

Værkstedets beskrivelse Køkken - Granhøjvej

Formål, kompetencemål og undervisningsmetoder

Formålet med elevens deltagelse på køkkenværkstedet er, at der gennem et individuelt tilpasset forløb med afprøvning af praktiske og teoretiske arbejdsopgaver gives eleven mulighed for at nå kompetencemålene nedenfor, samt at blive afklaret om og bedre rustet til fremtidigt uddannelses- og beskæftigelsesvalg.

Værkstedets produktion:

- Lærlingene og elever forbereder til næste dags morgenmad, som lærlingene tilbereder og anretter til alle skolens elever og medarbejdere.
- Køkkenet laver sandwich til de værksteder, der skal ud af huset.
- Planlægning og forberedelse af dagens menu samt varemottagelse og egenkontrol.
- Frokostbuffet tilberedes i de forskellige grupper (koldt, varmt, bager og grønt), hvor der tilberedes sund og varieret kost.
- Opfyldning af buffet (frokosten er delt op i 2 hold, da vi er mange elever).
- Køkkenet har servicering og forplejning af kurser, almen undervisning, møder og arrangementer, som også kan forekomme i weekenden.
- Opvask og rengøring af køkken og kantine.

Den faglige undervisning integreres i den daglige produktion og dækker derfor teori indenfor områderne madlavning med en klar sund profil, kundeservice, rengøring, ernæring, eventplanlægning, økonomiske kalkulationer mm.

Kompetencemålene

Faglige kompetencemål på Køkken - Granhøjvej:

1. At eleven får indsigt i og kendskab til grundprincipperne ved madlavning.

Det betyder, at eleven udvikler reelle kompetencer, lige fra at have kendskab til en opgave eller produkt til at have viden om, hvordan opgaven kan løses og bagefter kan udføre den.

2. At eleven lærer de basale køkkenfaglige ting.

Levnedsmiddelhygiejne, rengøringsmidler samt anvendelse af disse. Det betyder, at eleven lærer at adskille råvareprodukter korrekt, at personlig hygiejne er vigtigt i et køkken, at rengøring også er en stor del af at være i et køkken for at undgå udvikling af levnedsmiddelbårne sygdomme. Ligeledes lærer eleven, at der er eksterne krav, der skal opfyldes, når man laver mad til andre (tilsyn).

3. At eleven lærer at servicere kunderne.

Det betyder, at eleven lærer, at være kritisk og at det betyder noget f.eks. at pynte smørrebrød pænt inden servering, at være kritisk ved tilsmagning af diverse retter samt at det er ok, at ikke alle kan lide den samme mad. At der er pænt og rent i kantine inden man serverer maden samt at kunne behandle kunder/gæster høfligt.

4. At eleven lærer om, hvad der er sund kost og kvalitetsbevidsthed.

5. At overholde tidsrammer.

Det betyder, at eleven udviser ansvarsbevidsthed.

6. At få indsigt i disponering og menuplanlægning samt budget.

Det betyder, at eleven får viden om, hvordan man kan sammensætte og planlægge en alsidig og økonomisk fornuftig menu ud fra de midler/produkter, der er til rådighed.

7. At eleven indgår i rengøringen af fællesarealerne.

Det betyder, at eleven selvstændigt kan bruge forskellige rengøringsmidler, redskaber samt arbejdsmetoder indenfor rengøring.

8. Eleven opnår gennem opgaveløsning og den integrerede faglige undervisning en mængde generelle faglige kompetencer, som kan bruges i alle fag.

Eleven opnår evnen til at forstå en stillet opgave, planlægge og systematisere udførelsen af opgaven, være stabil, koncentreret og kvalitetsbevidst i sit arbejde og indgå i et forpligtende arbejdsfællesskab. Eleven lærer at evaluere arbejdets udførelse og reflektere over egen indsats.

Eleven lærer ved behov dansk, matematik svarende til optagelseskrav på erhvervsuddannelserne og bruger IT i det daglige arbejde.

Personlige kompetencemål i køkkenet:

1. Samarbejde.

Det betyder, at eleven kan samarbejde også med andre end de nærmeste venner på værkstedet.

2. Selvtillid.

Det betyder, at eleven oplever tillid til egne kompetencer, især når det gælder opgaver i køkkenet og får mod til at kaste sig ud i nye ting.

3. Selvværd.

Det betyder, at eleven tør tro på, at vedkommende er god nok og føler sig accepteret som den, man er.

4. Forståelse af egne styrker og svagheder, især i forhold til arbejdet i køkkenet.

Det betyder, at eleven bevidst kan udnytte sine stærke sider og arbejde med de svage.

5. Motivation for at lære nyt i arbejdsfællesskab.

Det betyder, at eleverne oplever, at det kan være sjovt at lære og er bevidst om, hvad de lærer.

