



*Juha Lohinina og Jonathan Lindstrøm som utdanner seg til kokker hos Utdanning Nord gjør forretten av røbetsgravet laks klar til servering*

## Restaurant- og storkjøkkenutdanning med mersmak i Tornedalen

En times kjøring nord for Haparanda innerst i Bottenviken ligger Övertorneå, hjemstedet til Utdanning Nord og skolens kjøkkenutdanning. Her får 39 studerende fra Norge, Sverige og Finland en grundig opplæring innen alt fra hygiene til servering og gourmetmatlagning i et hyggelig miljø. Selv om det ofte er morsomt må det legges ned hardt arbeid for å bli god kokk. De fleste bruker opp til to år på å fullføre utdanningen, men den tilpasses hver studerendes allerede eksisterende kunnskap slik at alle får utfordringer tilpasset sitt kunnskapsnivå og kan man allerede kan utdanningen bli kortere. Kvaliteten på utdanningen er så god at de studerende er ettertraktede sommerjobbere og praksisarbeidere. Av og til ringer det også arbeidsgivere til kokkelærer Sven Uusitalo og spør om de studerende kan gå rett inn i jobb etter praksisperioden:

- For ikke lenge siden måtte jeg forklarer for en arbeidsgiver at en studerende på praksis hos dem må komme tilbake til Utdanning Nord for å gjøre seg ferdig med teorien før de kan ansette henne. Vi kan ikke sende fra oss studerende uten at vi har forsikret oss om at de når våre kvalitetsstandarder, selv om de er gode nok for en restaurant er det ikke sikkert de er gode nok for alle.

Det nordiske miljøet ved Utdanning Nord gir ikke bare gode utdanninger som skaffer deg arbeid over hele Nordkalotten, men også nye språk og kulturkunnskaper, viktige egenskaper i dagens arbeidsmarked.

For å få et innblikk i denne spennende utdanningen har undertegnede fulgt lærere og studerende mens de har utformet og forberedt en viktig middag for Utdanning Nord. Hos Utdanning Nord tas de studerende på alvor, og de får friheten og ansvaret om å lage det meste av maten skolen behøver både for lunsj og bedre middager.

## Studerende får ansvar for å lage god mat til viktige middager

Klokken åtte en fredag morgen tidlig i august har Sven innkalt alle elevene på kjøkkenet til et klassemøte, det viktige oppdraget skal presenteres. Om et par uker kommer en delegasjon fra NAV, den Norske arbeidsmarkeds- og velferds-etaten, på besøk og da bør det være god mat som serveres.

- Neste uke vil jeg legge en liste med mulige lokale råvarer i kjøkkenet, forteller han de studerende. - Når vi møtes neste gang vil jeg at dere skal ha tenkt igjennom hva disse råvarene kan brukes til og kommer med forslag om hva vi kan servere gjestene våre. De skal spise i Kaffestugan på Koivumaasetra hvor kjøkkenet er lite, derfor bør rettene vi server ikke være for kompliserte.



*Kokkestuderende Kjetil Nybakk og kokelærer Sven Uusitalo følger spent med temperaturen på kardemommeiskremen.*

## Restaurant- og storkjøkkenutdanninger

Utdanning Nord har helt siden begynnelsen tilbudt storkjøkkenutdanninger. Utdanningene har vært lokalisert både i skolens lokaler i Övertorneå og på Hedenäset, og i virkelige miljø på Hotell Tornedalia i Övertorneå og Haparanda Stadshotell. Nå er utdanningene lokalisert i skolens lokaler i Övertorneå. Flere av lærerne har lang erfaring fra bransjen og det finnes også en gammel TV-kokk på kjøkkenet.

Som alle andre utdanninger hos Utdanning Nord tilpasses restaurant- og storkjøkkenutdanningene de studerendes kunnskapsnivå, ferdigheter og interesser når de kommer til skolen. Alle de tre utdanningene som tilbys; kokk, servering og grunnutdanning for kjøkken og servering fokuserer på råvarer fra Nordkalotten, samt gir deg nødvendige hygienekurs for restaurantarbeid.

