten med den kvalitative delen av prosjektet er å gjennomføre et dypdykk i to case, og vi har vært spesielt opptatt av å kartlegge elevenes motivasjon og begrunnelser for sitt utdanningsvalg. Der hvor den kvantitative delen av undersøkelsen gir et oversiktsbilde, vil vi i den kvalitative delen få bedre innsikt i hvilke erfaringer elever, lærere, bedrifter og opplæringskontorer i to fylker har med overgang til lære i bedrift, hva som kjennetegner elever som søker seg inn på restaurant- og matfag, og hvor motiverte elevene er i løpet av opplæringen på skolen. Vi valgte å intervju lærere og elever på Vg2 i skolen i tillegg til opplæringskontorer og lærebedrifter. Dette var fordi vi ville undersøke hvorvidt «skolesiden» og «bedriftssiden» hadde ulike oppfatninger.

På bakgrunn av VIGO-data valgte vi ut to case for den kvalitative dybdestudien. Overgangen fra skole til tiden i lære er en tid der mange elever faller fra, går over til påbygg eller gjør et omvalg. Derfor valgte vi å gjennomføre intervjuene på skolen på Vg2. Gjennom VIGO-dataene fikk vi en oversikt over hvor stor andel av elever som søkte og ikke fikk lære plass på landsbasis. Kriteriet for case-utvelgelsen var å finne et fylke hvor andelen som ikke fikk lære plass, lå under gjennomsnittet og et fylke hvor

andelen lå over gjennomsnittet. Utvalget av case tok også hensyn til geografisk variasjon, og vi utelot fylker hvor det var svært få elever som valgte restaurant- og matfag. Hvis det var flere skoler i fylket som hadde et tilbud om både Vg2 kokk og servitør og Vg2 matfag, valgte vi skolen med flest elever.

Vi tok kontakt med rektor ved begge skolene og presenterte prosjektet. Begge skolene i datamaterialet er store yrkesfaglige skoler med et bredt tilbud av utdanningsprogrammer og over 1000 elever. Begge rektorene var positive til deltakelse og videreformidlet kontakt med avdelingsleder på restaurant- og matfag. Ved den første skolen fikk vi raskt avtalt dato for skolebesøket. Ved den andre skolen hadde de ikke mulighet til å ta imot oss på grunn av mangel på tid og sykefravær blant lærerne. Vi gikk tilbake til VIGO-dataene og fant et annet fylke som passet med utvalgskriteriene. Når avtalene med skolene var avklart, tok vi kontakt med opplæringskontorene i fylkene som dekket de tolv ulike lærefagene som tilbys på Vg2. Det førte til at vi intervjuet to opplæringskontorer i hvert fylke, og disse dekket nesten alle de tolv fagene. Gjennom opplæringskontoret fikk vi anbefalt noen godkjente lærebedrifter vi tok kontakt med. Vi endte med å intervjuer fem bedrifter: to forskjellige restauranter, et bakeri, en butikkjede og et slakteri med kjøttproduksjon. I tabell 1.1 viser vi en skjematisk oversikt over intervjuene.

Tabell 1.1 Oversikt over informanter i de to casefylkene.

	Fylke 1	Fylke 2
Skolene	<ul style="list-style-type: none"> • En faglærer på Vg2 kokk og servitør <i>Kokk</i> • En faglærer på Vg2 matfag <i>Konditor</i> • En fokusgruppe på Vg2 kokk og servitør <i>6 elever</i> • En fokusgruppe på Vg2 matfag <i>6 elever</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • En faglærer på Vg2 kokk og servitør <i>Kokk</i> • En faglærer på Vg2 matfag <i>Kokk, kjøttfag</i> • En fokusgruppe på Vg2 kokk og servitør <i>4 elever</i> • En fokusgruppe på Vg2 matfag <i>3 elever</i>
Bedriftene	<ul style="list-style-type: none"> • En stor butikkjede <i>Butikksjef</i> • Et stort industrielt bakeri <i>Produksjonsansvarlig</i> • Et hotellkjøkken <i>Kjøkkensjef</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Et stort slakteri med kjøttproduksjon <i>Opplæringsinstruktør</i> • En fine-dining restaurant <i>Kjøkkensjef</i>
Opplæringskontor	<ul style="list-style-type: none"> • Opplæringskontor <i>Daglig leder + ansvarlig for restaurant- og matfag (2 stk)</i> • Opplæringskontor <i>Daglig leder</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Opplæringskontor <i>Daglig leder</i> • Opplæringskontor <i>Daglig leder</i>

Til sammen gjennomførte vi 13 kvalitative intervjuer og fire fokusgruppeintervjuer. Elevene i fokusgruppene ønsket læreplan innenfor en variasjon av fag. Vi intervjuet elever som siktet seg mot kokk, servitør og en som ønsket påbygg, blant elevene på Vg2 kokk og servitør. Blant elevene på Vg2 matfag ønsket elevene læreplan som konditor, baker, kjøttskjærer, pøsemaker og industriell matproduksjon. I fylke 2 fikk vi ikke tilgang på like mange elever som i fylke 1. Det var fordi lærerne ønsket å beholde en del elever i undervisningen. Alle intervjuene ble gjennomført ansikt til ansikt bortsett fra et intervju med et opplæringskontor som ble gjort over telefon. Intervjuene ble gjennomført ved at vi besøkte skolene, bedriftene og opplæringskontorene i de to fylkene, og intervjuene ble tatt opp og senere transkribert. I alle bedriftene fikk vi også en omvisning rundt på kjøkkenet eller i produksjonslokalet slik at vi fikk sett hvor elevene var utplassert, og hvor lærlingene arbeidet. På skolene fikk vi også en omvisning på avdelingen til restaurant- og matfag.

Informantene og arbeidsplassene/skolene er anonymisert i materialet. Vi har i analysen valgt å ikke skille mellom de to fylkene fordi vi ikke fant store forskjeller i deres beskrivelser av utfordringene på restaurant- og matfag. Alle informantene ble informert om at deltakelsen i undersøkelsen var frivillig, og at materialet ville bli anonymisert i rapporten.

Det er ikke noe mål med kvalitative data at man skal kunne generalisere funnene til å gjelde hele populasjonen. I vår studie innebærer det at det ikke kan generaliseres fra de to fylkene til landet som helhet. Det vi kan si noe om, er hvordan elever og lærere på restaurant- og matfag samt bedrifter og opplæringskontorer i to fylker opplever hvordan restaurant- og matfag fungerer som utdanningsprogram. De to casene skilte seg fra hverandre i geografisk beliggenhet, andelen som fikk læreplan, og forskjeller i arbeidsmarkedet. På tross av disse forskjellene hadde informantene ganske like oppfatninger av utfordringene i restaurant- og matfag. Funnene fra casene sammenfaller også med tidligere studier gjort på feltet og analysen av Vigo-dataene.

Gangen i rapporten

Rapporten består av seks kapitler. Kapittel 2 er en litteraturgjennomgang av tidligere studier som omhandler restaurant- og matfag. I kapittel 3 presenteres analysen av VIGO-dataene for å svare på hva som karakteriserer elevene som ikke får lærekontrakt. Kapittel 4 og 5 er viet til en beskrivelse og analyse av de to casene. Her vil vi beskrive hvilke elever som begynner på restaurant- og matfag, og deres muligheter for å få læreplan sett fra elever, lærere, opplæringskontorer og bedrifters synspunkt. I det siste kapittelet, kapittel 6, oppsummeres de viktigste funnene.

2 Litteraturgjennomgang

Som nevnt i innledningen blir frafall fra videregående utdanning sett på som et samfunnsproblem siden nær halvparten av dem som starter et yrkesfaglig utdanningsløp, avslutter før de har fått fag- eller svennebrev. Samtidig er det viktig å nyansere frafallsbildet. Selv om mange faller fra, betyr ikke det at de faller fra for godt. Flere fullfører utdanningen sin senere eller endrer utdanningsløp. Falch og Nyhus (2009 i Nyen & Tønder 2014) målte frafallsprosenten hos 2000-kullet ti år etter påbegynt studieløp. De fant at andelen som har fullført den videregående utdanningen, var 10 prosentpoeng høyere målt etter ti år heller enn fem. Det gjaldt for de fleste studieretningene. For noen elever handler altså valget om å avslutte et utdanningsprogram om et kursskifte, de starter på et annet utdanningsprogram eller går over i arbeidslivet, og noen tar videregående på et senere tidspunkt.

Årsakene til frafall fra videregående er flere. Tidligere forskning på utdanning har sett på sammenhengen mellom sosial bakgrunn og sannsynligheten for å fullføre videregående opplæring. Jo høyere utdanning foreldrene har, jo større er sjansen for at barna fullfører videregående opplæring. Tidligere skoleprestasjoner og karakterene elevene har med seg fra avsluttet 10. klasse, er likevel det som har størst betydning for utfallet av videregående skole. Dette støttes av flere norske samt internasjonale studier (Marcussen 2016). Innholdet i undervisningen på de ulike yrkesfaglige utdanningsprogrammene er også grundig tematisert. Fagene har blitt kritisert for å være for teoritunge og for lite rettet mot den kunnskapen elevene trenger i arbeidslivet, noe som kan være en mulig forklaring på at elever faller fra (Reegård & Rogstad 2016). Det har vært gjennomført flere reformer og tiltak i Norge som har hatt som mål å få ned frafallsprosenten, allikevel har tallene vært relativt stabile i årene etter Kunnskapsløftet (Nyen & Tønder 2014).

Restaurant- og matfag

De fleste yrkesfaglige utdanningsprogrammene dekker et bredt spekter av fag. Det er et resultat av Reform 94 som hadde som ett av sine mål å forenkle strukturen i videregående skole for blant annet å kunne gi et relativt likt tilbud av yrkesfaglig opplæring over hele landet (Høst mfl. 2015). Etter Kunnskapsløftet i 2006, som kom tolv år etter Reform 94, ble utdanningsprogrammet hotell- og næringsmiddelfag endret til

restaurant- og matfag. Endringene som ble gjennomført innenfor dette utdanningsprogrammet, besto av å endre i tilbudet i Vg2 slik at syv kurs ble redusert til to tilbud på Vg2. I dag har elever som starter på restaurant- og matfag, felles undervisning på Vg1 før faget deles inn i to kurs på Vg2. Elevene må da velge mellom to programområder: Vg2 kokk og servitør eller Vg2 matfag. De som velger Vg2 kokk og servitør, velger mellom lærefagene kokk, industrikokk eller servitør ved Vg3 i skole eller opplæring i bedrift. Elevene som velger matfag, velger mellom ni lærefag: butikkslakter, baker, industriell matproduksjon, kjøttskjærer, konditor, pøsemaker, sjømathandler, sjømatproduksjon eller slakter.

Restaurant- og matfag som utdanningsprogram inneholder utdanningsløp med tradisjonelle håndverksfag med forankring på arbeidsmarkedet samt servicefag og nyere industrifag. Tradisjonelle håndverksfag er for eksempel baker, slakter og kokk, og disse fagene har lange lærlingtradisjoner. De nye næringsmiddelfagene har naturlig nok ikke det (Høst mfl. 2015).

Fra 2008 til 2015 har Vg2 kokk og servitør og Vg2 matfag hatt en sterk nedgang i antall søkere på henholdsvis 31 prosent og 43 prosent. Yrkesfaglige Vg2-kurs sett under ett har hatt en svak nedgang på 8 prosent (Høst mfl. 2015). Restaurant- og matfag har også lavest andel som gjennomfører studieløpet, målt ut fra dem som har yrkeskompetanse, det vil si har fått et fagbrev, etter fem år. Det er 26 prosent av dem som går restaurant- og matfag, som fullfører og oppnår yrkeskompetanse fem år etter påbegynt studium (Meld. St. 20 (2012-2013)). Det vil si at elever som velger dette utdanningsløpet, har lavest andel som ender opp med fagbrev av alle de ulike yrkesprogrammene. Men hvis man kontrollerer for karakterer fra ungdomsskolen, er ikke gjennomføringen dårligere enn ved de andre programmene (Høst mfl. 2015).

En utfordring for mange elever som velger restaurant- og matfag som utdanningsprogram, er overgangen fra skole til å bli lærling i en virksomhet. Antall lærlingplasser innenfor Vg2 matfag har sunket både for industriell næringsmiddelproduksjon og for de mer tradisjonelle håndverksfagene. Det har vært en nedgang fra rundt 500 lærekontrakter i 1998 til i underkant av 200 lærekontrakter i 2014. Næringsmiddelindustrien, Norges nest største industribransje, som til sammen har 45 000 sysselsatte, tar inn kun 30–40 nye lærlinger fra matfag årlig. Når det gjelder Vg2 kokk og servitør, har antallet lærekontrakter holdt seg mer stabilt, og det ble tegnet 781 lærekontrakter innenfor disse lærefagene i 2014 (Høst mfl. 2015). Andelen som tar fagbrev som lærling eller fagbrev som praksiskandidat, varierer mellom kokk og servitør og matfag. Blant elever på kokk og servitør tas 88 prosent av fagbrevene av lærlinger. Av fagbrevene som gjennomføres blant lærefagene på matfag, er det kun 50 prosent. Her skiller sjømatproduksjon seg ut ved at det kun er 18 prosent av dem som tar fagbrev, som tar det som lærlinger, resten tar det som praksiskandidater (se tabell 1.7 Høst mfl. 2013). Innenfor kokkefaget, baker og konditorfaget er gjennomsnittsalderen på dem som tar fagbrev, på rundt 23 år. Innenfor matindustrien er en høy andel av fagbrevene avlagt

av praksiskandidater. For industriell matproduksjon, sjømatproduksjon, kjøttskjærer og pølsemaker var gjennomsnittsalderen for avlagt fagprøve i 2012 30 år eller mer (se tabell 4.4 i Høst mfl. 2015).

Innenfor hotell og restaurant som bransje har man en mer blandet rekrutterings-tradisjon med håndverksfag som tradisjonelt har rekruttert lærlinger, og andre jobber som har rekruttert ufaglærte. Det er kokkefaget som er det mest veletablerte faget innenfor næringen med rundt 500 lærlinger årlig. Servitørfaget har derimot få lærlinger sett i forhold til hvor mange som arbeider som servitører (Høst, Skålholt & Nyen 2010). I en studie gjennomført av Høst og Michelsen (2010) i blant annet hotell- og restaurantbransjen målte de hvor stor andel av alle fulltidsansatte i alderen 17–19 år som var lærlinger. I hotell- og restaurantnæringen var andelen lærlinger i 2008 på 44 prosent, mens resten av ungdommen var ufaglærte. Blant ungdom i bygg og anlegg var 99 prosent lærlinger. Artikkelforfatterne poengterer at innenfor hotell og restaurant ser vi at den gamle delingen mellom ufaglærte yrker og håndverksfag fortsatt er gjeldende.

Stortingsmelding nummer 20, *På rett vei*, (Meld. St. 20 (2012-2013)) peker på utfordringen blant annet restaurant- og matfag har når det gjelder tilbudsstrukturen i utdanningen og arbeidslivets behov for arbeidskraft. Ungdommenes ønsker, samfunnets og arbeidslivets behov må «matches» med hvordan den videregående opplæringen dimensjoneres. Tidligere studier gjort på restaurant- og matfag kan gi et bilde av utfordringer eller styrker ved utdanningen.

Endringene etter Kunnskapsløftet ser ikke ut til å ha hatt ønsket effekt på gjennomføringsevnen til elever på restaurant- og matfag. En NIFU-studie (Vibe mfl. 2012) følger tre elevkull fra starten av utdanningsløpet frem mot oppnådd studie- eller yrkeskompetanse. To av kullene var de siste før endringene fra Kunnskapsløftet ble implementert, og det tredje kullet var det første kullet som startet etter reformen. Forfatterne finner at på tross av målsettingen om at en forenkling i tilbudet vil gjøre overgangen til lære enklere, finner de ingen tegn til at dette er tilfellet innenfor restaurant- og matfag. De finner heller ikke at det er flere som oppnår fagbrev etter Kunnskapsløftet (Vibe mfl. 2012).

