

Fjuken, 3. juli 2008

Nytt opplæringskontor for kokkelærlingar i gang

Som Arne Brimi sa det, lærlingane som møtte på Vianvang til fyrste lærlingedag var liksom fyrste-klassingar på fyrste skuledag.

AV HANS ERIK KJOSBAKKEN

Dei er nok heldige dei sju 17-åringane som har fått lærlingeplass i det som blir kalla Brimi-kjøkenet. Alle skal ikkje vera på Vianvang, men oppmøte og informasjon foregjeikk hjå Arne Brimi fredag. Bakgrunnen for det nye opplæringskontoret er ynskje frå turistbedriftene langs valdresflyvegen om å rekruttere og halde på kokkane sine. Bedriftene har organisert seg i Nettverk Valdresflya, Bjørg Aaseng Vole på Gjendesheim, er styreleiar i nettverket. Gry Helene Stavseng er prosjektleiar.

– Det kan nok vera at folk trur vi sit på kvar vår tuve og berre tenkjer på vårt, slik er det ikkje, slår Aaseng Vole fast. Det er meir samarbeid enn folk er klar over, vi vil få til ting i hop og har ein god tone, held ho fram.

Det har vore ei utfordring for turistbedriftene å skaffe kvalifisert kjøkenpersonell.

– Vi har ofte spurt kvarandre «veit du einkvan som kan hjelpe til på kjøkenet». Arbeidet er sesongbetont og det har vore vanskeleg å halde på personellet over fleire sesonger, fortel Aaseng Vole. I november i fjor greip dei fatt i utfordringane og i dag er altså opplæringskontoret ein realitet.

Kokkelærlingane skal fungere som ei gruppe, dei skal ha felles samlingar og kanskje flytte litt rundt på seg til dei ulike turiststadenene. Dei skal òg trivast og ha ein del sosiale aktivitetar. Det kan òg



Lærlingar: Lærlingar, chef og prosjektleiar (frå venstre): Kristin Gjerdet, Tor Henning Sveen, Arne Brimi, Mina Øihusom, Bjørg Aaseng Vole og Gry Helene Stavseng.

vera at dei blir utplassert hjå andre når sesongen er over. Mellom anna vil Bakeriet i Lom ta imot nokre av dei.

– Vi vil òg at dei skal finne ut at det er godt å arbeide og bu i vårt distrikt, seier Aaseng Vole.

Eitt av måla er at både kjøkena og lærlingane skal ha bygd opp eit godt rykte etter lærlingeåra. Dei skal dessutan lære meir enn det reint matfaglege; både kultur og historie står på «timeplanen» i lærlingeperioden.

– Dette er ei framtidsinvestering for området, meiner Aaseng Vole.

Med på investeringa er mellom anna Innovasjon Norge og Oppland fylke. Vågå kommune har vedteke å støtte prosjektet med 25.000 kroner, og Nettverk Valdresflya håpar på stønad frå andre kommunar i Ottadalen. Dei har elles eit godt samarbeid med Oppland fylkeskommune og er gjennom dei eit godkjent opplæringskontor og alle bedriftene er sjølvstøtt godkjente lærlingebedrifter.

Lærlingane kjem frå fem ulike fylke, tre av dei er frå Ottadalen: Mina Øihusom frå Aasaaren, Kristin Gjerdet frå Nordberg og Tor Henning Sveen frå Sjørdalen.

Tor Henning skal vera hjå gurunen sjølv, Arne Brimi.

– Eg har vore her litegrann før, fortel Tor Henning.

Han er likevel spent på det meste.

– Men eg har mykje flinke folk rundt meg som vil rettleie meg så eg ikkje gjer dei store feila, slår han fast.

Han bur ein halv times køyretur unna Vianvang og er såleis heldig med reiseavstand. Det er lenger heim for lærlingane frå Sogn og Nord Trøndelag.

Mina skal arbeide på Lemonsjøen, medan Kristin skal ha sin praksis på Bessheim.

Kristin er den einaste av dei tre som har teke grunnkurset utanfor fylket, i Stryn.

Sommarferie bli det ikkje på kjøkenet same efta.

– Dei skal gjera ein jobb og dei skal lære seg ansvar. Ferie lyt dei ta i november og i mai, seier Aaseng Vole.