### 15. august

Kjetil Nybakk (41) fra Balsfjord skal det lage kardemommeiskrem til desserten til onsdagens lunsj. Lærer Sven og med-studerende Kim Andre Michalsen fra Skjervøy (22) følger nøye med:

- Iskremblandingen må ikke bli varmere enn 85 grader. Blir den det vil egget begynne å koagulere og da blir det ikke iskrem og vi må begynne på nytt, forklarer Sven. Spenningen er til å ta og føle på når temperaturen passerer 80 og Kjetil løfter snart gryta av platen og plasserer den i et kaldt vannbad for å unngå katastrofe.

- Den passerte akkurat 83 grader, konstaterer han lettet når temperaturen igjen går nedover.

Nå skal iskremblandingen kjøles ned på kjølerommet for så å bli puttet inn i iskremmaskinen som vil røre iskremen inntil den har stivnet.

## 16. august kl 9.15

Kjetil og Kim sitter og spiser frokost, det trengs for det blir en lang dag med matlaging før gjestene har spist ferdig klokken elleve i kveld. Kim mener det skal gå bra, men vedgår at han er litt spent i noe Kjetil ikke er.

- Nei! utbryter han bestemt så snart spørsmålet er stilt. – Vi har gjort lignende ting før, så dette går bra.

Kjetil går raskt over til å fortelle meg hvordan han satte opp menyen.

- Det var ikke så mye arbeid. Sven Det var egentlig bare å finne oppskrifter som passet råvarene på Svens liste. Vi skulle vel egentlig hatt hjort, men det hadde ikke leverandøren, så da ble det rein i stedet. Det eneste som var litt utfordrende var at Kim var syk dagen da vi skulle sette sammen menyen, men da fikk jeg bare mer spillerom, humrer Kjetil.

- Hvordan er det å ha Kjetil som sjef da, Kim? spøker jeg med Kim.

- Er du sjef nå Kjetil? Jeg snur ryggen til et øyeblikk, og så utnevner du deg til sjef? Kim er med på spøken: - Han er vel egentlig en grei sjef. Neida, denne gangen er vi vel nesten mellomledere, Sven som øverste sjef, legger han til litt mindre spøkefullt.

Menyen Kjetil og Kim presenterer – rødbetsgravet laks, harefrikasse, lavtemperert ytrefilet av reinsdyr og fritert västerbottenost med lapplandsk bærsalsa som dessert –frister smaksløkene så mye at dagens lunsj lett kunne bli glemt.

Mens Kim forteller om prosessen for å finne rett kombinasjon for den friterte osten, bestemmer Kjetil seg for å ta seg en røyk og en kopp kaffen: - Det må til skal man kunne ha energi til å fortsette ut dagen, påstår den tidligere stillasmontøren som går kokkeutdanningen hos Utdanning Nord som et ledd i attføringen hans og er godt fornøyd med det: - Det overgikk forventningene, særlig det med at det er eldre studerende her enn på norsk videregående i Norge. Jeg er for gammel til å sitte å snakke om moped i fritida for å si det sånn. Det blir litt mer modent på utdanningen.

Kim er enig. Han kom til Utdanning Nord etter å ha gått lei av å jobbe på fiskefabrikk i stedet for å gå på skole. Da han snakket med NAV om å få seg en skikkelig utdanning sto valget mellom å betale for norsk skole eller komme seg til Övertorneå uka etter for å begynne på kokkelinja der. Det ble Övertorneå og Utdanning Nord, noe Kim ikke har angret på i ettertid: - Har lært utrolig mye de to åra jeg har vært her, og på praksisen jobbet jeg med en med utdanning fra Norge som mente at det vi lærte her overgikk det hjemme. Og så ble dame i Finland også, legger han til med et smil.



*Kjetil Nybakk elter brøddeigen til NAV-delegasjonens middag.*



*Kim Nordmo hakker gulrøtter mens Kjetil Nybakk haster forbi med resten av harefrikasséen.*

tivt overrasket over både størrelse og fasiliteter på kjøkkenet, selv om det er ganske så mye mindre enn kjøkkenet på skolen.

