

Gi deg selv muligheter!



Velg fremtidsrettet – velg fiskeri!

VI I OPPLÆRINGSKONTORET FOR FISKERIFAG I TROMS VIL AT NETTOPP DU SKAL SE MULIGHETENE SOM LIGGER I FISKERIFAGET. OPPLÆRINGSKONTORET EIES AV 47 BEDRIFTER I TROMS, FRA INDUSTRI- OG HAVBRUKSBEDRIFTER OG FISKEFLÅTEN.

Vårt mål er å øke interessen og heve kompetansen i fiskerifagene med alle de spennende mulighetene som er i fiskerinæringen i Norge. Bransjen trenger engasjerte, lærevillige nykommere – kanskje det er deg?

Tradisjonsyrke med nye arbeidsmarkeder

Norsk fiskerinæring har i dag behov for solid utdannet ungdom i alle ledd. Utdannelse med fagbrev sikrer deg jobb, og kan også bringe deg inn på det internasjonale arbeidsmarkedet. Gjennom god veiledning og hjelp med lærlingplass hjelper Opplysningskontoret deg frem til en utdanning som du utmerket godt kan bygge videre på!

Lærebedrifter sikrer oppfølging

Vi samarbeider med en mengde godkjente lærebedrifter i hele Troms fylke. Sammen rekrutterer vi lærlinger til fiskerifagene. Vi sørger for en kvalitets-sikret opplæring, om du så skal jobbe på fiskebåt, i sjømatproduksjon, innen sjømathandel eller på bedrifter i oppdrettsnæringen.

Vi vil sikre at fiskerinæringen skal fortsette å være konkurransedyktig i fremtiden. Derfor er det viktig å ta med seg alle gode krefter i utviklingen videre! Er du i tvil kontakter du Opplæringskontoret!



Oppskrift på fiskesuppe

2-3 poteter
2 gulrøtter
1 pastinakk
1 løk
2 tomater
1 ts karri
1 ts olje
600-800 g hvit fisk
(f.eks. asiatisk sjøtunge).
20 reker
2 fiskebuljongterninger
9 dl vann
1½ dl matfløte
1 dl hvitvin
Salt og pepper
Dill

Slik gjør du det!

Skrell potetene, gulrøttene, pastinakk og løk. Kutt de tre førstnevnte i avlange stykker mens løken kuttes i mindre stykker. Stek grønnsakene i en stor gryte med olje i og krydre med karri. Bland godt.

Ha etterhvert i tomatene og buljongterningene med vann og hvitvin. La dette småkoke i opptil 10 minutter

før du tilsetter matfløten. Imens skjæres fisken i mellomstore stykker og rekene skrelles. Ha dette i gryten og la den stå og småkoke over svak varme i 5 minutter. Krydre med salt og pepper. Ha i litt hakket dill innen servering.

Serveres med et godt stykke brød til. God fornøyelse!

AKSEL HANSEN

Fiskeindustri og medeier i båter
Holder til i Senjahopen

Tlf. 77 85 85 58
www.aksel-hansen.no



NERGÅRD

Nergård Havfiske AS · Langnesveien 18 · 9408 Harstad · nergardhavfiske.no

- for hav og folk

Segla fiskebåtrederi as

9388 Fjordgård - Tlf. 48 17 47 25



Lokalt forankret matfiskoppdrett

Kleiva Fiskefarm AS - 9455 Engenes
post@arvesen.com - T: 77 09 92 20



Fiske og fangst Yrkesbetegnelse – fisker

TRIVES DU PÅ HAVET OG I NÆRT SAMARBEID MED KOLLEGER?

Fiske og fangst er et fag med lang historie. Å høste fra naturen har gjennom alle tider gitt menneskene mulighet til å overleve, også for dem som bor ved kysten og har sitt levebrød fra havet.

Som fagarbeider innen fiske og fangst, er arbeidsoppgavene dine knyttet til håndtering av fartøy, fiskeredskaper og fangst. Det kreves mye kunnskap om godt sjømannskap. Det er viktig at du kan tilpasse deg de små og tette miljøene om bord i et fiskefartøy.

Du vil blant annet få grundig kunnskap og ferdigheter knyttet til

- fangst av ulike fiskearter og sjøpattedyr

- kvalitetsbehandling av fisk
- god utnyttning av ressurser
- navigasjon, sjøveisregler og sikkerhet
- marin biologi og økosystem i havet

Fagbrevet gir adgang til å arbeide som faglært på fiskefartøy, eller være fører av fiskerfartøyer i varierende størrelse etter sertifikat-kvalifikasjonene som du opparbeider deg gjennom opplæring i skole og med nødvendig fartstid. Dette styres av STCW konvensjonens kompetansekrav www.sjofartsdirektoratet.no Gjennom fagbrev kan du skaffe deg en utfordrende yrkeskarriere innenfor alle fartøysgrupper!

