



I dette sekund skifter lærlingen status til faglært: Rolf Inge Otterdal slipper gleden løs flankert av Jan Olav Løseth (t.v.), leder i prøvenemnda, og døvetolk Lennart Hjelme (t.h.)

Tommelen opp for en blid baker

Rolf Inge Otterdal er ikke fornøyd med kneippen og grovstompen. Men døvetolken formidler beskjed: – Bestått!

YRKESLIV. 21-åringen fra Fremmerholen puster letta ut. I dag har han bakt både fint og grovt, sunt og usunt. Resultatet står lekkert dandert på bakrommet til Kåre Walderhaug på Skansekaia. Duften er i alle fall klart godkjent.

Den hvitfrakkede sensoren Jan Olav Løseth fra Bakers i Molde har fulgt med, prøvesmakt og lytta på kandiatsens egen vurdering.

– Kneippen og grovstompen er litt lite stekt. Ovnen holdt for høy temperatur. Men loffen og wienerbrødene er bra, synes jeg. Kammen kunne kanskje vært litt bredere i krumminga.

Hvitfrakken lener seg over bakenbordet, kroter med kulepenna og kan gratulere. Et rødt papirark skifter innehaver. Det er gull verdt. Nå må Kåre Walderhaug skru Rolf Inges lønn opp noen hakk.

– Foreldrene mine har vært bakere. Så jeg er arvelig belasta. Men jeg har alltid likt å lage mat og bake. Det har bare blitt sånn, forteller Rolf Inge.

– Nå skal jeg fortsette utdanninga til konditor. Det blir ny fagprøve om ett år. Jeg liker både baker- og konditorfaget. Men en konditor får bruke fantasien i større grad, for eksempel i pynting av kaker og lignende. Være

mer kreativ. Konditoren gjør ulike ting hver dag, mens bakerarbeidet er litt mer rutinepreget.

– Var du nervøs under fagprøven?

– Veldig i starten. Men jeg følte det gikk bedre etter hvert. Tryggheten steg utover dagen når jeg så de ferdige produktene. Det var en god følelse.

Rolf Inge hadde seks timer til rådighet. Men han var ferdig lenge før det. Han bare ler når vi antyder at blir en populær baker så kjapp som han er.

– Du kritiserte ditt eget arbeid foran sensoren. Hvordan var det?

– Det er greit å kunne fortelle om slikt som kan bli bedre. Jeg så med en gang at noen av brøda ikke ble så bra som de skulle være. Når jeg fikk forklare det, skjønner sensoren at jeg har fagkunnskapen inne likevel.

I læretida har Rolf Inge hatt hjelp av tolk.

– Har du møtt noen vansker som døv?

– Nei, i grunnen ikke. Vi kommuniserer fint her på bakeriet. Jeg tror jeg kommer til å klare meg bra i arbeidslivet. Med klar tale går det greit å lese på leppene også.

– Du har jo den fordel at du ikke hører folk kjefte på deg?



Kåre Walderhaug (t.v.) er stolt av sin nye fagarbeider. – Om han ikke hører, tar han det igjen på andre måter. F. eks. med en fantastisk hukommelse og oversikt, skryter arbeidsgiveren.



Baker og konditor Anette Hestad har lært seg litt tegnspråk. – I starten var det uvant å arbeide sammen med en døv. Men det gikk fort over. Og Rolf Inge er kjempeflink. Han fikk fagprøven unna uten å stresse.

– Ja, pluss at jeg slipper alt bråket fra maskinene! Rolf Inge gliser godt.

Han stortrives i det vesle miljøet hos Martin Walderhaug Eftf.

– Vi har det gøy på jobb. Det er omtrent som en familie. Jeg sy-

nes det er kjekt å kunne være i stand til å bake og lage mat for andre mennesker. Få utfolde meg i et slikt yrke.

Jan Olav Løseth i prøvenemnda har fire-fem kandidater hvert år. Det er ikke mange. Mye av yrket er industrialiser

ti store enheter og kjappe kjeder.

Samtidig brer det seg en hyggelig trend med fokus på god, gammeldags kvalitet. Langsom produksjon med smakfulle resultater. Back to basic. Det er spennende. Men arbeidstida har kanskje sitt å si for sviktende rekruttering?

– Jeg begynner klokka seks. Og er ferdig rundt klokka to. Da får jeg jo mer ut av dagen enn mange som arbeider til fire og fem, peker Rolf Inge Otterdal på.

Konditormålet ligger der. Resten av livet tar han på sparket, spontan som han er.

Fritida tilbringer Rolf Inge gjerne sammen med andre døve. Han er dessuten ivrig opptatt av fotball, og tok fjerdeplassen i NM med døvelaget fra Ålesund. Klart han går på AaFK-kam-pene.

– Risikerer vi dårlig bakst på mandager, etter alle stygge tap?

– Jeg får vel heller bake dårlige brød til motstanderne.