- Det var bedre enn forventet, innrømmer Kim. – Her skal vi nok få til mat som er god både for øyne og smaksløker.

Etter å ha vist frem kjøkkenet, tar lærer Sven med seg de studerende på en rundtur på resten av setra. Den har det meste fra bakerstue og badstuer til finstuer og overnattingsplasser.

- Det er populært for brudepar å tilbringe bryllupsnatta her, forteller Ulla Palo som driver Koivumaa for Övertorneå Lions Club.

For de studerende er det kanskje bakerstuen som er mest imponerende. Flere av dem kunne tenkt seg å bake brød i ovnen som er en tradisjonell brødovn fra distriktet. Det virker som om både studerende og lærere koser seg på rundturen, men som kokk kan de ikke være så lenge borte fra kjøkkenet, spesielt når det meste skal forberedes på forhånd på skolen. Og nå er det snart tid for lunsj, men først skal potetene få baccininpakning.

### 14.30

Med bare timer igjen til middagen skal serveres hakkes det løk og gulrøtter til harefrikasséen. Tempoet er rolig og man går raskt over til å diskutere hva svenskene kaller messmør tilsvarende i Norge.

### 10.30

Kokkene skal ut å se på Koivuma og kjøkkenet hvor de skal kokkelere i kveld. I det vi kjører fra skolen husker Kim plutselig at han har steken som skal kaldsteges i ovnen. Og heller ikke den kan bli for varm.

- Dess lavere temperatur kjøtt stekes på dess saftigere blir det. I dag steker vi den på 85 grader som er minimum for å forhindre bakterievekst. Men steka skal ut av ovnen så snart den når 50 for at det skal være litt å gå på når vi skal brune den før middagen i kveld, forklarer Sven som er sjåfør og snur bilen.

Når Kim kommer ut fra kjøkkenet igjen, puster han lettet ut:

- Steka er 36 grader varm nå, og jeg fikk Siw (Danielsson fra Solefteå, 55 år, red. anm.) til å ta den ut når den når femti.

- Det er bra, da prøver vi igjen, sier serveringslærer Marja Hanhironova. Hun skal finne ut hvordan hun skal legge opp serveringen samt ta i mot drikken for kvelden som vaktmesteren skal komme med.

Vel fremme på Koivuma tar kokkene kjøkkenet i nærmere øyesyn, og er positivt overrasket over både størrelse og fasiliteter på kjøkkenet, selv om det er ganske så mye mindre enn kjøkkenet på skolen.

**18.15**

Serveringslærer Marja har siste gjennomgang med sine studerende om hvordan mat og drikke skal serveres. Rickard Zachari (44) som er født i Övertorneå, men vokste opp i Haparanda, er spent, men tror det skal gå bra: - Ja, det skal gå bra, vi øver på dette hver uke når vi serverer på skolens a la carte restaurant.

Rickard forteller at han utdanner seg til servitør og restaurantkokk hos Utdanning Nord for å kunne åpne egen restaurantbåt innerst i Bottenviken, en gammel ungdomsdrøm for den tidligere skipperen som er svært verdensvant: - Jeg har gjort alt fra å være fiskebåtskipper til å være skuespiller og Sveriges delegat på en babysvømme-konferanse i California. Konferansen i California lærte meg mye om babypedagogikk og –psykologi, forklarer åttebarnsfaren. Zachari, som har en interesse for Nordkalotten, ser for seg en tilværelse hvor han driver restaurantbåten om sommeren og jobber andre steder i regionen vinterstid, om familielivet tillater det. Men nå når det servering gourmetmat for NAV-direktører som står på programmet er det ikke tid for fremtid-splaner, man må jobbe om gjestene skal bli fornøyd.

**19.20**

Gjestene fra NAV Troms har endelig kommet og fått seg noen smakfulle aperitiffer av lefse med laks eller reinskjøtt for ikke å sulte mens direktør Sture Troli presenterer skolens virksomhet.

Stemningen på kjøkkenet er forholdsvis rolig, det eneste som står på ovnen er soppen som skal akkompagnere reinsytrefileten senere i kveld.