6. Afklaring, ift. fremtidig uddannelse og job.

Det betyder, at eleven er i stand til at træffe realistiske valg for sin egen fremtid.

7. Forståelse for, hvordan man virker på og påvirker andre mennesker.

Det betyder, at eleven er bevidst om sin egen fremtoning.

Sociale kompetencemål i køkkenet:

1. Eleven kan skabe relationer.

Det betyder, at eleven er interesseret i at snakke med og lytte til arbejdskollegaer og kunder og at eleven ved, at en god relation bygger på gensidig hensyntagen og kræver empatisk evne.

2. Eleven kan begå sig på en arbejdsplads.

Det betyder, at eleven kan aflæse arbejdspladskultur, normer og omgangsformer og kender forskel på accepteret adfærd på en arbejdsplads og i fritiden.

3. Eleven kan samarbejde i et arbejdsfællesskab.

Det betyder, at eleven kan komme med konstruktive forslag/ideer, følge en given ordre, lede andre i en opgave, brainstorme, produktudvikle, arbejde kvalitetsbevidst, lytte og spørge empatisk, give og modtage kritik, løse konflikter konstruktivt og være struktureret, stabil og ansvarlig.

4. Eleven kan indgå i et demokratisk fællesskab.

Det vil sige, at eleven kan deltage aktivt i diskussioner, give udtryk for egne holdninger, respektere andres holdninger og acceptere de fælles beslutninger, som tages.

Undervisningsmetoderne i Køkken - Granhøjvej:

1. **Morgenmad og morgenmøde.** En sund start på dagen. Eleverne deles op i teams, hvor de selv er medbestemmende i forhold til udarbejdelsen af planlægning af dagen (læring om disponering, økonomi, mængde, menusammensætning, tidsperspektiver mv.).
2. **Differentieret undervisning,** således at alle elever dagligt får mulighed for succesoplevelser og udfordringer.
3. **Morgenmøde og middagsmøde,** hvor arbejdsopgaverne fordeles. Eleverne vælger ikke kun selv, hvem de vil samarbejde med. Arbejdsopgaverne er tilrettelagt således, at der både er individuelle og gruppeopgaver, afhængig af den enkelte elevs behov, styrke og erfaring.
4. **Ture og motion,** når der ikke er deadlines, er også vigtig for de sociale kontakter.
5. **Daglig voksenkontakt.** Det betyder, at eleven føler sig tryk, har tillid til at man kan fortælle noget, som man måske ikke taler med andre om. Kan sige/gøre ting, som man fortryder og den voksne alligevel er der bagefter. At man bliver taget alvorligt, når man bar brug for det og ellers kan grine sammen. En der kan aflæse mine signaler, når jeg har det dårligt.
6. **Samtaler,** både i hverdagen og hver tredje måned i forbindelse med udarbejdelsen af forløbsplaner. Der snakkes om styrker, udfordringer og læringsmuligheder ud fra de situationer der opstår.

Eleven kan bruge lærerne som ansvarlige voksenvenner, de kan sparre med også om private forhold, ud fra de situationer der opstår. Vi snakker om forventninger til eleven (fra f.eks. forældre), om elevens faglige færdigheder og potentialer i øvrigt. Lærere og vejlederen orienterer eleven om relevante uddannelse-og beskæftigelsesmuligheder og giver støtte til at søge praktik, deltage i eksamensforberedende dansk og matematik og indgå i kombinationsforløb på andre ungdomsuddannelser.

7. **Større arrangementer**, hvor den forudgående planlægning betyder, om arrangementet bliver en succes eller ej. Dagen stiller krav til samarbejde mellem teams og lærere, udholdenhed, ansvarlighed, kreativitet og sociale kompetencer. Bliver dagen for presset med hensyn til arbejdsopgaver, vil arrangementet ikke blive den gode oplevelse, som det var meningen. En del af arbejdsplanen vil i denne sammenhæng således indeholde forberedelser til arrangementet. Arrangementerne giver sammenhold, entusiasme og knytter alle elever og lærere tættere til hinanden i fællesskabet.
8. **Produktionsintegreret undervisning**. En faguddannet lærer, som integrerer den teoretiske undervisning i det praktiske arbejde. Eleverne deltager i idéfase, planlægningsfase, økonomiske kalkulationer, gennemførelse og evaluering af produktionerne.
9. **Lærlinge** er "mentorer" for nye elever, der starter, samt i hvert team. Lærlinge får ansvar for, at de nye elever bliver taget godt imod i teamet. Lærlinge får ansvarsfølelse og empati.
10. **Almen undervisning**, dvs. undervisning i fagene dansk, matematik og IT integreres i produktionen i dagligdagen.