NIFU gjennomførte i 2012 (Høst mfl. 2013) en studie basert på en spørreundersøkelse blant 3000 elever innenfor utdanningsprogrammene bygg- og anleggsteknikk, service og samferdsel og restaurant- og matfag. Den samme undersøkelsen har tidligere blitt sendt ut til elever som har gått helse- og oppvekstfag (tidligere helse og sosial). Studien var en del av et større prosjekt, Lekkasjeprosjektet, som har sett på frafallsutfordringen i nettopp disse utdanningsprogrammene. Som nevnt tidligere består restaurant- og matfag både av fag som har en lang fagopplæringstradisjon, og fag uten en lang tradisjon for å ha lærlinger. Studien viser at elevene som velger fag med sterk fagopplæringstradisjon, hvor arbeidsutsiktene er gode, utvikler en fagidentitet og en lyst til å bli lærlinger. Det motsatte viser seg i fagene uten en fagopplæringstradisjon. Disse fagene kan ikke skilte med en klar karrierevei, og elevene blir i større grad usikre

på studievalget sitt. Den svake forankringen til arbeidslivet, særlig i matindustrien, med små sjanser for lære plass samtidig som at det er få som søker seg til påbygg til generell studiekompetanse, kan være noe av forklaringen på frafallsspørsmålet for restaurant- og matfag.

Undersøkelsen viser også at flertallet av elever på Vg1 restaurant- og matfag trives med å gå på skolen, og at de er positive til å få lærlingplass. På Vg2 synker forventningen spesielt for elever på matfag. De er mindre interessert i videre utplassering i bedrift etter endt praksisperiode, og de har lave forventninger til sjansen for å få lære plass (Høst mfl. 2013). En Fafo-studie (Nyen & Tønder 2012) om faget prosjekt til fordypning¹ viser at halvparten av elevene på restaurant- og matfag mener faget ikke hjalp dem til å bli bedre forberedt på tiden i lære. Sammenlignet med elever på de andre programområdene er dette lavt da rundt åtte av ti mente prosjekt til fordypning gjorde dem bedre forberedt for tiden i lære. Studien viser også at prosjekt til fordypning er en viktig rekrutteringskanal for bedriftene for å ta inn lærlinger.

På samme tid som elevene har vansker med å finne seg lære plass, har næringsmiddelindustrien et stort behov for arbeidskraft, men de benytter seg i større grad av arbeidskraftsimport enn lærlinger og ferdig utdannede med fagbrev (Høst mfl. 2013). Det samme viser en undersøkelse gjennomført av NILF (Prestvik & Rålm 2014) hvor matindustriens arbeidskraft- og kompetansebehov ble kartlagt. Den viser at matindustrien bruker en stor andel ufaglært arbeidskraft og utenlandsk arbeidskraft. Undersøkelsen støtter seg samtidig på funnene fra FEED-prosjektet fra 2011–2013 som viser at det finnes et behov for fagarbeidere med en kombinasjon av matfaglig og teknologisk kompetanse. Bedriftene oppgir at det ikke finnes nok søkere til lærlingstillingene, og blant de elevene som søker seg til lære plass, mener bedriftene at mange ikke er gode nok (Prestvik & Rålm 2014).

Mandater for de faglige rådene fastslår at hvert råd, som dekker de ulike utdanningslinjene på yrkesfag, skal levere inn en utviklingsredegjørelse to ganger i løpet av sin oppnevningssperiode. Utviklingsredegjørelsens formål er å gi Utdanningsdirektoratet en samlet oversikt over endringer som foregår innad i bransjene, som kan ha betydning for opplæringstilbudet. Faglig råd for restaurant- og matfag mener det er et paradoks at bransjene mangler kvalifisert arbeidskraft på samme tid som elever mangler lære plasser. De er delvis uenig i Stortingsmelding nummer 20 (2012-2013) sin beskrivelse av restaurant- og matfag som et utdanningsprogram med både fag som har lange håndverkstradisjoner, og nyere fag som har mindre forankring på arbeidsmarkedet. De mener de aller fleste fagene har lange tradisjoner og god forankring i

¹ Prosjekt til fordypning skal blant annet gi elever på Vg1 muligheten til å prøve ut forskjellige sider av aktuelle lærefag innen relevante utdanningsprogrammer. De skal få erfaring med innhold, oppgaver og arbeidsmåter som karakteriserer de ulike yrkene innen utdanningsprogrammene. På Vg2 skal prosjekt til fordypning gi elevene mulighet til å få erfaring med innhold, oppgaver og arbeidsmåter som karakteriserer de ulike yrkene innen utdanningsprogrammene (Utdanningsdirektoratet 2016).

arbeidsmarkedet (Utviklingsredegjørelse 2013–2014). Rådet skriver i Utviklingsredegjørelse 2013–2014 at de ikke ser en grunn til å endre programområdene for restaurant- og matfag. Videre skriver de:

«For Vg2 matfag er det en generell utfordring at elevenes holdninger og kunnskaper ikke er på et adekvat nivå ved formidling til læreplass, årsaken til dette er nok sammensatt, og ikke alt er utdanningens feil, og må heller sees på som en ren samfunnsutfordring. Ønsket om å gå fullt inn for å ta en utdanning, og viljen til å legge energi og ressurser i dette er ganske laber hos svært mange av ungdommene som velger yrkesfag. Dette ser vi særlig innen matfagene.» (Utviklingsredegjørelse 2015–2016, del 1, s. 2)

Elevene som velger seg inn på denne studieretningen, har, som nevnt over, lavest antall grunnskolepoeng og har dermed større utfordringer når det gjelder å fullføre studie-løpet. Det er også et fag hvor det er et høyt antall elever med særskilte behov. Faglig råd viser til resultater fra Lærlingundersøkelsen (Caspersen mfl. 2014) som peker på at elever som går matfag, er spesielt skoletrøtte og umotiverte med høyt fravær. De blir dermed ikke attraktive som lærlinger. Samtidig velger flere av elevene fagretninger hvor bedriftene ikke tilbyr lærlingplasser, noe som kan tyde på at samarbeidet mellom arbeidslivet og fylkeskommunene om dimensjoneringen av kurstillbudet kan forbedres. Rådet skriver i Utviklingsredegjørelse 2015–2016, del 1, at det bør vurderes å endre utdanningsprogrammet på Vg2 matfag som ser ut til å ha de største utfordringene (Utviklingsredegjørelse 2013–2014, Utviklingsredegjørelse 2015–2016, del 1).

I analysen av Lærlingundersøkelsen (Caspersen mfl. 2014), som faglig råd viser til, kan vi se at lærlinger i restaurant- og matfag scorer dårligere enn de andre utdanningsprogrammene når det gjelder motivasjon for å lære i lærebedriften. På den andre siden ligger alle utdanningsprogrammene på et gjennomsnitt hvor de svarer et sted mellom «nokså godt motivert» og «svært godt motivert» på spørsmålet om hvor motiverte de er på arbeidsplassen. Gjennomsnittet til lærlingene på de ulike studieprogrammene svarer altså at de er motiverte på arbeidsplassen om enn i ulik grad. Lærlingundersøkelsen viser også at elevene på restaurant- og matfag er fornøyd med skolens forberedelse til lærlingetiden. I tillegg er lærlingene fra restaurant- og matfag de elevene som i størst grad mener prosjekt til fordypning hjalp dem å få lærlingplass (Caspersen mfl. 2014).

I 2011 kom en evaluering av et forsøk med praksisbrev (Høst 2011) hvor elever tok praksisbrev innenfor blant annet restaurant- og matfag. Resultatene fra denne studien kan problematisere/nyansere det faglige rådets konklusjoner i utviklingsstudien om at problemet med frafall fra utdanningen i stor grad ligger hos elevene. I forsøket med praksisbrev ble en gruppe «faglig svake» elever valgt ut til å delta i forsøket. Elevene hadde høyt fravær og rundt to i snitt fra ungdomsskolen, og rundt halvparten hadde også fag hvor de hadde strøket eller ikke fullført. Elever med høyt fravær og svake karakterer er den gruppen med elever som oftest faller fra et ordinært videregående

løp. Nesten halvparten av dem som startet på forsøket med praksisbrevet, fikk lærekontrakt, og forsøket har ført til lavere frafall og bedre gjennomføring enn om elevene hadde gått et ordinært utdanningsløp. For denne gruppen elever var det en endring i utdanningsprogrammet som måtte til for å kunne gjennomføre. Elevene, lærerne og bedriftene som ble intervjuet i studien, la vekt på at det å gå rett ut i praktisk arbeid i Vg1, var mest utslagsgivende for at så mange gjennomførte (Høst 2011).

Hva med bedriftene selv?

Utviklingsredegjørelsen fra faglig råd går langt i å hevde at det ikke er noe galt med selve utdanningen, men heller at man har for svake og umotiverte elever. Det virker heller ikke som om elevene blir mer motivert etter praksisperioden, snarere tvert imot. Samtidig har mange av bransjene som naturlig rekrutterer fra restaurant- og matfag, utfordringer som kan gjøre dem mindre attraktive som karrierevei for ungdommer.

For serveringsbransjen vet vi at det er en del grunnleggende problemer med både useriøsitet og arbeidsmiljø (Trygstad mfl. 2014). Utelivsbransjen er også preget av stor turnover av både bedrifter og ansatte. Flere av yrkesgruppene i utelivsbransjen har arbeidsmiljøproblemer som er større enn det andre yrkesgrupper erfarer. Eksempelvis blir det i utelivsbransjen oftere rapportert om faktorer som høyt tempo, manglende kontroll, få muligheter for faglig utvikling, urettferdig ledelse og ubehagelige konflikter på arbeidsplassen (Trygstad mfl. 2014).

I deler av næringsmiddelindustrien vet vi at det har vært store restruktureringer i løpet av de siste 15 årene. I virksomheter som Nortura og Tine har man konsentrert virksomhetene i langt færre anlegg enn det som tidligere var tilfellet. Nortura hadde i perioden 2000 til 2008 mer enn 1500 personer som var overtallige som resultat av nedleggelse/restrukturering av produksjonsanleggene (Hertzberg mfl. 2009). Denne prosessen har også fortsatt etter 2008. Det er ikke nødvendigvis færre sysselsatte i matindustrien, men produksjonen er for en god del av de større konsernene konsentrert på færre steder rent geografisk.

Deler av næringsmiddelindustrien har også endret arbeidskraftstrategien som et resultat av arbeidsinnvandring fra Øst-Europa etter EU-utvidelsene fra 2006 og fremover. I fiskeindustrien var i 2009 nær 20 prosent av de sysselsatte arbeidsinnvandrere fra Øst-Europa, i kjøttindustrien var andelen 10 prosent (Ødegård & Andersen 2011). På toppen av dette kommer bruk av innleid utenlandsk arbeidskraft fra bemanningselskaper som ikke inngår i denne statistikken, og som for en del undernæringer, særlig i fiskeindustrien, er vesentlig.

Det er ikke urimelig å anta at bransjer som er preget av ustabile forhold, både kan få problemer med å fremstå som attraktive for ungdom på vei inn i utdanningsløpet,

og kan slite med å få dem som er villige, til å starte på utdanningen frem til et avlagt fagbrev. Man kan for eksempel spørre seg hvor godt læringsmiljø man finner i en bransje som i utelivet der problemene på flere områder er ganske gjennomgripende. Bedriftenes motivasjon for å satse på lærlinger er kanskje også redusert når man kan hente ferdigutdannet arbeidskraft fra Øst-Europa eller fyller på med ufaglærte. Selv om elevgrunnlaget til restaurant- og matfag fremstår som noe svakere enn for en del andre yrkesfag, er også bedriftenes evne til å motivere elevene både gjennom praksisperiode og gjennom selve læretiden viktig. Hvor gode bedriftene er på dette området, har dermed også betydning for elevens mulighet til å gjennomføre utdanningsløpet.

Oppsummering

Samlet kan vi se fra tidligere forskning at gruppen elever som velger seg til restaurant- og matfag, har lave karakterer med seg fra ungdomsskolen og høyest fravær. Samtidig ser vi at flere av elevene blir mindre motivert i løpet av utdanningsløpet og møter strukturelle barrierer fordi de ikke får lærlingplass som ønsket. Vi ser også at mange bedrifter har valgt en arbeidskraftsstrategi som kan gjøre det mindre attraktivt for elever å velge et utdanningsløp innenfor restaurant- og matfag.

3 Hvem får ikke læreplass?

En viktig del av dette prosjektet har vært å kartlegge hva som kjennetegner de elevene som ikke får lærekontrakt etter Vg2. Vigo, som er fylkeskommunenes informasjonssystem for videregående opplæring, har en god del informasjon som kan belyse disse kjennetegnene. Vi har i dette prosjektet fått tilgang til data fra Vigo fra året 2014. I Vigo er det mulig å utarbeide en oversikt over de elevene som har søkt læreplass, og andelen som har fått en plass og ikke. De dataene vi har tilgang til, går frem til 1. oktober 2014. Hvor mange av elevene som har fått seg en læreplass etter 1. oktober, kan vi ut fra våre data ikke si noe om.

Vi vil først i denne delen gi en beskrivelse av hva som kjennetegner de elevene som har søkt læreplass, og som ikke har fått lærekontrakt etter Vg2 i restaurant- og matfag. Dette kartlegges langs variablene kjønn, fravær, karakterer, fylke, programfaget det er søkt plass i, og morsmål. Deretter vil vi gjøre en multivariat regresjonsanalyse hvor vi kartlegger forklaringsstyrken til de ulike variablene når de ses i sammenheng.

Elevene som søkte læreplass i 2014

I 2014 var det totalt 1393 elever som hadde læreplass som førsteønske etter endt Vg2 i restaurant- og matfag samlet. Om vi deler søknadene i tre grupper, var det 68 prosent som hadde søkt seg læreplass innenfor kokk og servitør, 22 prosent som søkte læreplass innenfor matfagene, mens 10 prosent søkte ulike alternative ordninger (lærekandidat m.m.). Denne fordelingen speiler at kokk og servitør er de dominerende fagene på restaurant- og matfag. Det er også mulig å splitte dette opp og se på fordelingen innenfor de ulike fagene. Dette er vist i tabell 3.1 (neste side).

Som det går frem av tabell 3.1, er det samlet på restaurant- og matfag mange små fag med til dels svært begrenset søking til læreplass i 2014. Fra kokk og servitør er den største gruppen læreplassøkere til restaurantkokk, deretter kommer institusjonskokk og servitør. Innenfor matfag er det klart flest som søker seg til en læreplass som konditor. Noen av fagene er nærmest ikke eksisterende når vi ser på antall søknader til læreplass i 2014. Det var for eksempel kun to som søkte læreplass i pølsemakerfaget og kun én som søkte til sjømatproduksjon.

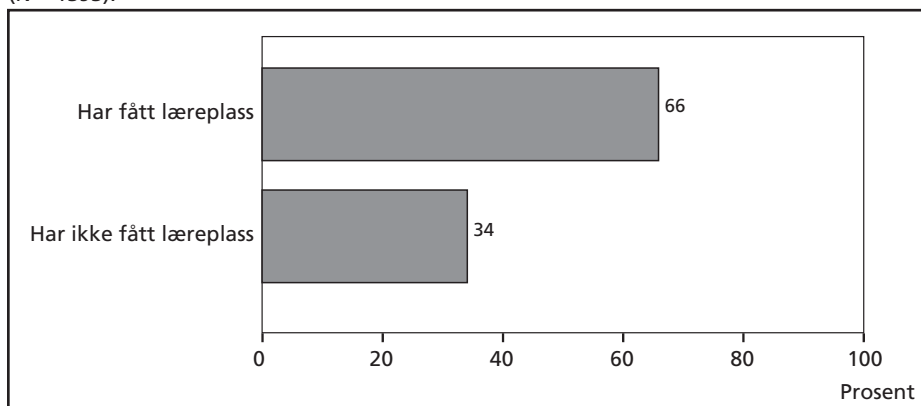
Tabell 3.1 Andel som har søkt læreplass etter lærefag 2014.