- Ja, nå går det bra, forteller Sven med et lurt smil.

**20.50**

Mens gjestene var i badstua eller på rundtur på Koivumaa har kjøkkenet fått opp farten og er snart klar til å servere når jeg besøker kjøkkenet rett før forretten. Den rød-bets-gravede laksen legges delikat, men effektivt på tallerkener slik at den nesten blir uimot-ståelig. Noen minutter senere, etter at direktøren har sagt velkommen til bords og Kjetil og Kim har presentert menyen med hjelp fra lærer Sven, bæres forretten inn. Det blir raskt stille ved bordet, bortsett fra kommentarer om den gode maten. Slik fortsetter det slag i slag til desserten er servert ved 23-tiden. Gjestene fra NAV er så imponert at de småspøker om å få sine neste kantinekokker fra Utdanning Nord.

**23.10**

- Det er ikke ofte jeg får såpass god mat, roser fylkesdirektør Stein Rudaa de studerende etter at middagen er fortært. – Dette overgår de fleste dyrere middager jeg har spist, smiler han og retter en stor takk til både de studerende og deres lærere.

Middagsgjestene forlater Koivumaa ved halvtolvtiden etter å ha snakket litt med kokkene, men dagen er enda ikke over for lærere og studerende.

- Vi skal rydde opp her og ta med oppvasken til skolen, forteller Marja. Hun forteller meg senere at hun ikke ble ferdig med dagen før i ett-tiden på natten og fikk kun noen få timers søvn før hun måtte opp igjen for å veilede sine serveringsstuderende på neste dags lunsj.

*Tørris Rasmussen*

## Utdanning Nord – Grenseløs utdanning

Utdanning Nord i Övertorneå har i over 40 år tilbudt yrkesutdanninger som skaffer deg jobb, i et internasjonalt miljø. Voksenopplæringskolen startet som et samarbeid mellom arbeidslivsetatene i Norge, Sverige og Finland, noe som fremdeles vises i dag hvor kulturutveksling og nordisk samhold står sterkt blant 300 studerende og 70 medarbeidere fra alle de tre landene, i løpet av et år utdannes det omtrent 500 studerende.

En utdanning fra Utdanning Nord er ikke bare en opplevelse av Nordisk samhold, men også et godt fundament for arbeidslivet. I resesjonsåret 2010 var 63 %<sup>1</sup> av de studerende i jobb seks måneder etter fullført utdanning, selv om gjennomsnittsalderen på de studerende er omtrent 36 år. Som studerende ved Utdanning Nord vil du i tillegg til din internasjonale utdanning få kompetanse tilpasset og vurdert etter ditt lands normale yrkesutdanningskrav. Det betyr at du i relevante fag kan enten sikte deg inn mot fagbrev i Norge eller gesällprov i Sverige eller ta fagprøve om du er fra Finland etter endt utdanning. IT-utdanningene leder til internasjonalt anerkjente sertifikater.

En viktig del av utdanningen er praksisperiodene hvor du får prøve deg ute i det virkelige arbeidslivet. Praksisen kan du ta enten i ditt eget land eller i et av de to andre nordiske landene, det er også muligheter for å gjøre unna praksisen i et annet europeisk land gjennom Leonardo da Vinci-utvekslinger. Utdanning Nord har til og med reisestipend tilgjengelig for studerende som selv ordner praksisplass i et annet europeisk land.

Hos Utdanning Nord tilpasses utdanningene individuelt til hver studerende, slik at du ikke trenger å lære noe du allerede kan, og studiestart blir tilpasset dine behov. Utdanning Nord tilbyr i dag et bredt utvalg av kvalitetsutdanninger fra frisør via lastebilmekaniker til sertifisert programmerer. Du søker på disse utdanningene via din nasjonale arbeidsmarkedsetat.

For ytterligere informasjon, kontakt NAVs representant hos Utdanning Nord på telefonnummer: +47 995 24 330 eller +46 927 75153, eller e-post: [nora.erlandsen@nav.no](mailto:nora.erlandsen@nav.no)



1 Varierer fra utdanning til utdanning