WWW.SENJA.VGS.NO
VG1 Naturbruk - BLÅ
VG2 Fiske og fangst

Praksis på eget opplæringsfartøy
Utplassering på båt og oppdrettsanlegg
Navigasjonssimulator
Sikkerhetskurs IMO60

Skolen tilbyr et aktivt og sosialt opplæringsmiljø samt hybelhus, kantine, gymnast og et nærmiljø med mulighet for mange aktiviteter

-et NATURLIG valg



Akvakulturfaget

Yrkesbetegnelse – fagoperatør i akvakulturfaget

INTERESSE FOR UTFORDRENDE OPPDRETTSNÆRING?

Akvakulturfaget er et nytt fag i Norge, og gjør deg rustet til å arbeide innen oppdrettsnæringen. Næringen er uten lange tradisjoner, men har utviklet seg raskt både nasjonalt og internasjonalt. Du kan spesialisere deg innen settefisk, matfisk eller service for oppdrettsnæringen. Som i alt arbeid med levende dyr, er dyrevelferden viktig. Alt arbeid må følge regelverk og standarder for bransjen.

Du vil blant annet få grundig kunnskap og ferdigheter knyttet til

- vedlikehold og bruk av anlegg og utstyr
- observasjon og tolkning av oppdrettet for å sikre

vekst, velferd og trivsel

- føring, hygiene og oppdrettsorganismers helse
- markedsprosesser og utvikling på det internasjonale markedet
- godt håndverk og sikkerhet

Fagarbeideren skal bidra til en god og bærekraftig utvikling av oppdrettsbransjen. Du vil få innsikt i akvatisk økologi, og hvordan driften av anlegg påvirker og påvirkes av miljøet omkring. En fagarbeiderutdanning innenfor akvakultur gir en svært solid plattform for videre bygging av kompetanse!



BR. KARLSEN AS



AKVAFARM AS



FLAKSTADVÅG LAKS AS



Sjømatproduksjon

Yrkesbetegnelse – fagarbeider sjømatproduksjon

FRA TRADISJON TIL MODERNE INDUSTRI

Handel med fisk har lange tradisjoner i Norge, og vi er en av verdens største sjømateksportører. Fiskeindustrien har i dag endret seg fra et håndverksfag til å bli moderne industri. Som fagarbeider skal du ha kunnskaper om industriell og effektiv framstilling av sunn og trygg sjømat. Du vil jobbe med mottak, videreforedling og omsetning av sjømat, og det er derfor viktig med kjennskap til ulike typer råstoffer og prosesser.

Du vil blant annet få grundig kunnskap og ferdigheter knyttet til

- råstoffets egenskaper
- effektiv produksjon og kvalitetstyring
- bruk og vedlikehold av maskiner og annet utstyr
- produksjonskontroll, emballering og logistikk

Sjømatnæringen er en internasjonal næring, og det er derfor viktig med forståelse av samfunnet globalt og innsikt i ulike markeder. Bli med å opprettholde Norge som en konkurransedyktig leverandør av sjømatprodukter også i fremtiden!



Foto: Slakteriet AS

Vi skaper verdier for landet - i Botnhamn

 **Nord-Senja**
Laks as

 **Nord-Senja**
Fisk as



Sjømathandler

Yrkesbetegnelse – sjømathandler

PRODUKSJON, SALG OG SPENNENDE TEKNOLOGI

Fisk og skaldyr er en naturlig del av kostholdet vårt. Sjømathandlerfaget er et viktig håndverksfag, men med mye nyutviklet og avansert teknologi trengs også fagarbeidere med avgjørende fagkompetanse!

Velger du sjømathandlerfaget, legges grunnlaget for en yrkeskarriere innen produksjon og salg av sjømat. Jobben kan både bestå i tilberedning av sjømat til salg i butikk, eller å ferdigstille produkter til catering-virksomhet.

Du vil blant annet få grundig kunnskap og ferdigheter knyttet til

- fangst- og tilberedningsmetoder
- etisk og kvalitetsmessig håndtering av råvarer og ferdigvarer
- kvalitetsstyringssystem av matproduksjon
- service, samarbeid og kommunikasjon

Service inngår som en sentral del av jobben, og rådgivning og annen kundebehandling er viktig. Som sjømathandler vil du møte varierte arbeidsoppgaver som fremmer kreativitet og løsningsorientering!



