

R



NORSK RESTAURANT- SKOLE

NORSK RESTAURANTSKOLE, NORGES FØRSTE
PRIVATE VIDEREGÅENDE SKOLE FOR KOKK
OG SERVITØR.

Norsk Restaurantskole er en godkjent privat videregående skole for restaurant- og matfag. Skolen er en stiftelse og initiativtaker og styreleder er Laila M. Berge som er daglig leder i Lærlingekompaniet. Stifterne består for øvrig av Pål Suarez, eier og kjøkkensjef ved Brasserie France, Ann Mari Wang-Johannessen, eier og daglig leder ved Oslo Militære Samfund, Stiftelsen Anker Hotel, Harald Kvist ved Myhrvold storkjøkken AS og Mette Løfblad, fra kokkenes Mesterlaug i Oslo og fra kjøkkenleverandør Foodtech.

Vi skal være den beste skolen for kokk og servitør i Norge og vårt mål er å rekruttere så mange flinke fagfolk til bransjen som mulig. Vi starter opp mandag 21. august

og en viktig del av undervisningen vil være å gi elevene realistiske arbeidssituasjoner og å gjøre undervisningen så praktisk som mulig med kunnskapsløftet og nasjonale læreplaner i bunn. Norsk Restaurantskole har mange samarbeidspartnere i bransjen og vi vil samarbeide med dem både i forhold til utplassering i bedrift og gjesteforelesninger på skolen.

Skolen har allerede hatt sitt første foreldremøte og en kick off for elevene og gleder oss stort til å starte opp til høsten med forventningsfulle elever. Vi heier på framtidens kokker og servitører. Det er plasser igjen på skolen og det er mulighet for å søke seg inn helt fram til skolestart.

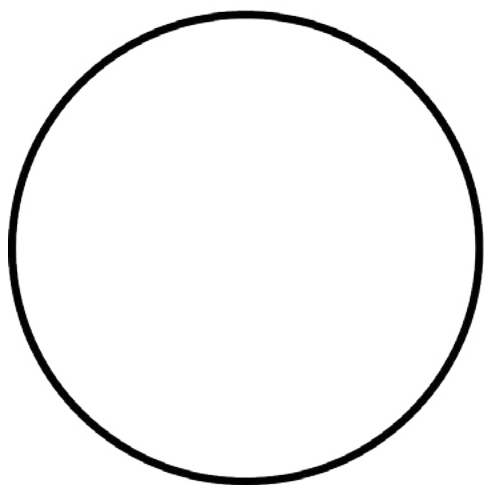


KONTAKTINFORMASJON

Hege Arntzen, rektor
telefon: **99016757**
mail: hege.arntzen@norskrestaurantskole.no
www.norskrestaurantskole.no

følg oss også på  og 

R



NORSK RESTAURANT- SKOLE

NORSK RESTAURANTSKOLE, NORGES FØRSTE
PRIVATE VIDEREGÅENDE SKOLE FOR KOKK
OG SERVITØR.

Norsk Restaurantskole er en godkjent privat videregående skole for restaurant- og matfag. Skolen er en stiftelse og initiativtaker og styreleder er Laila M. Berge som er daglig leder i Lærlingekompaniet. Stifterne består for øvrig av Pål Suarez, eier og kjøkkensjef ved Brasserie France, Ann Mari Wang-Johannessen, eier og daglig leder ved Oslo Militære Samfund, Stiftelsen Anker Hotel, Harald Kvist ved Myhrvold storkjøkken AS og Mette Løfblad, fra kokkenes Mesterlaug i Oslo og fra kjøkkenleverandør Foodtech.

Vi skal være den beste skolen for kokk og servitør i Norge og vårt mål er å rekruttere så mange flinke fagfolk til bransjen som mulig. Vi starter opp mandag 21. august

og en viktig del av undervisningen vil være å gi elevene realistiske arbeidssituasjoner og å gjøre undervisningen så praktisk som mulig med kunnskapsløftet og nasjonale læreplaner i bunn. Norsk Restaurantskole har mange samarbeidspartnere i bransjen og vi vil samarbeide med dem både i forhold til utplassering i bedrift og gjesteforelesninger på skolen.

Skolen har allerede hatt sitt første foreldremøte og en kick off for elevene og gleder oss stort til å starte opp til høsten med forventningsfulle elever. Vi heier på framtidens kokker og servitører. Det er plasser igjen på skolen og det er mulighet for å søke seg inn helt fram til skolestart.



KONTAKTINFORMASJON

Hege Arntzen, rektor
telefon: **99016757**
mail: hege.arntzen@norskrestaurantskole.no
www.norskrestarutanskole.no

følg oss også på  og 