	Prosent	N
Restaurantkock	42	583
Institusjonskock	15	203
Servitør	11	154
Konditor	10	133
Baker	4	52
Industriell matproduksjon	4	50
Butikkslakter	2	33
Kjøttskjærer	1	18
Sjømathandler	1	11
Slakter	1	8
Pølsemaker	0	2
Sjømatproduksjon	0	1
Alternative ordninger i alle fag	10	145
Total	100,0	1393

Elever uten læreplass i 2014

Å søke læreplass er ikke ensbetydende med at man får læreplass. Med utgangspunkt i Vigo-dataene kan vi se nærmere på hvor mange som ikke får læreplass etter at de har søkt, og hva som kjennetegner disse elevene. I figur 3.1 viser vi den totale andelen som har søkt og fått læreplass per 1. oktober 2014, og hvor mange som har søkt og ikke fått læreplass.

Figur 3.1 Andel elever fra restaurant- og matfag som har søkt og fått læreplass i 2014. Prosent (N = 1393).



Som det går frem av figur 3.1, har litt i overkant av én av tre av søkerne til læreplass ikke fått dette per 1. oktober 2014. Vi har i tillegg kartlagt hva som kjennetegner elevene uten læreplass, etter flere variabler: kjønn, antall registrerte fraværsdager, karakternivå og fagretning. I den multivariate analysen vil vi også kontrollere for om det er geografiske effekter. I tabell 3.2 viser vi først disse sammenhengene i bivariate fordelinger.

Tabell 3.2 Andel som har søkt og fått / ikke fått læreplass per 1. oktober 2014 etter kjønn, fraværsdager, karakterpoeng*, morsmål og fag. Prosent.

	Har fått læreplass	Har ikke fått læreplass	Totalt (N)
Kvinne	65	36	101 % (679)
Mann	67	33	100 % (714)
Fraværsdager			
Under 5 dager	79	21	100 % (497)
5-10 dager	73	27	100 % (336)
11-20 dager	62	39	101 % (260)
Over 20 dager	33	67	100 % (196)
Karakterpoeng*			
Under 250	21	79	100 % (120)
250-300	51	49	100 % (254)
301-400	69	31	100 % (228)
Over 400	91	10	100 % (328)
Morsmål			
Norsk/samisk	67	33	100 % (1113)
Europeiske språk	49	51	100 % (81)
Ikke-europeiske språk	58	42	100 % (110)
Fag			
Matfag	62	38	100 % (308)
Kokk og servitør	76	24	100 % (940)

*Personer med verdien null er fjernet fra analysen. Disse kommer i tillegg til 56 personer det ikke fantes noen registrerte karakterpoeng på. 36 personer har verdier mellom 7 og 60. Disse har blitt tillagt verdier tilsvarende ti ganger deres registrerte verdi. Det kan tenkes at noen med reelle verdier mellom 0 og 60 dermed har blitt tillagt feil verdi eller er fjernet fra analysen.

Av tabell 3.2 ser vi for det første at det ikke er noen tydelige kjønnsforskjeller mellom dem som får og dem som ikke får lærekontrakt. Når vi ser på fraværsdager og karakternivå, finner vi derimot noen svært tydelige sammenhenger. Andelen som ikke har fått læreplass, øker markant med økende andel fraværsdager. Tydeligst blir dette når vi ser på de elevene som har hatt over 20 dager fravær, blant disse er det 67 prosent av dem som har søkt, som ikke har fått læreplass. Vi ser også at andelen som ikke har fått læreplass, synker markant med stigende karakternivå. Blant dem med mer enn 400 karakterpoeng (tilsvarer et samlet karaktersnitt på 4 uten tilleggs-poeng) er det 10 prosent som ikke

har fått læreplass. Blant gruppen med under 250 poeng (karaktersnitt lavere enn 2,5) er det nær 80 prosent som ikke har fått læreplass. Morsmål har en viss betydning, men her er det såpass få ikke norskspråklige at feilmarginen blir vesentlig. Vi finner likevel at de med europeiske språk har en statistisk signifikant høyere sannsynlighet for ikke å få læreplass enn de norskspråklige. Det er også et visst skille mellom dem som har søkt læreplass fra matfagene, og dem som har søkt fra kokk og servitør. Blant søkerne fra matfagene er det 38 prosent som ikke har fått læreplass, men det er 24 prosent blant kokk og servitør.

For å sjekke sammenhengen mellom det å få læreplass og ikke har vi gjort en lineær regresjonsanalyse med de samme variablene vi så i tabell 3.2. I tillegg har vi i regresjonsanalysen også tatt med fylke som en uavhengig variabel. Hensikten med regresjonsanalysen er først og fremst å se hvordan de ulike variablene samlet påvirker det å ikke få læreplass. Fordelen med regresjonsanalyse er at man ser den samlede effekten av en variabel kontrollert for alle de andre variablene i modellen. Den avhengige variabelen i modellen har verdien 0 (konstanten) for dem som har fått læreplass, og verdien 1 for dem som ikke har fått læreplass. Det er med andre ord sammenhengene mellom de ulike bakgrunnsvariablene og det å ikke ha fått læreplass som vises i tabell 3.3².

Som det går frem av tabell 3.3, finner vi at kjønn, fraværsdager og karakterpoeng har betydning for om man får læreplass eller ikke. Det er en signifikant effekt av kjønn som viser at menn har lavere sannsynlighet enn kvinner for å stå uten læreplass. Når det gjelder fraværsdager, er høyt fravær (mer enn 20 dager) det som øker sannsynligheten for å stå uten læreplass. Det er også en klar sammenheng mellom karakternivå og det å ikke få læreplass; desto høyere karakternivå man har, desto mindre er sannsynligheten for at man skal stå uten læreplass. Av de standardiserte B-verdiene (Beta) ser vi også at karakternivå er det som har størst betydning av de signifikante variablene i modellen for om man står uten læreplass eller ikke.

Det er en viss effekt av morsmål, der vi ser at det å ha europeiske språk som morsmål øker sannsynligheten for å stå uten læreplass når vi sammenligner med dem som har norsk som morsmål. Det er her verdt å understreke at morsmåleffekten er relativt svak. Av de signifikante variablene er det den som har minst på virkning på det å stå uten læreplass (Beta = 0,056).

Modellen viser også noen signifikante sammenhenger for fylke: De som søker læreplass fra Oslo, Telemark, Aust-Agder og Sør-Trøndelag, har mindre sannsynlighet for å stå uten læreplass enn de som søker fra Østfold, som ligger i konstantleddet. Vi kan ikke si noe sikkert om hva som ligger bak denne sammenhengen for fylke. Det kan

² Vi har valgt å presentere en lineær regresjon, men har også gjort en logistisk regresjon for å se om det ga et annet hovedbilde. I den logistiske regresjonen hadde de samme variablene som i den lineære signifikant effekt. I tillegg var det i den logistiske regresjonen signifikante utslag for Rogaland og Hordaland. Vi har også gjort en korrelasjonsanalyse av variablene i den lineære regresjonen, og korrelasjonen er gjennomgående lav (Pearsons $r < +/- 0.46$).

Tabell 3.3 Søkere til læreplass som står uten læreplass per 1. oktober 2014. Lineær regresjon (N = 1228). Signifikante verdier ($p < 0,05$) er markert med uthevet skrift.

	B	Std. Error	Beta	Sig.
(Konstant) kvinne, under 5 fraværsdager, under 250 karakterpoeng, norsk/samisk morsmål, Østfold, søkt læreplass på kokk/servitør	0,733	0,079		0,000
Mann	-0,064	0,024	-0,072	0,008
5–10 fraværsdager	0,019	0,030	0,019	0,525
11–20 fraværsdager	0,053	0,035	0,048	0,130
Over 20 fraværsdager	0,266	0,041	0,205	0,000
250–300 karakterpoeng	-0,206	0,051	-0,184	0,000
301–350 karakterpoeng	-0,339	0,052	-0,297	0,000
351–400 karakterpoeng	-0,434	0,050	-0,430	0,000
Over 400 karakterpoeng	-0,500	0,052	-0,505	0,000
Europeisk morsmål	0,106	0,051	0,056	0,036
Ikke europeisk morsmål	-0,003	0,046	-0,002	0,942
Akershus	-0,052	0,063	-0,032	0,408
Oslo	-0,229	0,070	-0,116	0,001
Hedmark	-0,128	0,075	-0,057	0,089
Oppland	-0,146	0,075	-0,065	0,051
Buskerud	-0,087	0,067	-0,046	0,198
Vestfold	-0,092	0,065	-0,052	0,159
Telemark	-0,326	0,104	-0,091	0,002
Aust-Agder	-0,204	0,081	-0,080	0,011
Vest-Agder	-0,057	0,075	-0,025	0,450
Rogaland	-0,090	0,062	-0,056	0,151
Hordaland	-0,095	0,061	-0,061	0,122
Sogn og Fjordane	-0,078	0,078	-0,032	0,322
Møre og Romsdal	-0,086	0,068	-0,044	0,206
Sør-Trøndelag	-0,142	0,062	-0,090	0,022
Nord-Trøndelag	-0,010	0,076	-0,004	0,894
Nordland	-0,110	0,071	-0,053	0,121
Troms	-0,105	0,067	-0,057	0,114
Finnmark	-0,095	0,104	-0,026	0,365
Søkt læreplass på matfag	0,138	0,028	0,133	0,000
Adjusted R Square 0,219				

skyldes trekk ved skolene i disse fylkene eller trekk ved arbeidsmarkedet, men det kan også være andre bakenforliggende forhold som har betydning. Ved å innlemme fylke har vi uansett fått kontrollert de andre variablene i modellen for fylkesmessig variasjon. Til slutt viser tabell 3.3 også at det er en signifikant effekt for fag, der de som søker læreplass fra matfagene, har større sannsynlighet for å stå uten læreplass enn de som søker fra kokk og servitør.

Oppsummering

Oppsummert viser Vigo-dataene at det er noen klare sammenhenger som bidrar til å forklare hva som har betydning for å få læreplass eller ikke. Det er økt sannsynlighet for ikke å få læreplass dersom de er

- kvinne
- har høyt fravær
- har svakt karaktergrunnlag
- kommer fra matfag

4 Restaurant- og matfag, et oppsamlingsprogram?

Restaurant- og matfag er den linja hvor de som ikke kommer inn på andre linjer, begynner. På en måte er det bra, for da har de en plass. De har søkt to linjer her på skolen, og så kom de ikke inn. Da kan de begynne på restaurant- og matfag, og så kan de søke på nytt igjen neste år. Men det dumme med det er at de ødelegger for oss som vil gå her. Lærerne bruker så mye tid og energi på at de ikke dukker opp, eller så skulker de, eller så gjør de ikke det de skal. Det ødelegger en del. Vi startet med 17 i fjor og endte med sju på Vg1. (Servitørelev)

Sitatet ovenfor illustrerer på en god måte hva som går igjen i de kvalitative intervjuene om hvilke elever som begynner på restaurant- og matfag på videregående. Det var et gjennomgående tema i intervjuene at man kunne skille elever som velger seg inn på restaurant- og matfag, inn i to grupper: de som var motiverte og visste at de ville bli kokk, kjøttskjærer eller konditor, og de som hadde havnet på restaurant- og matfag mer eller mindre tilfeldig i mangel på andre alternativer. I den siste gruppen var det elever som ikke hadde kommet inn på førstevalget på grunn av for dårlige karakterer fra ungdomsskolen. Det var også en del elever som ikke visste hva de ville bli og hadde fått råd om å søke seg inn på restaurant- og matfag fordi «det er greit å lære seg å lage mat».

Rådgiverne på ungdomskolen blir sett på som et problem

Rådgiverne på ungdomsskolen var mottakere av mye kritikk fra både lærere, opplæringskontorer og bedrifter. Begge skolene vi besøkte, hadde, ifølge lærerne, en god elevtjeneste, og de var begge kjent for å ta godt vare på de «svakeste» elevene – de med problemer hjemmefra, angst eller rusproblemer. Dette visste rådgiverne på ungdomsskolen og anbefalte denne gruppen elever å søke seg inn på de to yrkesskolene. Da det ikke er nok elever til å fylle opp plassene på restaurant- og matfag med ordinære søkere på Vg1, ble en del av elevene med behov for ekstra tilrettelegging anbefalt å søke seg inn der. Som en av kokkelærerne sa:

En del elever har en del i ryggsekken sin. De kommer på skolen fordi de ikke har noe annet sted å være. Det faglige får bare være faglig for mange. Mange er opptatt av å bare ha det bra. Her får de god mat, og hvis vi kan få en elev til å møte opp og ha det bra, er det jo bare en bonus. (Kokkelærer)

Rådgiverne på ungdomsskolen anbefalte restaurant- og matfag til skoletrøtte elever, til elever som ikke hadde mulighet til å komme inn på de utdanningsprogrammene de først og fremst ønsket seg, og til elever med ekstra utfordringer i hverdagen. En av elevene vi intervjuet, visste ikke hvilket utdanningsprogram hun skulle velge. Hun forteller dette om sitt møte med rådgiver på ungdomsskolen:

Jeg var veldig usikker på hva jeg skulle velge siden det var nesten ingenting som interesserte meg [...] Jeg snakket med skolens rådgiver, først ville jeg egentlig gå studiespesialisering, men så sa jeg at jeg ikke var så veldig skoleflink, og da foreslo han restaurant- og matfag. (Servitørelev)

Andre av elevene vi snakket med som hadde søkt rådgivning i ungdomsskolen, syntes ikke de hadde fått så mye ut av rådgivningstjenesten:

Jeg visste ikke at vi kunne bli så mye ved å gå på restaurant- og matfag, det er vel tolv linjer eller noe sånt noe. Jeg visste for eksempel ikke hva IMP var for noe før jeg fikk vite litt på Vg1. (Matfagelev)

Oppfatningen til lærerne og opplæringskontorene var at rådgiverne på ungdomsskolen ikke så verdien i fagene på restaurant- og matfag. Det ble ikke solgt inn som en linje med spennende, varierte og kreative yrker hvor man senere kunne få både læreplass og jobb. Flere av bedriftene tok også selv uoppfordret opp at de mente rådgiverne på ungdomsskolen var et problem. En av dem sa det slik:

Elendigheten begynner med rådgiveren på ungdomsskolen, det har jeg erfaring med i flere tilfeller. Hovedproblemet er at restaurant- og matfag for rådgiveren på ungdomsskolen er en sekkepost der de dytter inn alle som ikke vet hva de skal, som ikke har evner. Bakgrunnen er at selv om de går på restaurant- og matfag og finner ut at «dette ikke var noe for meg», så sier rådgiveren at du har ikke kastet bort tiden din, for det å lage mat det skal du gjøre resten av livet. Da har du lært deg mye. Og det er for så vidt riktig, men faget blir en sekkepost [...] Holdningsarbeid inn mot ungdomsskolen og rådgiverne er kjempeviktig, for det er mange som kan være interessert i matfagene om de bare får de rette rådene. (Produksjonsansvarlig, bakerbedrift)

Valg av utdanningsretning kan være vanskelig for elevene

Flere av elevene vi intervjuet, hadde hatt andre utdanningsprogrammer som førstevalg og endt opp på restaurant- og matfag fordi de hadde for dårlige karakterer til å komme inn på primærønsket. Det var også flere elever som hadde byttet fra andre fag over til restaurant- og matfag. Omvalg både mellom utdanningsprogrammer og internt mellom lærefagene var noe som gikk igjen blant flere av elevene vi intervjuet på skolene, og det fremsto som ganske vanlig. Samtidig var det flere som hadde blitt interessert i et av fagene på restaurant- og matfag etter at de begynte på Vg1, og de hadde funnet ut at dette var noe for dem til tross for at det ikke var førstevalget. En servitørelev fortalte:

De fleste som gikk her, byttet jo hva vi ville bli hver uke. Den ene uka skulle man bli kokk, så kjøttskjærer, så var det institusjonskokk, så var det bakeriet, men nå har jeg bestemt meg for å bli servitør. (Servitørelev)

Det som avgjorde hvor godt det gikk med mange av elevene som litt tilfeldig hadde havnet på restaurant- og matfag, var om de faktisk ble interessert i et av fagene de ble presentert for i løpet av Vg1. En av matfaglærerne beskrev hvordan de på Vg1 forsøkte å vise frem hele spennet av fag i programmet det første skoleåret, slik at elevene skulle få et best mulig grunnlag for å velge retningen de skulle gå videre på:

Vi kjører dem gjennom alle fag på Vg1, baker og konditor, kokk og servitør, kjøttfag, fiskefag og industriell matproduksjon. Men på industriell matproduksjon der sliter vi litt mere, der kan vi bare lage litt saft og syltetøy. Vi kjører alle gjennom en periode på fire–fem uker i alle fagene, så får de en smak av alt. Og når de kommer på Vg2, skal de egentlig ha bestemt seg for hva de vil ta videre. (Matfaglærer)

Selv om restaurant- og matfag er bygget opp slik at man skal gjennom litt fra samtlige lærefag i løpet av Vg1 for deretter å velge seg ett lærefag på Vg2, var det flere elever, særlig de som hadde valgt matfag, som var usikre på hva de skulle velge også når de hadde kommet et godt stykke inn på Vg2. Begge skolene hadde lagt opp til mulighet for å bytte fag i løpet av Vg2. Noen valgte for eksempel å bytte fra baker til kjøttskjærer. Den ene skolen hadde i prinsippet sagt at bytter skulle skje én gang, og da til jul, mens den andre hadde et litt mer fleksibelt forhold til bytter og tok det i samråd med elevene når temaet kom opp. En av elevene vi intervjuet, kan illustrere problemet noen hadde med å velge en retning både i løpet av Vg1, og selv når de hadde kommet ganske langt i løpet på Vg2:

Jeg husker ikke om matfag var førstevalget mitt eller ikke, jeg. Jeg var litt skeptisk, men så kom jeg inn og begynte å like det. Særlig det at det var tre praksisdager og lite skole siden jeg har vært veldig skolelei. At jeg heller mot skjæring, IMP eller

butikkslakter, skyldes nok læreren som begynte å trykke på et par knapper hos meg og utfordret meg litt. For egentlig ville jeg bli kokk, men så endret det seg. Først hadde jeg tenkt å bli kjøttskjærer, men i løpet av det halvåret som har vært nå, har jeg fått lov til å prøve litt mere. Så nå er jeg litt usikker, men det blir et av de tre fagene. (Matfagelev)

Vanskelighetene for mange av elevene med å velge fagretning har nok også sammenheng med at en del av fagene på matfag i utgangspunktet er lite kjent blant elevene, og det er sånn sett ikke enkelt å velge blant disse. En av elevene beskrev en prosess der han begynte på restaurant- og matfag for å bli baker, et fag han naturlig nok hadde hørt om. Da han hadde fått prøvd seg litt i de ulike fagene på Vg1, hadde han imidlertid endret mening. Han beskrev denne prosessen slik:

Jeg tenkte jeg skulle bli baker, men når jeg kom inn på Vg1, så kjøtteskjæring bedre og bedre ut, og så da valgte jeg det på Vg2. Jeg vet i grunn ikke hva som fikk meg til å synes dette så morsommere ut, men jeg har i grunn helt fra femte–sjette-klasse visst at jeg skulle på restaurant- og matfag, men så tidlig hadde jeg jo ikke anelse om hva kjøtteskjæring var for noe. (Matfagelev)

På den andre siden var elever som hadde bestemt at de skulle bli for eksempel kokk, eller at de skulle ta industriell matproduksjon. Fire av kokkeelevene vi møtte, hadde «alltid visst at de ville bli kokk». Den ene eleven hadde en farfar som var kokk, og da han var to år, ble han med farfaren på jobb, og siden hadde han visst at det var yrket for han. Han opplevde stor støtte hjemmefra fordi han skulle følge i farfarens fotspor. En av de andre elevene hadde alltid laget mat hjemme, og da vi spurte om hvorfor han søkte seg inn på restaurant- og matfag, svarte han «Jeg ville bli kokk! Jeg har alltid interessert meg for mat. Jeg skal bli kokk, det ble bestemt for lenge siden». Disse elevene var utplassert på topprestauranter, og de mente de hadde gode sjanser for å få læreplass der til høsten. En av elevene på matfag hadde også bestemt seg for å gå industriell matproduksjon mens hun gikk på ungdomskolen. Hun var fast bestemt på å begynne å jobbe på et meieri. Der hadde oldefaren og bestefaren jobbet, og nå jobbet moren hennes der.

Elevergruppen vi intervjuet, var med andre ord svært variert, og vårt inntrykk av elevene sammenfalt rimelig godt med lærerne, bedriftene og opplæringskontorenes beskrivelse av at de som søker seg inn på restaurant- og matfag, er to grupper. Noen av dem vi intervjuet, visste hva de skulle bli, og hadde søkt seg inn til restaurant- og matfag for å gjennomføre dette løpet. De var aktive når de skulle ut i praksis, og søkte seg inn på restauranter eller bedrifter de hadde ambisjoner om å få læreplass hos. I den andre enden av skalaen var det en gruppe som hadde endt opp på restaurant- og matfag i mangel på andre alternativer. De slet med å komme seg gjennom både teori og praksis og med å bestemme seg for hva de egentlig ønsket å utdanne seg som. I tillegg var det en mellomgruppe som hadde endt opp på restaurant- og matfag fordi de ikke kom inn

andre steder. Disse visste ikke hva de ønsket å bli, men noen av dem fant i løpet av Vg1 eller Vg2 et fag de ble interessert i, og fremsto i intervjuene som motiverte og med god mulighet til å gå ut i lære. Et eksempel av flere var to av kokk- og servitørelevne vi intervjuet, som hadde fått tilbud om å bytte til førstevalget sitt noen måneder ut i Vg1, men valgte å bli på restaurant- og matfag fordi de trivdes veldig godt, og de hadde funnet et fag på Vg1 de ville ta fagbrev i.

Foreldrenes påvirkning

Litt over halvparten av elevene på videregående i Norge går studiespesialisering, og spesielt foreldres ønsker om at barna deres skulle gå studiespesialisering ble nevnt av lærere, opplæringskontorer og av elevene selv. Fra lærerne og elevenes synspunkt var ikke nødvendigvis studiespesialisering noe som passet for alle ungdommer. Tre av dem sa det slik:

Jeg hadde en gjeng her i går fra 9. klasse, de skal på studiespesialisering, men de vet ikke hva de skal bli. Og så ramlar de av, og så må de ta omvalg, og det er som å høre sørgemusikk. Det er mor og far som bestemmer. (Kokkelærer)

De (foreldrene) synes nok jeg skulle gått studieforberedende. Men jeg er så lei skolen at det går ikke. (Matfagelev)

Foreldrene er også mye med og styrer valget for ungene, og de vil at de skal være andre steder enn på matfag. Vi er jo i et landbruksområde, og det er jo mange bondesønner, men de kommer ikke inn på matfag. De går mot høyere utdanning, og så konkurrerer vi også med bygg og anlegg. (Opplæringsinstruktør kjøttindustri-bedrift)

Flere av elevene fortalte også om at en del av medelevene ville gå påbygg eller hadde foreldre som ønsket at de skulle gjøre det. To av lærerne vi intervjuet, hadde et ønske om en mulighet for elevene til å ta studiespesialisering før de gikk ut i lære. Med det mente de en type dobbeltløp hvor elevene etter fire år ville gå ut med både fagbrev og studiekompetanse. Tanken deres var at det ville berolige foreldrene og gi ungdom som var litt skoleleie og interessert i en fagutdanning, en mulighet til å prøve det ut. Samtidig ville de da fått muligheten til å gå videre med høyere utdanning rett etter læretiden om det skulle bli aktuelt.

Rekrutteringsarbeid i ungdomskolen

Til tross for at både opplæringskontoret, skolene og en del av bedriftene var svært kritisk til rådgivningstjenesten i ungdomsskolen, jobbet de aktivt overfor ungdomsskolen for å rekruttere ungdom til restaurant- og matfag. Den ene skolen hadde til og med besøkt 7. klasse flere ganger fordi de mente at når de kom til 10. klasse, hadde mange allerede bestemt seg, så da var det for sent.

Prosjektet «Vi dekker til fest» ble nevnt av opplæringskontorene, lærerne, elevene og noen av bedriftene i begge fylkene og omtalt som positivt. I dette prosjektet reiser elever, lærere og bedrifter ut på ungdomsskolene. De har med seg råvarer og lager et festmåltid til en gruppe elever som vurderer å begynne på restaurant- og matfag. På den måten får de vist hva de faktisk lærer på restaurant- og matfag, og ungdomsskoleelevene møter annen ungdom som har valgt den yrkesretningen. En av bedriftene beskrev sin egen deltakelse i «Vi dekker til fest» og at det nok burde satses mer på informasjon til ungdomsskoleelevene:

Vi har også vært på ungdomskolene, der hadde vi noe som het «Vi dekker til fest». Vi hadde et samarbeid med en av skolene, så da dro vi ut og laget en fest på skolen. Så jeg mener vi har vært på ungdomsskolen òg, men det burde vi gjort mye mer av, for det er der de tar valget. (Opplæringsinstruktør kjøttindustribedrift)

Restaurant- og matfaglinja på begge skolene deltok på yrkesmesser, og det ble understreket at det var viktig å vise faget i praksis, og ikke bare fortelle om hva faget inneholdt. Det ene opplæringskontoret hadde også brukt radioreklamer på en lokal radiokanal fordi de mente at «vi har ikke råd til å la være». Det samme opplæringskontoret etterlyste mer penger til rekruttering av elever inn på restaurant- og matfag og mente det var der nøkkelen til økt inntak lå. «Hver gang vi er ute på skoler, må vi ha med oss råvarer, vi kan ikke tegne skoleboller og pølser. Det koster oss flere tusen kroner». Samme opplæringskontor var tydelig på at de mente forslag om økt lærlingtilskudd og det allerede etablerte stimuleringsstilskuddet ikke var veien å gå for restaurant- og matfag. De mente man heller burde bruke penger på rekruttering av søkere fra ungdomskolen. Det er ikke mangel på læreplasser og gode opplæringsbedrifter som er utfordringen, mente opplæringskontoret, men at de mangler gode elever.

Elever i tilrettelagte opplæringsløp

Elevene med de største utfordringene traff vi ikke i fokusgruppene, men de var et tilbakevendende tema blant både lærerne, elevene og opplæringskontorene. Bedriftene møtte sjelden elevene med de største vanskene fordi de ble silt ut av lærere og

opplæringskontorene og ble ikke sendt ut i prosjekt til fordypning eller foreslått til læreplass. En del av elevgruppen ble beskrevet som elever med «bokstaver» eller elever med «papirer». I den gruppen var det elever med tøffe hjemmeforhold, rusproblemer, psykiske problemer og forskjellige diagnoser. Søkingen til restaurant- og matfag har som vist tidligere vært kraftig avtakende. Det betød at klassene i restaurant- og matfag ikke var fulle, og en god del elever som ikke kom inn på andre fag, ble «plassert» der. Denne elevgruppen var som regel faglig svak, en av matfaglærerne beskrev denne gruppen slik:

Det er generelt en del elever som kommer fra ungdomskolen med en del «vedlegg», i tillegg har vi en del med innvandrerbakgrunn. De snakker norsk, men de mangler begrepsforståelse, og da sliter vi. Så har vi elever som har hatt fritak for matematikk i ungdomskolen, så kommer de inn her og skal ha fagbrev, og da må de jo ha matematikk. Da sier jeg «hvordan skal vi klare å tette et hull på ett år på noe de ikke har lært på ti år?» Det er en masse utfordringer som vi prøver å få til så godt vi kan. Vi kan forsøke å lage et løp som gjør at de kommer seg gjennom fellesfagene med en dårlig karakter, men da har de i hvert fall en karakter. Vi får det til med noen, men på langt nær med alle. (Matfaglærer)

Det var en gruppe som skapte en del bekymring fordi de ikke ble vurdert til å ha en mulighet til å komme seg ut i det ordinære arbeidslivet. En kokkelærer så det slik:

Det er en fem–seks som ikke vil ut i praksis. De tør ikke, de synes det er skummelt, de har litt angst og psykiske utfordringer. Vi har en som er syk, noen som sliter med helsa, og så har vi noen som går her, som ikke egner seg, som ikke har forutsetninger for å greie det. De som går her på individuelle opplæringsplaner og som må ha tilrettelegging, de kommer aldri til å få et fagbrev, men kanskje de kommer til å få jobb på en verna bedrift. (Kokkelærer)

Da vi intervjuet på Vg2, var det en klar forskjell mellom de to skolene. Den ene skolen hadde en relativt stor andel elever som hadde tilrettelagte opplegg og alternative løp av ulike slag. Den andre skolen hadde på intervjuutidspunktet relativt beskjedent innslag av elever på alternative løp, på Vg2 matfag var alle i et ordinært opplæringsløp. Ved skolen med få alternative løp beskrev en av lærerne det slik:

Jeg har ingen på Vg2 som skal ha spesielle opplæringsplaner eller noe sånt. Det er ordinær læreplan på hele gjengen. Det er noen på Vg1, men det er mest språk. De som har spesielle behov, detter fra. Jeg vet ikke helt hvor de blir av, men vi har jo oppfølgingstjenesten som følger opp de som dropper ut, og prøver å få dem inn i noe. Jeg vet ikke helt hvordan det går med dem, og hvor de blir av, men de fleste tror jeg faktisk skifter bransje. (Matfaglærer)

Skolen som hadde flere på tilrettelagt opplæring, hadde disse i hovedsak i praksis (PTF) på skolen, fordi de mente at det ville stoppe opp for disse elevene i møte med bedriftene

og arbeidslivet. Disse elevene var også et tema i intervjuene med opplæringskontorene. Deres jobb er primært å sørge for at bedriftene får inn gode lærlinger, og de var skeptisk til at de svakeste elevene skulle ut til bedriftene. Det ene opplæringskontoret sa det slik:

Det er noen elever som jeg dessverre ikke kan ha ut i praksis. Det er mange som har en bagasje med seg, og de passer ikke inn i arbeidslivet, og de må skolen ta ansvar for selv. De vil ikke jeg ha ut. For det første skal ikke bedriftene mine ha belastning med å ha dem, og vi er heller ikke kompetente til å vare på dem. Vi skal lære dem å lage mat, men vi kan ikke ta ansvar for alle disse bokstavene. Og så er det noen som ikke står opp når de går på skolen, og da kommer de ikke til å stå opp når de skal ut i bedrift heller. De vil vi ikke heller ha, for da risikerer vi at bedriftene ikke orker mer, og at de slutter å ha lærlinger. (Opplæringskontor)

Skolen beskrev også at denne gruppen elever kunne gå på bekostning av det faglige og tok søkelyset vekk fra de motiverte elevene. En av lærerne beskrev at hun noen ganger følte seg mer som en vernepleier enn en lærer:

Vi bruker mer tid på det sosiale enn det faglige, fordi vi har veldig mange elever som har mange utfordringer hjemme. (Kokkelærer)

Kokkelæreren skulle gjerne brukt mer tid på de elevene som virkelig ville bli kokk og servitør. Men hun hadde også erfaringer med elever som plutselig «våknet» siste semester på Vg2, og som fikk lære plass. Dette var motivasjonen for å fortsette å prøve å få flest mulig gjennom utdanningsløpet selv om det var et stykke mellom «solskinns-historiene».

