

Bilaget er udarbejdet af produktionsskolen

# Mad og Service

Under linjen "Turisme, Mad og Service".

## FORMÅL/MÅL

- At eleverne får kendskab til arbejdet i et kantinekøkken, og opnår færdigheder indenfor fremstilling af smørrebrød, varme retter, hjemmebagt brød, salater og desserter.
- At eleverne får forståelse for madlavning, hygiejne, rengøring, anretning og service
- At eleverne øver samarbejdsevner, udholdenhed og koncentration, og lærer at tage ansvar for produktionen.
- At eleverne får øget selvtillid ved at deltage i produktioner, der lykkes.

## PRODUKTION

Madlinjen står for den daglige drift af skolens kantine, med fremstilling af frokost for op til 80 personer 5 dage om ugen. Der fremstilles en stor variation af retter til en buffet. Køkkenets elever indgår i 3 mindre teams, som ugevis skifter mellem arbejdsområderne; "Det varme", "Det kolde" og "Det bagende" arbejdsområde. Dette sikrer at eleven opnår kendskab og praktisk erfaring indenfor alle dele af køkkenets produktion.

Ind imellem laves særlige arrangementer, som f.eks. temadage, receptionsmenu, brunch eller andet. På længere sigt vil madlinjen kunne tilbyde frokost mod betaling til f.eks. tandlægeklinikkens personale, bibliotekets personale ect. Madlinjen står selv for rengøringen i kantineområdet og køkkenet.

Madlinjen er en del af Turisme linjen. Det vil være en 2-faglærer linje.

Delingen af linjen kunne være: mandag – onsdag – fredag for den ene faglærer og tirsdag – torsdag for den anden faglærer. Eller ulige uger til den ene og lige uger til den anden.

Således vil de 2 faglærere være henholdsvis i køkkenet og på værkstedet.

Eleverne skal *ikke* skifte linje sammen med faglærerne men blive på en linje minimum 4 til 5 uger førend et evt. skifte.

At have 2 faglærere, der skiftes om to linjer, vil give en mulighed for at de 20 -22 elever, der vil være på hovedlinjen, har relationer til begge faglærere.

Vi skal huske på, at det vigtigste for de elever, der er på en produktionsskole, er relationer. Mange af vores elever har været udsat for et svigt.

For faglærerne er det en motivation til ikke at ”gøre som vi plejer” at skabe dynamik og udvikling så linjen bliver til et levende undervisningsmiljø.

En madlinje er det perfekte værksted til de elever, der ikke helt ved, hvad de har lyst til at arbejde med, samt til de elever, der ikke fungerer på et niveau, hvor de kan indgå på et normalt produktionsskoleværksted.

Grunden til, at et køkken er så velegnet til produktionsskoleelever, er at de arbejdsopgaver, der er forbundet ved madlavning, ofte er opdelt i mange små opgaver - f.eks. diverse skrælle opgaver, opmåling til en ret, udkæringer osv. samt at det færdige resultat ikke er abstrakt, men noget de kan nikke genkendende til. Det gør, at arbejdet for dem bliver overskueligt, noget opnåeligt og frem for alt succesfuldt.

Eleverne vil få et meget stort indhold i deres hverdag ved at levere mad til deres ”kollegaer”, de vil få en viden og erfaring inden for planlægning, færdiggørelse af et produkt, service og samarbejde.

At have en køkken linje vil give en mulighed for at få eleverne i praktik i en eller flere af de mange restauranter og kantiner, der er i Gribskov.

## UNDERVISNING

Der undervises i hygiejne og fremstilling af mad generelt. Eleverne inddrages i videst muligt omfang i menuplanlægning, valg af opskrifter, varebestilling/indkøb og alle funktioner vedrørende fremstilling og servering af maden. Efter behov undervises der i læsning og forståelse af opskrifter, beregning og opmåling af mængder, skrivning af skilte og opslag mv.

Holdet tager jævnligt på skolebesøg, messe, udstilling eller andre steder, som er relevante for deres område. Turene kan også have overvejende socialt indhold.

## ARBEJDSMETODE

Undervisningen er først og fremmest praktisk baseret, med produktionen af den daglige frokost som gennemgående element. Eleverne får hjælp i det omfang, det er nødvendigt, men skal i størst muligt omfang tage ansvar for de opgaver, de har fået tildelt, frem til det færdige produkt. Der arbejdes individuelt eller parvis, men der lægges vægt på samarbejde og hjælpsomhed, hvis andre har svært ved at magte deres opgave. Eleverne er afhængige af hinandens fremmøde og arbejdsindsats, da deadline for produktet ikke kan rykkes.

## EVALUERING

Der er daglig evaluering af produktet, og kontant kritik hvis noget ikke er lykkedes optimalt. Det sørger resten af skolens elever for. Holdets samarbejdsevner, og den enkeltes ansvarlighed bliver også tydeliggjort i det daglige. En overordnet evaluering af den enkeltes udbytte af undervisningen foregår i forbindelse med arbejdet med forløbsplanen.

## FORSLAG

Opstarten kunne gøres på denne måde:

Der ansættes en vikar i 3 til 6 mdr. til det arbejde jeg har nu, jeg tager opstarten af madlinjen, så er der god tid til at se om denne konstellation er holdbar.

Hvis det viser sig at det bliver en succes (hvad jeg tror det bliver) vil der være god tid til at ansætte den rigtige kok.

Ved at det er mig der starter op og ikke en nyansat kok, er at vi for linjen startet op i Gribskov produktionsskole ånd