På Skjervøy har vi et skoletilbud tilpasset kystens behov !

- Vg1 naturbruk og vg2 akva og vg2 fiske-fangst - kystskipper
- Vg1 restaurant og matfag med vekt på sjømat

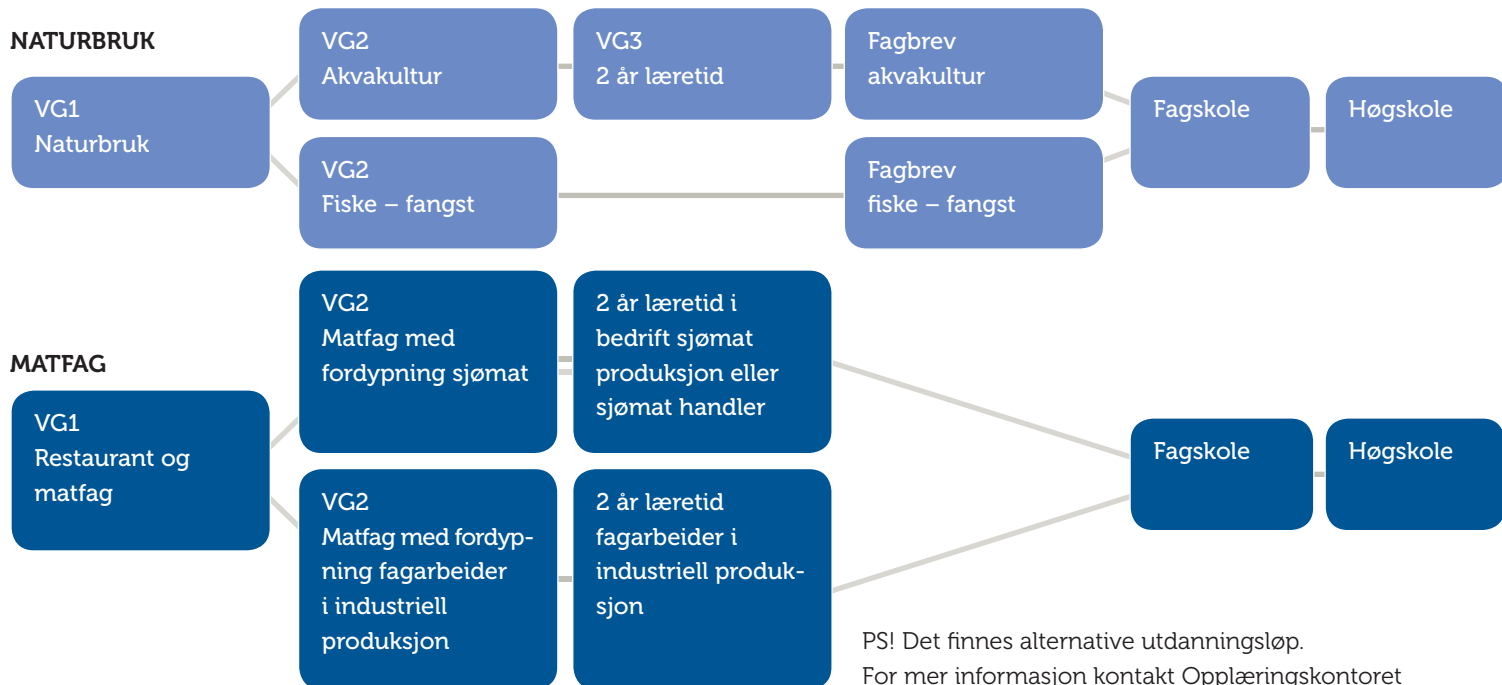
Ta utdanning på Skjervøy – kystbyen 70 N. Her er 2500 hyggelige innbyggere, et allsidig kulturliv og et trivelig skolemiljø.