En annen gruppe som ble nevnt som utfordrende av lærerne, var minoritetsspråklige elever med for dårlige norskkunnskaper. De mente denne gruppen elever var sendt for tidlig ut i skolen og burde hatt mer norskopplæring før de startet på videregående. Særlig var det utfordringer med å få elever med svake norskkunnskaper ut i praksis. Det hadde skjedd at de hadde klart å plassere eleven ut, men så hadde bedriften sagt at det ikke fungerte, og at de ikke ønsket å ha eleven der på praksis, fordi kommunikasjonen ble for dårlig.

Oppsummering

- Elevene som begynner på restaurant- og matfag, kan deles i to grupper: Den ene gruppen er elever som er motiverte og vet hva de vil bli. Den andre gruppen har havnet på restaurant- og matfag mer eller mindre tilfeldig i mangel på andre alternativer.
- Rådgiverne på ungdomsskolen mottok mye kritikk fra bedrifter, opplæringskontorer og lærere. De hadde en oppfatning om at rådgiverne på skolene anbefalte restaurant- og matfag til skoleleie elever og elever med andre utfordringer fordi «det er greit å lære seg å lage mat».
- Skolene og opplæringskontorene jobbet med ungdomsskolene for å rekruttere ungdom til å søke seg inn på restaurant- og matfag.
- Mange av fagene på Vg2 matfag var ukjente for elevene før de begynte på restaurant- og matfag. Blant elevene som ikke hadde en bestemt plan, var det en fordel å kunne prøve de ulike fagene på Vg1 slik at de fikk kunnskap om hva fagene faktisk var, før de skulle velge på Vg2.
- Lærere, opplæringskontorer og elevene mente det var et stort press fra foreldrene til elevene og samfunnet om å gå studiespesialisering.
- Fordi restaurant- og matfag manglet søkere, var det en del elever som trengte tilrettelagte løp, på den linja. Denne elevgruppen tok mye ressurser fra lærerne, og opplæringskontorene og bedriftene ønsket ikke alltid å ha elevene ut i praksis eller lære. Grunnen var at det var ressurskrevende, og de mente de ikke hadde kompetansen til å ta vare på disse ungdommene.

5 Opplæring i skole og bedrift

I dette kapittelet skal vi se nærmere på opplæringsløpet i skole og i bedrift. Vi vil først se litt på de ulike lærefagene i restaurant- og matfag. Selv om mat er en fellesnevner for alle fagene, er det et stort spenn i hvilken retning elevene kan gå. Prosjekt til fordypning (PTF) er en viktig del av opplæringen i både Vg1 og Vg2. Som vi så i kapittel 2, har flere studier pekt på at elever ved restaurant- og matfag virker å bli mindre motivert til å søke lære plass etter gjennomført PTF enn det som er tilfellet i andre yrkesfag. Vi la derfor mye vekt på PTFs rolle i intervjuene med både elever, lærere, opplæringskontorer og bedrifter. Vi vil også se på lærernes kompetanse. Dette var et tema særlig opplæringskontorene og bedriftene var opptatt av, spesielt når det gjaldt hospitering. Til slutt vil vi se nærmere på bedriftens rolle i utdanningsløpet.

Noen fag er mer populære enn andre

I intervjuene kom det frem at elevenes valg av fagretning på Vg2 kunne føre til en mismatch mellom elevenes valg og næringslivets behov for arbeidskraft. Vi så også i intervjuene at enkelte av lærerne og opplæringskontorene prøvde å påvirke elevenes valg, slik at denne ubalansen skulle reduseres. Kokk var det klart største faget på begge skolene, men skolene hadde også flere elever som gikk på servitør og på matfag. Populariteten til kokkefaget ble av flere av lærerne og opplæringskontorene tilskrevet de mange tv-programmene som omhandler matlaging, og de mange kjendiskokkene som figurerer i mediene. Konditorfaget på Vg2 matfag opplevde også mye av det samme, både lærere og opplæringskontorer mente at TV-programmer som *Kakekrigen* og *Hele Norge baker* hadde økt andelen elever som ønsket å bli konditor. Men de to fagene opplevde også en helt ulik virkelighet når det gjaldt arbeidslivets behov for utdanningen. Mens arbeidsmarkedet for kokker ble betegnet som godt, fikk vi en beskrivelse av at behovet for konditorer var begrenset og læreplassene få. Både skole og opplæringskontor brukte derfor en god del ressurser på å få elevene på matfag til å se mulighetene i andre fag for å redusere andelen elever som aktivt gikk mot å utdanne seg som konditorer:

Når de kommer inn her, er det to tredjedeler som vil bli konditor, så vi må realitetsorientere dem litt. Det har nok noe med at de er kjent med hva en konditor gjør, de

har sett på TV at de står og pynter kaker. De vet ikke hva en industriell fagoperatør gjør, og de tror jo en butikkslakter står og slakter dyra. Det er få som kommer hit og i utgangspunktet vil ta de andre fagene. Jeg har en som skal bli pølsemaker nå i vår, men han kom inn og skulle bli konditor han også. (Matfaglærer)

Vi sliter med at altfor mange vil bli konditor, og det trenger vi jo ikke. Da må vi omvende dem. Vi hadde blant annet med en sjømathandler på skolen for å vise dem at det faget er både morsomt og kreativt. Du kan lage blomster og lignende med fisk også, ikke bare på kaker. (Opplæringskontor)

Det at så mange elever valgte kokk, trodde også opplæringskontorene og lærerne hadde en sammenheng med at de fleste faglærerne var kokke- eller baker-/konditorutdannet. Lærernes fagbakgrunn ble av flere informanter omtalt som viktig for elevenes valg av lærefag. Et av opplæringskontorene beskrev at en av skolene nettopp hadde fått inn en dyktig lærer med servitørfagbrev, og de hadde etter det merket en økning i antallet elever som ønsket en læreplass som servitører. Dette var bare et enkelttilfelle, men det at lærerne hadde fagkompetanse, ble nevnt av opplæringskontorene og bedriftene som viktig for elevenes valg av fag. For Vg2 matfag var dette en enda større utfordring siden de har ni fagretninger å velge mellom, men ikke ni lærere med ulik fagbakgrunn. Et av opplæringskontorene beskrev at noe av problemene med å få elever til å velge fra hele fagbredden nok var sammensatt, men at en del av forklaringen lå i skolene selv. Det dreide seg om lærernes kompetanse og skolenes vilje og mulighet til aktivt å tilby hele spektret av fagretninger:

Jeg tar med meg kjøtt og en halv gris til skolene for å vise elevene hva kjøttfaget er. Men noen skoler sier at vi ikke får komme inn, fordi de vil kjøre videre på baker-/konditoropplegget sitt. Det er også mange lærere som er baker/konditor, og det gjør også noe med elevenes prioriteringer, og det er et billig fag for fylkene og litt sånn koselig. (Opplæringskontor)

Fellesfagene

For å få et fagbrev må elevene bestå i alle fellesfagene. Noen av fagene er avgangsfag på Vg1 og andre på Vg2. Elevene vi intervjuet, så på fellesfagene som noe de måtte igjennom. Lærerne syntes derimot noen ganger det var brutalt at en elev som var «knallgod på kjøkkenet», måtte gjennom alle fellesfagene for å få fagbrev. Den ene læreren sa det slik:

Hvorfor skal det være sånn at hvis en elev stryker i engelsk, kommer han ikke videre i livet sitt? Når en elev stryker, kunne du liksom godt stukket en kniv inn i hjertet på han, det er et sånt tap. Vi som har dem i programfag, får dem alltid gjennom, vi har praksiskarakter og sjelden stryk. (Kokkelærer)

Lærerne jobbet med elevene for å få dem til å forstå hvor viktig det var å komme seg igjennom fellesfagene. Hvor gode karakterene var, spilte ikke så stor rolle, men de måtte bestå. Programfaglærerne beskrev en situasjon der de jobbet ganske hardt med å få elevene til å forstå at uten bestått i fellesfagene kom de ikke videre mot et fagbrev. En av skolene hadde også et spesialopplegg for dem som sto i fare for å stryke eller allerede hadde strøket, slik at de skulle komme seg gjennom. De beskrev en situasjon der det er noen som sliter, men at de fleste får det til om de vil.

Det er litt ulikt, noen er veldig flinke i fellesfagene. Vi har noen med minoritetsbakgrunn, og det er der vi ser det er mest problematisk, men de fleste kommer seg gjennom fellesfagene. (Matfaglærer)

Noen gir f... og stryker i gym for eksempel. Det gidder de ikke, men de må ha bestått i fagene. Det er det vi prenter inn i hodene deres når de begynner her, dere må ikke stryke. Matte og naturfag er avslutningsfag på Vg1, der må de hvert fall ikke stryke. Vi har også en sommerskole, alle som står i fare for eller stryker i naturfag og matte, får et tilbud fra fylkeskommunen. De er her på skolen siste uken av skoleåret og første uken av sommerferien. Det er tre–fire elever på en lærer intensivt i 14 dager. Da er det kun 3 eller 5 prosent som stryker. Målet er å få en ståkarakter, de skal bare bestå så de kan ta fagbrev og komme videre i livet. (Kokkelærer)

De elevene vi intervjuet, var allerede godt i gang med Vg2 og hadde dermed kommet seg gjennom fellesfagene på Vg1, men et par av dem hadde fritak og var i et alternativt løp. Fra intervjuene var det nok tydelig at fellesfagene ikke var det elevene satte mest pris på, men de hadde klart forstått at de måtte gjennom dem for å kunne slutføre utdanningen og gå mot en lære plass. På den ene skolen ble det også vektlagt både blant fokusgruppen på matfag og kokk og servitør at fellesfagtimene var mer støyende enn andre timer, og at det derfor var litt vanskelig å få konsentrert seg:

Det går greit, det er litt opp og ned. Det er jo litt kjedelig, men vi må jo gjennom det. (Matfagelev)

Det er mye bråk når alle kokker og servitører har fellesfag sammen. Vi synes ikke det er kjedelig, men det er litt slitsomt når det er så mye bråk. Lærerne setter de som vil, inn på et eget rom så de får jobbe litt mere i fred. (Kokkelev)

Prosjekt til fordypning (PTF)

Elevene hadde i Vg2 praksis både på skole og ute i bedrifter gjennom prosjekt til fordypning. Da vi spurte lærerne om hva de eventuelt ønsket mer av de to årene elevene var på skolen, var de opptatt av muligheten for elevene til å ha mer tid i praksis ute i bedriftene. Både lærerne og opplæringskontorene var opptatt av at det å være i en bedrift og se hvilke rutiner og arbeidsmåter de brukte i det virkelige arbeidslivet, var svært verdifullt for elevene. Selv om skolene vi besøkte, var relativt velutstyrte, var det ikke det samme som for eksempel å være i en virkelig restaurant hvor man serverte betalende gjester. For elevene på matfag ble PTF ansett som ekstra viktig fordi man «kan jo ikke slakte en gris på skolen». I industriell matproduksjon var det også vanskelig å gi relevant praksis i på skolen, fordi skolene ikke hadde tilgang til riktige maskiner. Lærerne mente også at praksis i bedrift forberedte elevene på læretiden, slik at sjokket ikke skulle bli for stort når de kom ut i lære i bedriftene. Bedriftene kunne også stille andre krav til elevene enn det skolene kunne. Kom en elev for sent til en skoletime, låste enkelte lærere døra, men det hadde de egentlig ikke lov til. Når elevene var ute i bedriftene, måtte de forholde seg til det virkelige arbeidslivet hvor det å komme for sent førte til en skriftlig advarsel, og fortsatte det, mistet de praksis- eller læreplassen.

Prosjekt til fordypning, veien til læreplass

Det var bred enighet blant elevene, lærerne, opplæringskontorene og bedriftene om at prosjekt til fordypning ga elevene en stor mulighet til å få læreplass. Som en av de ansatte på opplæringskontoret sa: «Det er stor enighet om at prosjekt til fordypning er nøkkelen til det meste».

I de to fylkene vi besøkte, var det i hovedsak opplæringskontorene som formidlet praksisplasser for elevene på Vg1 restaurant- og matfag og på Vg2. Opplæringskontorene var opptatt av at de skulle være involvert i denne prosessen, fordi de så PTF som svært viktig på veien mot en læreplass etter Vg2. Et av opplæringskontorene var litt oppgitt over at noen av lærerne på matfag hadde gamle avtaler gående med bedrifter og plasserte elever i PTF ved disse. De beskrev at en del av disse bedriftene ikke var godkjente lærebedrifter, og da ble veien til læreplass unødig vanskelig.

En av elevene vi snakket med, som skulle bli kjøttskjærer, beskrev også at han hadde PTF ved en bedrift hvor det var usikkert om de skulle ta inn en lærling. De var godkjent lærebedrift, men hadde ikke hatt lærlinger på mange år og var usikre på om de kunne lage et godt opplegg for læretiden, fordi de hadde mange utenlandske arbeidstakere, hovedsakelig fra Øst-Europa:

Jeg håper å få læreplass på det slakteriet jeg nå har PTF, men der er jeg litt usikker. De har ikke hatt lærlinger på elleve-tolv år, og så er det nesten ingen som snakker

norsk der, så de vet ikke helt om de klarer å lære meg opp. Men det er ikke tvil, de tar godt vare på meg når jeg er der. Jeg tror det går greit å få læreplass selv om de bestemmer seg for ikke å ta inn enn lærling, det er andre slakterier i området som også trenger lærlinger. (Matfagelev)

Organiseringen av PTF varierer

Det er opp til skolene hvordan de velger å organisere PTF i samarbeid med bedrifter eller opplæringskontor. Ifølge opplæringskontorene varierte organiseringen av PTF fra skole til skole. Vi så også at det varierte internt på skolene mellom kokk og servitør og matfag. Den ene skolen vi besøkte, hadde utplassert hele kokk- og servitørklassen på en stor institusjonskantone i tre uker sammenhengende i semesteret før jul. I semesteret etter jul var PTF i hovedsak kun én dag i uka i løpet av en tre ukers periode ved andre bedrifter enn de hadde vært i før jul. Elevene hadde søkt praksis i en bedrift de håpet å få læreplass i, men totalt var det kun tre dager PTF i den ønskede bedriften i semesteret etter jul. Opplæringskontorene beskrev dette som en dårlig løsning. De opplevde at det var uheldig for de andre bedriftene i området som ønsket lærlinger neste høst. Disse bedriftene ville gjerne ha elever ut i PTF hos seg slik at de kunne finne potensielle lærlinger. Dette ble mer vanskelig når elevene var konsentrert i én bedrift i nesten hele perioden med PTF.

Den andre skolen gjennomførte PTF på en annen måte. Der hadde elevene en fast dag i uka gjennom hele året på Vg2. Kokkelæreren på den siste skolen fortalte:

På restaurant- og matfag på Vg2 fungerer praksis ganske bra. Det vi har gjort i mange år, er å ha elevene ute hver onsdag. Vi har ikke tro på å være ute i praksis 14 dager sammenhengende høst og vår. Min påstand er at du lærer mindre med konsentrert praksis. Er du der hele veien, får du med deg rutine. Til jul har de som vil, lov til å bytte, hvis de vil gå ifra kokk til konditor eller servitør til kokk eller bare bytte arbeidsplass. (Kokkelærer)

Ved matfag på den ene skolen hadde de nettopp omorganisert PTF, de hadde gått fra en ordning der de konsentrerte PTF til noen uker hvert semester, til en ordning der eleven var ute i bedrift én til to dager hver uke gjennom nesten hele skoleåret. Læreren var svært positiv til omleggingen og beskrev at i det kullet de hadde på Vg2 nå, så regnet hun med at alle skulle ut i lære etter skoleåret. Hun beskrev denne omleggingen slik:

Vi har i år forsøkt å arrangere PTF litt annerledes enn tidligere. Vi har stilt oss spørsmålet om hvorfor det i fjor var så få av våre elever som vil ut i lære. «Er det måten vi underviser på, eller hva er det?» Så vi måtte begynne å lete. Vi har tidligere hatt PTF der elevene har vært ute i tre uker i ett strekk. Nå i år så har vi hatt de aller fleste ute i bedrift hver torsdag. Etter høstferien så har vi også, der det har vært mulig, i

tillegg hatt dem ute på fredager. De har etter første periode hatt muligheten til å bytte, da har noen valgt å fortsette på samme fagretning, andre har valgt å prøve noe annet. De elevene vi har nå, er veldig fornøyd med dette, og jeg tror motivasjonen har økt for flere. Eller jeg vet det har gjort det, vi ser de kommer tilbake, og det lyser en stolthet i ansiktet deres, og de har lært å mestre. Dette er helt klart en modell vi vil prøve ut litt mere. (Matfaglærer)

Bedriftene og PTF

Skolene beskrev ganske gjennomgående at det var nok bedrifter som ønsket å ha elever ute i PTF. Opplæringskontorene fortalte samme historie, og problemet var ikke mangel på bedrifter, men mangel på elever.

