

Vejledning til lærere på erhvervsskoler (uddannelsen til gastronom):

Skolebesøg som del af undervisningsforløbet 'Tag faghatten på'

'Tag faghatten på' er et undervisningsmateriale til grundskolen, som handler om uddannelsen til gastronom samt fem andre erhvervsuddannelser. Materialets formål er at motivere flere til at tage en erhvervsuddannelse.

Som en del af undervisningsforløbet skal eleverne besøge en erhvervsskole, som udbyder uddannelsen til gastronom. Her skal de prøve kræfter med faget og få et indblik i, hvordan det er at gå på uddannelsen. Besøget på erhvervsskolen kan enten foregå som et brobygningsforløb eller som en selvstændigt forløb i tilknytning til undervisningsforløbet 'Tag faghatten på'.

Når eleverne ankommer til jeres erhvervsskole, vil de være velforberedte, idet de i længere tid har arbejdet med kokkefaget. Se det undervisningsforløb, eleverne arbejder med, her:

www.tagfaghattenpa.dk/kok-intro

Konkret arbejder eleverne med følgende trin inden besøget på erhvervsskolen:

Trin 1) Hvad består uddannelsen til gastronom af, og hvad kan man arbejde med som færdiguddannet?

Trin 2) Eleverne taler om deres forventninger til hinanden og indgår en gruppekontrakt for deres samarbejde.

Trin 3) Eleverne løser en konkret opgave, man kan blive stillet som gastronom: At beskrive et nyt koncept for en restaurant med udgangspunkt i lokale fødevarerproducenter, vilde råvarer og årstidens råvarer. Eleverne lærer desuden om økologi og bæredygtig fødevarerproduktion, hvordan man skriver en tekst til menukortet, og hvordan en restaurant kan markedsføre et nyt koncept. Se den konkrete opgave her:

www.tagfaghattenpa.dk/kok-trin3

Trin 4) Eleverne fremlægger deres arbejde og får feedback.

Trin 5) Eleverne evaluerer deres gruppearbejde.

Næste trin foregår på erhvervsskolen:

Trin 6) Det er oplagt, at eleverne under besøget på erhvervsskolen prøver kræfter med nogle af de teknikker, man bruger i køkkenet. Det kan f.eks. være, de kan prøve at tilberede kartoffelchips på forskellig vis eller lærer, hvordan man kan forvandle et blomkålshoved til forskellige spændende retter på menukortet. De vil også meget gerne møde nogle af kokkeeleverne og få mulighed for at stille dem spørgsmål om alt inden for uddannelsen. Det er en god idé på forhånd at aftale grundskole og erhvervsskole imellem, hvad der helt konkret skal foregå, så eleverne får størst muligt udbytte af besøget.

Efter besøget på erhvervsskolen:

Trin 7) Eleverne arbejder med, hvilke kompetencer de selv har, og hvordan det passer med de kompetencer, som det er godt at have som kok. Herefter skriver de cv og ansøgning og søger et fiktivt job som kok.