Troms Fylkeskommune - Nord Troms videregående skole - Skolested Skjervøy
Postboks 250, 9189 Skjervøy - Tlf 77 77 78 00 - Faks 77 77 78 01
E-post: post.skjervoy@troms.vgs.no - www.skjervoy.vgs.no



TROMS fylkeskommune
ROMSSA fylkkasuohtkan

Veier frem til fagbrev og høyere utdanning



Wilsgård



VI TENKER LAKS

settefisk - matfisk - slakteri

Wilsgård Fiskeoppdrett AS

Adresse: 9381 TORSKEN

Telefon: 77 85 53 08

E-post: wilsgaa@online.no



Oppskrift på sashimi

200 g laksefilet, uten skinn og bein
200 g kveitefilet, uten skinn og bein
4 stk kamskjell

Dressing

2 ss løk
2 ss sylteagurk
1 ss selleri
3 ss kapers
6 ss sake
4 ss soyasaus, lys
4 ss hvitvin
2 ts mirin

Soyasaus med sesam og lime

1 dl soyasaus, lys
0,5 stk lime
1 ts sesamolje

Tilbehør

grønnsaker

Slik gjør du det!

Sashimi er fersk, rå sjømat skåret i tynne skiver, servert uten ris. Server med strimler av rå grønnsaker i tillegg til soyasaus eller sashimidressing, wasabi og ingefær.

Her kan du velge om du vil lage en dressing eller en enkel saus til sashimien. Du kan også kun bruke soyasaus alene hvis du ønsker det. Start med å lage sashimidressing eller sausen.

Sashimidressing

Finhakk løk, sylteagurk, stangselleri, og kapers. Bland dette sammen med de øvrige ingrediensene til

dressing. La den stå å trekke litt i kjøleskapet. Mirin er en risvin med lavt alkoholinnhold som fås kjøpt i asiatiske forretninger.

Soyasaus med sesam og lime

Press saften av en halv lime i soyasausen og rør den inn sammen med sesamolje. Skjær rå sjømat i pene og tynne skiver og server disse pent på et fat sammen med sashimidressing eller soyasaus, wasabi og ingefær.

Server gjerne sashimien med tynne skiver eller strimler av rå grønnsaker.

Vi ønsker å være ledende – nå og i framtida

Vi oppnår dette ved å være endringsdyktige og i kontinuerlig utvikling. På denne måten styrker vi både vår egen posisjon og hjelper våre kunder, samtidig som vi trykker arbeidsplasser og lokalsamfunn.



NERGÅRD
– for hav og folk



LERØY

Lerøy Aurora AS

Ernærings Trosserful Tidstema

Vi søker lærlinger i akva – og matfag

Er du klar for spennende utfordringer og uante muligheter?

Dette finner du nærmere enn du tror. Lerøy Aurora søker lærlinger innen akva og matfag til vår oppdrettsvirksomhet langs kysten av Troms og til vårt prosessanlegg på Skjervøy. Om DU vil kan det være starten på en fantastisk karriere med mange kule jobbmuligheter.

Vi jobber i framtidens næring og Lerøy Seafood Group er et av landets ledende sjømatelskap med lang og god erfaring.

Bli med på laget - vi trenger deg!

Lerøy Aurora AS
Postboks 2123
9267 Tromsø
Tlf: 77 60 93 00
E-post: post@leroyaurora.no



www.salmar.no



Vår visjon er å være billigst på laks til Europa

SalMar driver virksomhet innen oppdrett og foredling av laks. Vi er en integrert bedrift fra smoltproduksjon til foredlet produkt. Vår aktivitet er i 22 kommuner i 4 fylker i Midt- og Nord-Norge. Selskapet har sin hovedaktivitet knyttet til slaktning og bearbeiding av laks på Frøya hvor også konsernets administrasjon er samlet. Selskapet har vært gjennom en rask vekst og omsatte i 2010 for 3,4 milliarder, og har ca. 470 ansatte. Det forventes fortsatt vekst i konsernets virksomhetsområder.

SalMar Nord AS er et datterselskap av SalMar ASA med produksjon av smolt og matfisk av laks. SalMar Nord AS skal i 2011 produsere ca 20.000 tonn laks og forventer en omsetning på ca 600 mill.kr.

Selskapet har i dag 50 ansatte. Hovedkontoret ligger i Gjøvika på Senja der også selskapets smoltproduksjon er etablert. SalMar Nord produserer laks i følgende kommuner: Tromsø, Tranøy, Dyrøy, Berg, Lenvik og Nordreisa.





OPPLÆRINGSKONTORET FOR FISKERIFAG I TROMS

Tørrfeskygget

9386 Senjahopen

Telefon 970 67 018 • post@okfisktroms.no • www.okfisktroms.no

Lyst på mer informasjon?
Her har du tips på gode linker!

www.nettoppfisk.no

www.karri.no

www.vilbli.no

www.tromsfylkeskommune.no

www.godfisk.no

www.settsjobein.no