Praksisplassen var en mulighet for eleven til å vise seg frem for arbeidsgiver. Men det ble også påpekt fra et av opplæringskontorene at enkelte bedrifter kunne glemme at PTF også var en mulighet for bedriften å vise at de var en attraktiv læreplass. Dette opplæringskontoret fortalte at det var viktig at bedriftene viser eleven i PTF at læretiden vil bestå av mer enn «å skjære grønnsaker og skrelle poteter». De påpekte en tendens til at noen av bedrifter glemte bort elevene når de var ute i PTF, og at de først la inn innsatsen når elevene hadde blitt lærlinger. Det kunne føre til at ingen ønsket seg læreplass på den aktuelle bedriften, selv om opplæringskontoret visste at det var en god lærebedrift. Lærerne og elevene hadde også litt ulike erfaringer med enkelte bedrifter i PTF. Særlig hadde matfagene noen utfordringer knyttet til noen av fagene, og da særlig baker og konditor. For det første var det for mange elever som ønsket denne veien, og da var det vanskelig å finne nok praksisplasser. De beskrev også at det kunne være problematisk at elevene ble skuffet fordi de ikke fikk arbeidsoppgaver de fant interessante, og at de dermed kom ut av praksisperioden som umotiverte. En av lærerne i matfag beskrev det slik:

Å finne bedrifter til PTF er både og. Hadde vi hatt flere som ville vært butikkslaktere og kjøttskjærere, hadde det ikke vært noe problem, der har vi nok plasser. Det vanskeligste er de som vil bli konditorer i forhold til å få de ut i PTF i bedrifter der de skal ha inn lærlinger. Vi har hatt noen elever på industribakeriene, men de har kommet tilbake skuffet, siden det ikke hadde vært slik de forestilte seg. (Matfaglærer)

Dårlige erfaringer i PTF kan også få elevene til å skifte fag i løpet av Vg2. En av elevene beskrev at det hun først og fremst ønsket seg, var å bli konditor. Hun hadde vært i PTF i et stort industribakeri, men beskrev det som en dårlig opplevelse. Hun var nå, noe motvillig, blitt overtalt til å forsøke en periode med PTF som fiskehandler:

Jeg begynner i PTF i fiskehandler i morgen, men jeg har vært på bakeri før, og der fikk jeg nesten ikke gjort noe. Det var 18-årsgrense på maskinene der, og alt ble gjort

med maskiner. Så der fikk jeg nesten bare smøre opp kaker med syltetøy. Det ble jo veldig kjedelig når jeg nesten ikke fikk gjøre noe som helst. Jeg ble mye stående å se på, og da er det litt vanskelig å få vist seg frem og vise hva du kan, også. (Matfagelev)

Som vi har sett, har særlig matfagene noen utfordringer med å tilpasse elevenes orientering mot lærefagene til tilgjengelige stillinger i arbeidsmarkedet. Dette gjaldt særlig for bakere og konditorer der mulighetene ble oppfattet som begrensede. Innenfor kjøttfaget (slakter, kjøttskjæring og butikkslakter) ble mulighetene til både læreplass og senere jobb beskrevet som langt bedre. Elevene som valgte kokk og servitør, møtte ikke disse utfordringene i samme grad. Der var det rimelig god tilgang på læreplasser, og de to bedriftene vi besøkte, var også fornøyd med tilgangen på kandidater til læreplassene de hadde. Vi besøkte to restauranter blant bedriftene. Den ene restauranten lå i et stort konferansehotell, mens den andre var en «fine-dining-restaurant» i en storby. Begge kjøkkensjefene vi intervjuet, ansatte lærlinger blant elever de hadde hatt inne på PTF. De hadde godt med søkere til læreplass og tok gjerne inn flere søkere først på intervju, så prøvejobbing. Fordelen til elevene som hadde vært inne på praksis, var at de allerede kjente restauranten, og de hadde hatt bedre tid til å vise hva de var gode for og se om restaurantene var et sted de selv trivdes. En elev som gikk kokk på Vg2, fortalte at var man ambisiøs og ville inn på en bestemt restaurant, var det viktig å ha hatt praksis der først:

Det er jo mange folk som vil inn på XX-restaurant, nå har jeg vært på utplassering der og har derfor større sjanse enn mange andre, fordi de kjenner meg. Så der er det en sjanse for å få læreplass. Sitter du bare på rumpa og ikke vil gjøre noe og så kommer og søker på for eksempel XX-restaurant, hvor du trenger stort potensial for å jobbe, da kan du bare glemme det. (Kokkelev)

Flere av kokkeelevene hadde allerede blitt tilbudt læreplass der de hadde vært ute i praksis, og den ene kokkelæreren fortalte at mange allerede hadde en lærekontrakt. Opplæringskontoret i samme fylket fortalte at de «støvsugde» til seg elever med greie karakterer og lite fravær. De som ennå ikke hadde vært ute i sin praksisperiode, håpet at de ville få læreplass etter praksis var over.

PTF ga elevene en god mulighet til å prøve ut forskjellige kjøkken, og det ga dem også mulighet til å velge riktigere læreplass, fordi de hadde fått muligheten til å prøve ulike bedrifter. Noen elever fant ut at de ikke likte å jobbe på kvelden, men på dagen, og da passet kantiner eller hotellkjøkken bedre enn en kveldsåpen restaurant. De fikk også prøve ut om de likte storkjøkken eller for eksempel à la carte. Opplæringskontorene og lærerne viste til at elever som ikke fungerte et sted, kunne det gå veldig bra med på et annet sted. Mye handlet om å passe inn i den allerede etablerte kulturen i lærebedriften. Servitørelevne fikk også praksisplasser på ulike restauranter. Den ene fine-dining-restauranten tok ikke inn servitørelever på PTF fordi det var veldig krevende å jobbe

der, men når de tok inn lærlinger, gikk det ikke lang tid før de fikk ansvar for en egen stasjon ute i spisesalen. Det var også stor enighet blant alle informantene om at det å ha vært ute i praksis på Vg1 og Vg2 minsket sjokket det var å komme ut i det virkelige arbeidslivet.

Skolene og opplæringskontorene var tydelige på at PTF var ekstremt viktig for elevene. For det første var det en sentral del av selve opplæringen i de ulike fagene på Vg2 siden det var en god del ting som vanskelig kunne læres kun på skolen. Særlig var dette vanskelig i en del av matfagene der skolene hadde begrensede muligheter til å vise bredden i programområdet. Slakter og industriell matproduksjon var to eksempler på slike fag. For det andre ble PTF ansett som viktig for motivasjonen til en del elever som var litt teorileie, selv om vi også så eksempler på at PTF kunne virke demotiverende. For det tredje ble PTF sett på som en mulighet for elevene til å prøve ut litt ulike fag når de var i tvil. PTF kunne også brukes til å motivere elevene til å orientere seg bort fra fag der både lærere og opplæringskontor mente at både muligheten til læreclass og senere muligheter for jobb var vanskelig. For det fjerde og kanskje aller viktigst ble PTF sett på som en god mulighet til å ta det siste steget i opplæringen: å skaffe seg en læreclass.

Faglig oppdatering blant lærerne

En måte lærere kan skaffe seg oppdatert kunnskap på om utviklingen i faget er gjennom hospitering. I intervjuene spurte vi både lærere, opplæringskontorer og bedrifter om de hadde ordninger med hospitering, der lærerne kunne være ute i bedriftene og jobbe for å oppdatere kunnskapen sin. Ved de to skolene vi besøkte, var det ifølge lærerne ingen form for hospitering. Opplæringskontorene og bedriftene, som hadde relasjoner til flere skoler i området enn de vi intervjuet, ga også det samme inntrykket.

Både opplæringskontorene og bedriftene mente at det var et problem at det var for lenge siden mange av lærerne hadde jobbet med faget, og de mente at noen av dem var lei jobben. De hadde et ønske om at lærerne skulle være mer ute i bedrift og holde seg generelt oppdaterte. Et av opplæringskontorene mente at lærere som hadde vært borte fra faget sitt i mer enn fem år, burde hospitere i en bedrift annethvert år for å holde seg oppdatert.

Vi spurte lærerne om de hadde vært på hospitering, eller om det var noe de ønsket. De var alle positive til hospitering, men tiden strakk ikke til. De beskrev alle en situasjon der det ikke var satt av egentid for at lærerne kunne være ute i bedrifter å jobbe. En av lærerne på matfag beskrev også at det var vanskelig å få passet hospitering inn i skolehverdagen. Det handlet både om få lærerressurser og om elever som måtte ivaretas på skolen:

Vi har ikke det, vi har jo bedrifter som er villige til å ta oss imot, men på grunn av ressurser må alt det gjøres på fritiden, egentlig. Vi ønsker jo det beste for elevene, det er det man tenker på, men vi har jo et liv hjemme også. Så kan du si at når vi har elever ute i bedrift, så kan vi være mere ute vi også, men vi har stort sett alltid et par-tre elever som ikke kan være ute, og de må også følges opp. Hvem skal da ta seg av dem, da, de har krav på opplæring, de også. Det varierer mye om lærerne vil hospitere. Jeg har gjort «permen min i 30 år og kan gjøre det i tre år til», du har jo dem, men det er også mange som er interessert og ønsker hospitering. Jeg så jo også at den gangen vi hadde to matfagklasser, så var det også flere lærerressurser til stede, og da blir nok også muligheten større for å kunne hospitere. Da kan vi slå sammen grupper og undervise mens noen andre hospiterer. (Matfaglærer)

Nei, det har vi ikke, men vi burde hatt det. Du kan jo ta permisjon og jobbe ute, men rein hospitering har jeg aldri hørt at noen har hatt. (Matfaglærer)

I intervjuene er det tydelig at virkelighetsforståelsen mellom lærerne på den ene siden og bedriftene og særlig opplæringskontorene på den andre er ganske ulik når det gjelder årsaken til at hospitering ikke forekommer. Mens lærerne vektla manglende ressurser og tid, mente opplæringskontorene og bedriftene i større grad at det skyldes manglende vilje hos lærerne:

Vi prøver også å få lærerne ut i hospitering og har tilbudt det under prosjekt i fordypning, men på matfag sitter det veldig langt inne. Jeg vet ikke hva det er som holder dem tilbake. De kan komme ut på omvisning, men komme ut og jobbe vil de ikke. Jeg vet ikke om det er fordi de er redde for å vise frem svakhetene sine. (Opplæringskontor)

De burde vært en tur på lærebenken og i hvert fall vært ute hos oss og jobbet lite grann for å se hva vi holder på med i dag. Jeg har enda ikke sett noen. Jeg tror man har det veldig bra med å sitte stille og rolig og ha det veldig godt og trygt og ikke måtte engasjere seg mer enn det. (Butikksjef)

Hospitering synes jeg egentlig skulle vært et krav. Hvordan skal man lære bort ting man lærte for 25 år siden? Det er ingen som er på hospitering og heller ingen forespørsel om det. (Opplæringskontor)

På begge skolene var det tydelig når vi spurte lærerne vi intervjuet, at hospitering ikke var noe som ble praktisert, verken for egen del eller blant de andre lærerne på restaurant- og matfag.

Bedriftenes forventninger

Bedriftene vi intervjuet, var i fire ulike bransjer: to restauranter, en dagligvarebutikk med ferskvaredisk, et industribakeri og en kjøttindustribedrift. De hadde alle til felles at de var godkjente lærebedrifter. Fra intervjuene med bedriftene var det tydelig at de alle hadde et klart motiv for deltakelsen i elevens utdanningsløp: *de ønsket å skaffe seg sårt tiltrengt arbeidskraft*. Tilnærmingen var nok ulik, men målet var det samme. Samtlige av bedriftene hadde også elever inne i prosjekt til fordypning. Det var en tydelig forskjell mellom bedriftene. Restaurantene beskrev tilgangen på lærlinger som god, mens de tre bedriftene som rekrutterte fra matfag, opplevde en situasjon der de ikke fikk tak i det antallet lærlinger de faktisk ønsket. Tilnærmingen til problemet med for få lærlinger var imidlertid noe ulik mellom dem.

Industribakeriet hadde ikke hatt lærlinger på noen år, selv om de tok inn elever på PTF. Begrunnelsen var først og fremst at de mente at kvaliteten på elevene ikke var tilstrekkelig god til at de ønsket dem inn som lærlinger. Dette var til tross for at de manglet arbeidskraft, var godkjent lærebedrift og hadde instruktører som kunne følge opp lærlingene. De beskrev sin situasjon slik:

Vi kan ha konditorlærling, vi kan ha tradisjonell bakerlærling, og vi kan også ha lærling i industriell matproduksjon. I tillegg har vi tatt flere ufaglærte frem til fagbrev, de siste tre årene har vi blant annet hatt tre ansatte som har tatt fagbrevet som praksiskandidater. Vi har også en ufaglært som har tatt fagbrev i industriell matproduksjon [...] Vi har elever inne på PTF, og de er her noen dager i uka i noen måneder. Nå det siste halvannet året har det ikke vært noen mulige emner i det hele tatt, de er ikke interesserte. Det har jeg sagt til lærerne også, kom med gode kandidater, så er det store muligheter. På halvannet år har de ikke klart å finne en. Det vil si, det kan vel hende de har funnet noen, men vi har ikke blitt tilbudt disse. Det kan godt hende de har tilbudt dem til andre, det kan jeg ikke svare på. (Produksjonsleder bakeri)

Kjøttindustribedriften hadde også behov for kvalifisert arbeidskraft. Over en lengre tidsperiode hadde behovet vært dekket ved å ansette arbeidsinnvandrere fra Øst-Europa. Det ga seg blant annet utslag i at i skjærehallen (der de slaktede dyrene ble partert) var nå cirka halvparten av de ansatte arbeidsinnvandrere, hovedsakelig fra Polen. Kjøttindustribedriften beskrev også at arbeidskraftbehovet var såpass stort at de ikke var i nærheten av å kunne dekke etterspørselen etter arbeidskraft gjennom å ta inn lærlinger fra skolene. De hadde i utgangspunktet en ambisjon om at de til enhver tid skulle ha rundt 15 lærlinger i ulike avdelinger i bedriften. Førrige høst hadde de bare fått inn én lærling fra skolene. Opplæringsinstruktøren beskrev at bedriften hadde måttet tenke nytt:

Jeg tok kontakt med personalkontoret og sa at nå må vi stoppe opp litt. Vi kan ikke bare ta inn arbeidsinnvandrere når vi mangler folk. Det å kommunisere med hverandre på jobb er en viktig del av en effektiv produksjon. Jeg hadde mine tanker om det på forhånd og hadde en plan for hvordan vi skulle få inn flere lærlinger. Siden det ikke var mulig per i dag å få ut flere fra skolen, tok jeg kontakt med NAV og spurte om de hadde noen som hadde droppet ut av restaurant- og matfag. Tanken var at de trenger mindre læretid. (Opplæringsinstruktør, kjøttindustribedrift)

I samarbeid med NAV ble det samlet 30 personer som man vurderte kunne være aktuelle for å gå et opplæringsløp i bedriften. Disse fikk en presentasjon av bedriften og hva de drev med, og hva slags folk de var ute etter. De som fortsatt var interessert etter presentasjonen, ble alle tatt inn til intervju for å avklare om bedriften mente det var potensial til et opplæringsløp. De satt da igjen med 13 stykker som fikk prøve seg i bedriften i seks uker, og i denne perioden var de fortsatt på stønad fra NAV. Opplæringsinstruktøren hadde utviklet et opplegg hvor samtlige skulle igjennom ulike opplæringer i denne praksisperioden. Han hadde tatt utgangspunkt i læreplanen for skolen i de ulike fagene på matfag. Når de seks ukene var over, tok de en evaluering av hvordan hver enkelt hadde klart seg gjennom praksisperioden, og de endte opp med å tilby ni av dem læreplass.

