

AKADEMIET NORSK RESTAURANTSKOLE

2025/2026



AKADEMIET
VIDEREGÅENDE SKOLE



R NORSK
RESTAURANT-
SKOLE

AKADEMIET NORSK RESTAURANTSKOLE

Svært sentralt i hovedstaden, med kort vei til Oslo S og buss-terminalen, finner du Akademiet Norsk Restaurantskole. Skolen har som mål å være Norges beste skole innen restaurant- og matfaget. Dette gjør vi med tett samarbeid med restaurantbransjen og lærere med erfaring fra de beste restaurantene i Norge.

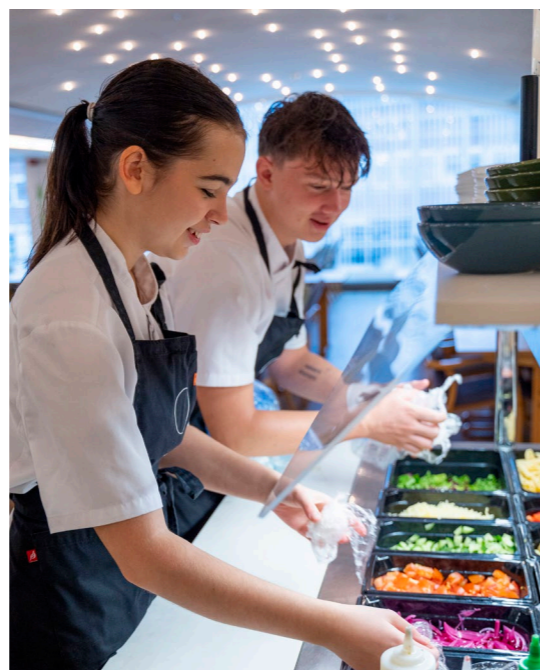
Som elev på Akademiet Norsk Restaurantskole får du tett oppfølging, relevant kunnskap og temabasert undervisning, høyt faglig nivå både praktisk og teoretisk, samt læretid i noen av Oslos beste restauranter.

Akademiet Norsk Restaurantskole er Norges eneste private yrkesfaglige skole innen restaurant- og matfag. Det beste av alt er at du er **garantert** lære plass.

EN SKOLE SOM SER HVER ENKELT

Akademiet Norsk Restaurantskole er en liten skole med kort avstand mellom elever og lærere. Skolen tar på alvor at enhver elev er et unikt individ med behov for personlig oppfølging og oppmerksomhet. Alle elever får personlig oppfølging av kontaktlærer og får gjennom samtaler drøftet sin egen utvikling på skolen samt spørsmål som har med skolen å gjøre. Elevene får også mulighet til å evaluere vår stab slik at vi hele tiden kan forbedre oss.

Våre lærere er svært kompetente både faglig og pedagogisk, med erfaring fra bransjen. De er også utdannet og har fagbrev i de fagene de underviser i. Vi har lærere med fagbrev i kokkefag og servitørfag, vinkelner- og ølkelnerutdanning, og barutdanning.



RESTAURANT- OG MATFAG

NÅ SÅ LANGT DU VIL

På Akademiet Norsk Restaurantskole lærer du om behandling av råvarer, kosthold, næringsmidler og ernæring, samt tilberedning og servering av mat. Du får også en spennende opplæring i vin og drikkelære, og får jobbe med sesongens beste råvarer. Du vil få god oppfølging og tilgang til flere lærlingplasser gjennom skolens samarbeidsavtaler.

HVEM BØR SØKE RESTAURANT- OG MATFAG?

Restaurant- og matfag passer for deg som er interessert i mat og helse, og som ønsker en karriere innenfor dette. Du bør trives med et høyt tempo på kjøkkenet eller ute i restauranten og være glad i å jobbe med mennesker.

VEIEN VIDERE

På vg1 har elevene restaurant- og matfag. Dette legger grunnlaget for alle retninger innen faget. På vg2 velger eleven om man ønsker å gå retning kokk- eller servitørfag. Deretter har man to år i læretid i bedrift for å oppnå fagbrev.

Det finnes svært mange jobbmuligheter innenfor kokk- og servitøryrket. Du kan jobbe i restauranter, kaféer, bedriftskantiner, cruisebåter, barer, nattklubber, selskapslokaler, store offentlige institusjoner som på sykehus eller i Forsvaret, dagligvarehandel eller i skoleverket. Med utdanning fra Akademiet Norsk Restaurantskole kan du jobbe både i Norge og utlandet, da kokk- og servitørutdanningen er internasjonal.

Innenfor kokk- og servitørfaget finnes det flere muligheter for videreutdanning. Hotelledelse og reiselivsledelse er noen aktuelle videreutdanninger innen faget. Du kan også ta vinkelner, ølkelner og mesterbrev i kokkefaget.

Etter to år på denne linjen anbefaler vi eleven å gå ut i lære for å ta fagbrev. Dersom du ønsker generell studiekompetanse i stedet for læretid og fagbrev, kan elever som fullfører to år på Akademiet Norsk Restaurantskole fortsette på vg3 påbygg på Akademiet VGS Oslo.

VG1

Bransje og arbeidsliv	140
Råvare, produksjon og kvalitet	337
Yrkesfaglig fordypning	168
Engelsk	140
Kroppsøving	56
Matematikk	84
Naturfag	56

VG2

Bransje og arbeidsliv	140
Råvare, produksjon og kvalitet	337
Yrkesfaglig fordypning	254
Norsk	112
Samfunnskunnskap	84
Kroppsøving	56



Søk skoleplass her!

e-post: nrs@akademiet.no
tlf.: 24 200 369



[@akademiet.no](https://www.tiktok.com/@akademiet.no)
[@norskrestaurantsskole](https://www.tiktok.com/@norskrestaurantsskole)



[@akademiet](https://www.facebook.com/akademiet)
[@norskrestaurantsskole](https://www.facebook.com/norskrestaurantsskole)



[@akademiet.no](https://www.instagram.com/akademiet.no)
[@norskrestaurantsskole](https://www.instagram.com/norskrestaurantsskole)

www.akademiet.no