De som fikk tilbudet, sendte inn all dokumentasjon om de fagene de hadde fullført på videregående skole. Denne dokumentasjonen ble sendt til opplæringskontoret for matfag, så fant opplæringskontoret ut i samarbeid med skolene hvilke fag hver enkelt trengte for å kunne gå opp til fagbrev. For de aller fleste innebar det at de måtte gå mer enn to år i lære, og det kunne ta opptil fire år før de fikk den opplæringen de trengte på skolene. Når de hadde gjennomført et fag, ble de av bedriften meldt opp til privatisteksamener.

I opplæringstiden fikk de lærlinglønn, men de som var over 20 år, fikk lærlinglønn på samme nivå som ordinære andreaerslærlinger fra første dag. Dette var begrunnet med at de ofte da hadde skaffet seg utgifter til bolig og lignende, noe som gjorde at de hadde behov for mer enn det man fikk på førsteårs lærlinglønn. Samtlige fikk også lærlinglønn for den tiden de måtte tilbringe på skolen. Opplæringsinstruktøren var rimelig sikker på at av de ni som nå var igjen, kom samtlige til å komme ut på andre siden med et fagbrev. De hadde nylig også tatt inn et nytt «kull» fra NAV og hadde akkurat skrevet seks nye lærekontrakter med disse. Opplæringsinstruktøren var godt fornøyd med den måten de dermed hadde skaffet seg 15 lærlinger på i løpet av et års tid. Men han var samtidig klar på at det var en type nødløsning som bunnet i manglende mulighet for å hente lærlinger i det ordinære skolesystemet:

Men dette er jo bare et supplement, vi ville helst at de skulle kommet via skolevesenet. Vi må ikke stille oss sånn at vi tar inn så mange fra NAV at om det kommer noen fra skolevesenet, så har vi ikke plass til dem. NAV skal være et supplement, men for

øyeblikket er det der de aller fleste lærlingene kommer fra, men det er viktig at vi tar det samfunnsansvaret at vi har lære plass til de som går på skolen. (Opplæringsinstruktør, kjøttindustribedrift)

Ferskvarebutikken hadde i en periode ikke tatt inn lærlinger, men var nå i gang igjen. Årsaken til at de ikke hadde hatt lærlinger på en stund, var at det hadde vært usikkerhet om hvorvidt kjedeledelsen ønsket å satse på lærlinger. Nå hadde de landet på en beslutning om at de skulle satse på lærlinger, men det hadde tatt litt tid før de kom i gang. Ifølge butikksjefen handlet dette mest om at de ønsket å få satt på plass et system i kjeden for å ta i inn lærlinger. I dette arbeidet handlet det også om å plukke ut og kvalitetssikre de butikkene som skulle bli godkjent som lærebedrifter. Hele denne prosessen hadde tatt et par år, og de hadde nå tatt inn lærlinger i flere av bedriftene som var blitt godkjente lærebedrifter. Butikksjefen vi intervjuet, beskrev denne prosessen slik:

Det handlet om å kvalitetssikre de bedriftene som har blitt godkjente lærebedrifter. Der vet vi at vi har ferskvarerjefer som har kompetanse. Det har også noe med arbeidsmiljøet å gjøre, noe som er utrolig viktig for at det skal fungere. I tillegg er det selvfølgelig viktig at de har et opplæringskontor som har vært flinke til å komme og pese på. Det var for så vidt ikke vanskelig å få overbevist kjedeledelsen, men det tok noen år å få alt på plass. (Butikksjef)

Fra de to bedriftene som rekrutterte fra kokk og servitør, fikk vi en litt annerledes beskrivelse av tilgangen på lærlinger. Der var ikke mangel på potensielle elever like prekärt som vi så for de to industribedriftene. Vi spurte begge kjøkkensjefene om hvorfor de tok inn lærlinger, og svaret fra begge var at det var med sikte på mulig rekruttering. Som den ene kjøkkensjefen svarte:

Vi tar inn lærlinger for å kunne utvikle yrket, naturligvis, og så plukker vi ut de beste for senere å kunne ansette dem som kokker på restauranten. Sånn at vi får en ny generasjon hele tiden. Spesielt er det viktig for en bedrift som oss, måten vi driver på, som er en fine-dining-restaurant, krever mye personale. (Kjøkkensjef)

Eller som den andre kjøkkensjefen sa: «Vi trenger jo kokker, og da må vi lage kokker.» Det å ha lærlinger var en viktig rekrutteringsstrategi for de to restaurantene, og begge restaurantene hadde ansatt flere tidligere lærlinger som kokker på kjøkkenet. De tidligere lærlingene kjente bedriften, rutinene og kravene og krevde mindre opplæring enn kokker utenfra.

Det var noen forskjeller mellom hotellkjøkkenet og fine-dining-restauranten. Den siste hadde større turnover av ansatte og en yngre stab enn hotellkjøkkenet. Det var også forskjell i typen elever som ønsket praksis plass i de to kjøkkenene. Kjøkkensjefen ved fine-dining-restauranten mente at de var en av to topprestauranter i området, og

at de mest ambisiøse elevene søkte seg dit i praksisperioden og senere læreplass. Når han skulle forklare hvem de valgte å gi læreplass, svarte han:

Vi kan ikke ha en lærling som ikke vil, og som ikke forstår bedriften. En som har andre ambisjoner, og som vil stå på et storkjøkken. Da er det meningsløst for oss å lære dem opp [...] Vi velger dem vi synes virker best, vi forsøker å holde oss i toppen i Norge og i Norden, og da går det ikke å ha folk som ikke er flinke. Det blir bare en belastning, det høres hardt ut, men sånn er det i arbeidslivet. Ingen kjøkken er bedre enn sin dårligste kokk, sånn er det. (Kjøkkensjef)

Kjøkkensjefen på hotellrestauranten stilte også store krav til elever på praksis og til lærlingene han tok inn. Han var ikke entydig fornøyd med kunnskapen til elevene når de kom ut i praksis. Han mente de hadde for dårlige grunnkunnskaper, for eksempel om kutteteknikker og å lage sauser, fonder og annen grunntilberedning. Samtidig beskrev han tilgangen på mulige lærlinger som god. De skulle normalt ta inn en lærling hvert år, slik at de hele tiden hadde to lærlinger på kjøkkenet. Han ble kjent med flere mulige kandidater gjennom PTF, og før han bestemte seg for hvem som skulle tilbys læreplass, hadde han tre–fire kandidater inne i en testperiode. Deretter tilbød han en av disse lærekontrakt.

De høye kravene bedriftene i restaurantbransjen stilte til elevene, forklarte det ene opplæringskontoret med at en del bedrifter var avhengig av lærlingene for å få gjennomført det daglige arbeidet, «lærlingen blir en ressurs ganske fort, bedriftene blir avhengig av dem, og da setter de lista litt høyt». Samtidig mente opplæringskontoret at de ikke satt lista *for* høyt, fordi det var der lista lå i bransjen.

De to opplæringskontorene for kjøkken og restaurant oppga at de hadde alt fra små restauranter til kantiner og store hoteller som medlemmer i kontoret. For å kunne være medlem av opplæringskontoret måtte bedriftene være godkjente lærebedrifter, og de måtte også være det det ene opplæringskontoret beskrev som «sunne bedrifter». Vi spurte om hvordan de rekrutterte bedrifter, og fikk til svar at det gjorde de kun i begrenset grad, fordi de fleste gode bedriftene allerede var medlemmer, og det var lærlinger de manglet, ikke bedrifter. De fulgte opp både lærling og opplæringsbedrift ganske tett:

Det er noen som sier at hvis de skal være lærebedrift, trenger de noen som holder de i nakken. For lærlingene er vi både mor Theresa og tante Sofie, men det er vi jaggu meg for bedriftene også. Vi går ikke inn på den daglige driften, men vi passer på at de gir det lærlingene skal ha, som opplæring, lønn og fri. (Opplæringskontor)

Begge kontorene jobbet tett med skolen for å forsøke å matche rett restaurant med rett elev. De var opptatt av at det skulle gå begge veier. De forsøkte å formidle til bedriftene sine at mer tid brukt på elevene også kunne få dem mer motivert. Det var også et ønske fra begge opplæringskontorene for restaurant at bedriftene kunne engasjert seg litt mer og kommet mer ut i skolene på besøk. Vi spurte samtlige bedrifter hva de la

vekt på når de skulle ha inn lærlinger, og de beskrev unisont at det første de så på når de fikk søknader om læreplass, var fraværet. De med høyt fravær ble raskt lagt til side. De beskrev også at karakterer ikke var avgjørende for vurderingen. Det de først og fremst var ute etter, var interesse og vilje til å lære. En av dem sa det på følgende måte:

Du ser jo på dem om de er interessert, noen er veldig blyge og stiller seg borti en krok, andre er her bare fordi de skal slippe skolen denne dagen. Du ser på folkene ganske kjapt om de ønsker å lære noe. Så fort de ønsker å lære noe, mener vi som bedrift at vi har kompetanse til å lære bort det som trengs, men de må ville det selv. (Produksjonsansvarlig, bakerbedrift)

Vi er mest opptatt av personlighet. Grunnlaget man har når man går ut av skolen, er begrenset. Da gjelder det å finne de som har initiativ. Det som er litt synd, er at det har blitt sånn at mange går der (på restaurant- og matfag) fordi de ikke kom inn et annet sted, og da blir det litt sånn at «jeg får bare gå her siden jeg ikke fikk noe annet». Det gjelder restaurant- og matfag generelt. (Butikksjef)

Opplæringskontorene ga også mye det samme bildet, det var først og fremst interesse og motivasjon til å gå ut i lære som var avgjørende for om elevene fikk læreplass eller ikke etter Vg2:

Det er mange svake elever på matfag, men vi kan lage gull av mange gråstein, men forutsetningen er at de vil det selv. (Opplæringskontor)

Den ene kjøkkensjefen beskrev også at når han så på de formelle papirene til søkerne til en læreplass eller til en plass i PTF, var karakterene av underordnet betydning. «Jeg ser aldri på karakterene til elevene, det er antall fraværsdager som er viktig».

Oppsummering

- I matfag opplevde både skolene og opplæringskontorene at elevenes valg av fagretning på Vg2 kunne føre til en ubalanse i forhold til næringslivets behov for arbeidskraft. Særlig ble det påpekt fra flere hold at det var altfor mange elever som ville bli konditor.
- Lærerne jobber aktivt med å få elevene til å forstå hvor viktige fellesfagene er.
- Prosjekt til fordypning er nøkkelen til å få læreplass.
- Vi fant at i våre to case hadde kokk og servitør en ganske god match med antall elever og antall læreplasser. Kokkefaget er det største lærefaget på restaurant- og matfag,

våre intervjuer viser også at det er behov for kokker. På programområdet matfag var det for mange som ønsket å bli konditor, der fantes det ikke nok læreplasser eller arbeidsplasser. I kjøttfagene var det først og fremst lærlinger man manglet. Disse funnene sammenfaller med tidligere forskning.

- Opplæringskontorene og bedriftene ettersøkte mer hospitering blant lærerne. Lærerne på den andre siden mente at det var det ikke tid til, selv om de skulle ønske å være ute i bedrift.
- Det som skiller elever som fikk læreplass, fra dem som ikke fikk, er ofte fravær og interesse. Dette stemmer godt overens med analysene fra resultatene fra Vigo (kapittel 3).
- Intervjuene med de ulike aktørene i de to fylkene gir ikke grunn til å tro at det først og fremst er noe ved utdanningstilbudet som forklarer den lave motivasjonen blant mange av elevene på restaurant- og matfag. Da er det heller hvordan rekrutteringen av elever skjer til utdanningsprogrammet, man bør se på.

6 Avslutning

Rekrutteringen er utfordring nummer en

Vårt hovedfunn er at den største utfordringen til restaurant- og matfag er rekrutteringen til faget. Sett bort fra de mest motiverte elevene med en klar plan om hvilken yrkesvei de ønsket, var restaurant- og matfag et fag som ofte ble anbefalt av rådgivere på ungdomsskolen. De anbefalte restaurant- og matfag som et fag det var lurt å ta hvis man var skolelei, ikke kom inn på andre studieretninger eller hadde andre utfordringer. Alle trenger jo å lære seg å lage mat. Restaurant- og matfag er et utdanningsprogram hvor man kan lære mye mer enn å lage mat, det er et bredt spekter av fag å velge mellom og mange tilgjengelige jobber i andre enden. Informantene beskrev det som et problem at dette ikke er godt nok kjent blant elevene når de søker seg til videregående skole. Det er lite sannsynlig at ungdom vil søke seg til fag de ikke vet eksisterer.

Spørsmålet blir da hva man skal gjøre med rekrutteringen til restaurant- og matfag. Med utgangspunkt i funnene fra våre to case vil en start være å gjøre de ulike fagretningene bedre kjent blant ungdom i god tid før de skal velge utdanningsprogram på videregående. Elevene visste at de kunne bli kokk, baker eller konditor. Det er yrker ungdommene vet noe om, og de fleste har enten laget en kake eller middagsmat i løpet av livet. Fag som industriell matproduksjon, kjøttskjærer og butikkslakter ble flesteparten av elevene først introdusert for på Vg1, og da ofte av lærere med en helt annen fagbakgrunn.

NILF-studien (Prestvik & Rålm 2014, s. 51) skriver at kjøttfagene har et kommunikasjonsproblem, og at de bør jobbe tettere med ungdomsskoler gjennom bedriftsbesøk og skolebesøk. Det stemmer godt med våre funn. Slakteriet vi besøkte, hadde hatt så stort behov for lærlinger at de rekrutterte blant «drop-outs» fra videregående skole på NAV. Første steg for at ungdom skal bli interessert i et fag, er at de faktisk vet at faget og yrket eksisterer. Det er ut fra vårt datamateriale tydelig at behovet for informasjon ut til elevene på ungdomskolene fortsatt er stort.

På den andre siden er det ikke grunn til å anta at en informasjonskampanje alene vil snu om på søkerstrømmene til videregående skole. Bedre informasjon kan hjelpe noe, men det vil neppe snu opp ned på antall søkere til restaurant- og matfag. Nedgang i søkere til restaurant- og matfag har vært en trend siden før innføringen av Kunnskapsløftet (Høst mfl. 2013).

Ubalanse i tilbud og etterspørsel etter lærlinger

Restaurant- og matfag er et utdanningsprogram som har klare positive sider, men som likevel på en del områder har noen helt fundamentale problemer. Overordnet er det et utdanningsprogram som arbeidslivet har behov for. Dette gjelder for faglærte kokker, servitører, bakere, konditorer og ikke minst for fagarbeidere i kjøttfagene. Arbeidsmarkedet, slik våre informanter beskriver det, er for de fleste av fagene godt. Kompetansen elevene tilegner seg, er med andre ord etterspurt av de ulike bransjene.

Som i Høst mfl. (2015) finner vi en forskjell mellom kokk og servitør og matfag. Kokk og servitør klarer seg relativt godt, mens matfagene med sin variasjon i ulike lærefag har større utfordringer, og da spesielt kjøttfagene og industriell næringsmiddelproduksjon. Forfatterne beskriver næringsmiddelindustrien og deres forhold til lærlinger som komplisert. Det er få søkere til de læreplassene som finnes, men også liten etterspørsel fra industriens side. Dette står i kontrast til våre funn i de to fylkene, men også til NILF-rapporten (Prestvik & Rålm 2014) om kompetansebehov i matvareindustrien. Vi finner i våre to casefylker at det er et klart misforhold mellom tilbud og etterspørsel etter lærlinger i disse lærefagene. Våre informanter tegner et bilde der etterspørselen er stor, men tilbudet av mulige lærlinger innenfor mange av fagene er svært begrenset.

Hovedutfordringen til restaurant- og matfag er i våre case kort sagt ikke mangelen på læreplasser, men mangelen på søkere til de læreplassene som er tilgjengelige. Her skiller restaurant- og matfag seg fra en del andre yrkeslinjer hvor det mangler læreplasser. Utdanningsprogrammet har hatt en drastisk nedgang i antall søkere sammenlignet med de andre yrkesfaglige retningene. Samtidig har restaurant- og matfag den laveste andelen elever som gjennomfører studieforløpet og får fagbrev (Høst mfl. 2015; Meld. St. 20 (2012-2013)).

Lite motiverte elever svekker læringsmiljøet

Konsekvensene av at det er få søkere til restaurant- og matfag er at en del elever med for dårlig karakterer til å komme inn på andre utdanningsprogrammer «ender opp» på den linja. Informantene i denne undersøkelsen beskriver programmet som en «sekkepost» eller et «oppsamlingsfag». Det skaper utfordringer både for elevene, skolene, opplæringskontorene og bedriftene.

Den siste utviklingsredegjørelsen fra faglig råd beskriver det som en samfunnsutfordring at elevens holdninger på matfag «ikke er på et adekvat nivå ved formidling til læreplass» (Utviklingsredegjørelse 2015–2016, del 2, s. 2). Vårt materiale nyanserer denne beskrivelsen. Vi finner at en del elever klarer seg bra. Det gjelder elever som

ønsket å gå restaurant- og matfag fordi de tidlig hadde bestemt seg for fag/yrke, men også de elevene som «endte opp» på linja, men som i løpet av Vg1 og Vg2 fant et fag de interesserte seg for, klarte seg godt. Problemet var de elevene som egentlig ville bli noe annet, men som ikke hadde gode nok karakterer til å komme inn der de ønsket, og som heller ikke ble motivert underveis. Dessuten er det elever med større utfordringer som psykiske problemer eller problemer hjemmefra. I vårt materiale er det klare tegn på at elevgruppen som har problemer med motivasjon, binder opp ressurser for de elevene som er motiverte.

De mange små fagene i matfag er utfordrende

Sammenlignet med kokk og servitør er det matfag som har de største utfordringene, de har vesentlig færre søkere fordelt på mange fag. Nesten ingen av elevene vi intervjuet, visste om bredden av fag som ble tilbudt på matfag før de begynte på Vg1. Vi så også at lærerne og opplæringskontorene i liten grad differensierte mellom slakter, butikk-slakter, kjøttkjærer og pøsemaker når de snakket om fagene på matfag, men kalte det kjøttfagene. Baker og konditor var én retning, kjøttfagene en annen.

På den ene skolen vi besøkte, hadde de i praksis også delt opp matfagene i to: kjøttfag (inkludert fisk og industriell matproduksjon) og baker/konditor. På begge skolene var det få elever som orienterte seg mot fiskefagene sjømathandler og sjømatproduksjon. En av elevene vi intervjuet, skulle ut i praksis som sjømathandler i en ferskvedisk i en butikkjede, og i det andre fylket fortalte opplæringskontoret for matfag om en elev som var utplassert som lærling hos en fiskehandler. Det var ingen av faglærerne som hadde bakgrunn fra noen av fiskefagene. Vigo-dataene fra 2014 viser et tilsvarende bilde, der det knapt er søkere til lære plass i noen av de to fiskefagene på landsbasis.

Det var heller ikke mange elever som orienterte seg mot industriell matproduksjon. Faget ble av lærerne beskrevet som vanskelig å undervise i fordi «vi kan bare lage litt saft og syltetøy». Utfordringen er at fagene, fordi de er så mange, blir usynlige for elevene. På samme tid er det store bedrifter i matindustrien som mener at de har et behov for faglært arbeidskraft (Prestvik & Rålm 2014). Selv om vi ikke kan generalisere på bakgrunn av våre to case, finner vi også at bakerbedriften, kjøttindustribedriften og den store matvarekjeden hadde et stort behov for motivert ungdom som de kunne tilby lære plass og senere arbeidsplass. Det fremstår på et vis som et paradoks at mens matindustrien i større og større grad automatiseres og har stort behov for arbeidskraft, så er industriell matproduksjon et ganske marginalt fag i skolen. Det fremstår også som et paradoks at mens automatiseringen i matindustrien har kommet langt, orienteres fagene på skolen seg mer mot håndverksproduksjon.

Prosjekt til fordypning

Praksisen elevene hadde i PTF, ble sett på som en overgang til lære plass. Det var der elevene fikk muligheten til å prøve ut om de hadde valgt rett fag eller type bedrift, og hvor bedriftene kunne «teste» ut mulige kandidater for lære plass.

I Fafo-studien om prosjekt til fordypning (Nyen & Tønder 2012) finner forfatterne at halvparten av elevene på restaurant- og matfag mente PTF ikke hjalp dem å bli forberedt til tiden i lære. Resultatene fra våre case viser at der fungerte PTF godt og blir sett på som nøkkelen til å få lære plass både av elever, lærere, bedrifter og opplæringskontorer. Det kan tenkes at PTF har fått etablert seg bedre siden Nyen og Tønders undersøkelse i 2012, og at samarbeidet mellom skolene og opplæringskontorene/bedriftene har fått utvikle seg og blitt bedre.

Vi finner også at det er et stort ønske om mer tid i praksis blant elevene og lærerne. PTF hjalp elevene til å finne ut hvilket fag de fant mest interessant, og spesielt for matfag var det å få kunne prøve ut fag i bedrift sentralt for å få en forståelse av hva fagene faktisk dreide seg om. Slakter, kjøttskjærer og industriell næringsmiddelproduksjon ble nevnt som fag det kunne være vanskelig å gi god nok opplæring i på skolene, og utplassering ble ansett som helt nødvendig for å gi elevene opplæring i disse fagene. PTF var også viktig for kokkene og servitørene, det å være på et ordentlig kjøkken og servere betalende gjester ga et mer realistisk bilde av hvordan læretiden ville bli. Det ga også elevene en mulighet til å finne ut hvilken type kjøkken de trivdes best i.

Samtidig ble det etterlyst mer struktur rundt hva PTF skulle være, blant opplæringskontorene og bedriftene. Skolene kunne i stor grad organisere PTF som de selv ønsket. Det var tilfeller hvor bedriftene ønsket elever ut i praksis, hvor skolene hadde valgt en annen løsning på PTF enn å ha dem ute i bedrift. Det er også eksempler i vårt datamateriale på elever som er utplassert i PTF, som ikke blir motivert til å gå videre på den fagretningen de hadde sett for seg, etter dårlige opplevelser når de har vært ute i praksis i bedriftene. Å holde på motivasjonen til elevene er en oppgave både skole, bedrifter og opplæringskontorer må gjøre i samarbeid. Med begrenset tilgang på elever får det ekstra mye å si at dette fungerer og settes inn i et godt system. Slik det fremkommer i vårt datamateriale, er PTF et svært viktig verktøy for å få elevene gjennom til et fagbrev. Men vi har også sett at det organiseres ganske ulikt, og at det er forskjellig syn på om alle variantene av PTF er godt nok tilpasset både bedriftenes og elevenes behov.

Differensiering kan være nyttig, men for å få best mulig nytte av prosjekt til fordypning på et utdanningsprogram under press kan det være fornuftig at bransjene, skolene og opplæringskontorene i fellesskap diskuterer hvordan man kan gjøre PTF enda bedre og enda mer målrettet.

Bransjenes medvirkning

Dersom bransjene som rekrutterer fra restaurant- og matfag, og da spesielt fra matfagene, ikke kan regne med store endringer i tilførselen av elever fra videregående skole, blir det ekstra viktig å ta godt vare på de elevene man har. Det kan tenkes at noen bedrifter må senke forventningene til hvor mye kunnskap elevene må ha med seg inn i praksis og videre inn i læretiden. Det er også mulig at bedriftene må være forberedt på legge inn noe større innsats og ressurser på å få flest mulig gjennom til et fagbrev. I casene har vi sett at noen bedrifter er villig til å strekke seg svært langt for å få på plass det antallet lærlinger de mener de har behov for. Det er neppe alle bedrifter som er store nok og har nok kompetanse og ressurser til å hente lærlinger fra NAV, slik vi så i den ene kjøttbedriften. Eksemplet viser likevel at det er mulig å komme ganske langt ved hjelp av utradisjonelle veier og metoder.

Dersom fagopplæringen i skolen innenfor matfagene skal bestå, er det viktig at bedriftene ikke glemmer rekruttering via skolen. I mange av bransjene har man løst arbeidskraftbehovet via arbeidsinnvandring og bruk av ufaglærte. I mange tilfeller har bedriftene også lagt til rette for og lagt ressurser i å løse behovet for faglært arbeidskraft via praksiskandidatordningen.

Om det er andre arbeidskraftstrategier enn å ta inn lærlinger som har redusert rekrutteringen til matfagene, eller om det er manglende tilgang på lærlinger som har gjort alternative arbeidskraftstrategier nødvendig, er ikke en enkel diskusjon. At ungdom i større og større grad velger studieforberedende på videregående skole, har også en vesentlig betydning. Faktum er uansett at det i dag kommer kritisk få lærlinger inn til matindustrien fra skolesystemet i mange av matfagene. Skal fagutdanningen bestå i disse fagene, er det derfor helt nødvendig at myndigheter, skole og bransjene i fellesskap klarer å gjøre utdanningen attraktiv blant ungdom og klarer å finne en vei der man sikrer fagutdanningen en plass i bedriftenes rekrutteringsstrategi.

Litteratur

- Aspøy, T. M. & Nyen, T. (2015). *Godt, men ikke for godt. Evaluering av forsterket alternativ Vg3 for elever som ikke får læreplass. Sluttrapport*. Fafo-rapport 2015:46.
- Caspersen, J., Garvik, M. & Wendelborg, C. (2015). *Lærlingundersøkelsen 2014. Analyser av variasjoner og sammenhenger*. Trondheim: NTNU, Samfunnsforskning.
- Falch, T. & Nyhus, O. H. (2011). Betydningen av fullført videregående opplæring for sysselsetting og inaktivitet blant unge voksne. *Søkelys på arbeidslivet*, 4/2011.
- Frøseth, M. W., Hovdehaugen, E., Høst, H. & Vibe, N. (2010). *En, to...tre? Den vanskelige overgangen – Evaluering av Kunnskapsløftet. Fra andre til tredje år i videregående opplæring*. Rapport 21/2010. Oslo: NIFU STEP.
- Hertzberg, D., Andersen, R. K. & Alsos, K. (2009), *Sammen er vi sterke. En historie om nedbemanning i Nortura*. Fafo-rapport 2009:11.
- Høst, H. (2011). - *Disse ungdommene hadde nok ikke fullført: Evaluering av forsøk med praksisbrev. Delrapport 2*. NIFU- rapport 7/2011.
- Høst, H. & Michelsen, S. (2010). Ungdom, lærlingordning og overgang til arbeidsmarkedet: endringer fra 1994 til 2008. *Søkelys på arbeidslivet*, 03/2010.
- Høst, H., Reegård, K., Reiling, R. B., Skålholt, A. & Tønder, A. H. (2015). *Yrkesutdanninger med svak forankring i arbeidslivet: En kunnskapsoppsummering*. NIFU-rapport 16/2015.
- Høst, H., Seland, I. & Skålholt, A. (2013). *Yrkesfagelevers ulike tilpasninger til fagopplæring: En undersøkelse av elever i tre yrkesfaglige utdanningsprogram i videregående skole*. NIFU rapport 16/2013.
- Høst, H., Skålholt, A. & Nyen, T. (2010). *Om potensialet for å få bedriftene til å ta inn flere lærlinger. En kartlegging av norske bedrifters vurdering av lærlingordningen*. NIFU og Fafo notat, 10/2010.
- Markussen, E. (2016). Forskjell på folk! I K. Reegård & J. Rogstad (red.), *De frafalne. Om frafall i videregående skole – hvem er de, hva vil de og hva kan gjøres*. Oslo: Gyldendal Akademisk.

- Meld. St. 20 (2012–2013). *På rett vei. Kvalitet og mangfold i fellesskolen*. Kunnskapsdepartementet.
- Nyen, T. & Tønder, A. (2012). *Fleksibilitet eller faglighet? En studie av innføringen av faget prosjekt til fordypning i Kunnskapsløftet*. Fafo-rapport 2012:47.
- Nyen, T. & Tønder, A. H. (2014). *Yrkesfagene under press*. Oslo: Universitetsforlaget
- Prestvik, A. S. & Rålm P. C. (2014). *Kartlegging av arbeidskrafts- og kompetansebehov i matindustrien*. NILF-rapport 2014-2.
- Reegård, K. & Rogstad, J. (red.) (2016). *De frafalne. Om frafall i videregående skole – hvem er de, hva vil de og hva kan gjøres*. Oslo: Gyldendal Akademisk.
- Trygstad, S. C., Andersen, R. K., Hagen, I. M., Nergaard, K., Nicolaisen, H. & Steen, J. H. (2014). *Arbeidsforhold i utelivsbransjen*. Fafo-rapport 2014:02.
- Utdanningsdirektoratet (2016). Prosjekt til fordypning. Hentet 13.01.16 fra <http://www.udir.no/Lareplaner/Veiledninger-til-lareplaner/Prosjekt-til-fordypning--Kunnskapsloftet/>
- Utviklingsredegjørelse 2015-2016 (del 1). Faglig råd for restaurant- og matfag <http://fagligerad.no/ur/>
- Utviklingsredegjørelse 2013-2014. Faglig råd for restaurant og matfag <http://fagligerad.no/ur/>
- Vibe, N., Frøseth, N. W., Hovdhaugen, E. & Markussen, E. (2012). *Strukturer og konjunkturer. Evalueringen av Kunnskapsløftet. Sluttrapport fra prosjektet «Tilbudsstruktur, gjennomføring og kompetanseoppnåelse»*. NIFU Rapport 26/2012.
- Ødegård, A. M. & Andersen, R. K. (2011). *Østeuropeisk arbeidskraft i hotell, verft, fiskeindustri og kjøttindustri*. Fafo-notat 2011:21.

Rekruttering, frafall og overgang til læreplass på restaurant- og matfag

Utdanningsprogrammet restaurant- og matfag i videregående skole har hatt stor nedgang i antall søkere. Faget er også den yrkesfaglige opplæringen med lavest andel som gjennomfører studieløpet. Problemstillingen i denne rapporten er tredelt:

- Hvorfor er det mange elever som ikke får læreplass, og hva karakteriserer denne gruppen?
- Hva er årsakene til frafall og lav motivasjon blant elevene innen utdanningsprogrammet? Kan årsakene ligge i selve utdanningstilbudet?
- Hvorfor lykkes elevene på restaurant- og matfag i liten grad i å fullføre opplæringen?



Fafo

Borggata 2B/Postboks 2947 Tøyen
N-0608 Oslo
www.fafo.no

Fafo-rapport 2016:09
ISBN 978-82-324-0285-4
ISSN 0801-6143
Bestillingsnr. 20571