

Hvor er det fedt, at du tager dine elever med på virksomhedsbesøg og viser dem, hvordan man kan arbejde professionelt med madlavning og fødevarer.



FORBEREDELSE TIL BESØGET HOS NYBORG STRAND

1. SØRG FOR FAGLIG FORBEREDELSE

Det er en forudsætning, at eleverne:

- har talt om forskellige madlavningsteknikker
Se fx undervisningsmateriale på Åben Virksomheds hjemmeside.
- ved lidt om hotel- og konferencecenteret Nyborg Strand.
- har forberedt relevante spørgsmål, som de stiller under besøget.

2. HJÆLP ELEVERNE MED DEN FAGLIGE KOBLING

Det er dit ansvar som lærer, at:

- eleverne deltager aktivt under besøget.
- forstår relevansen af besøget og kan se sammenhængen mellem det, I har lavet i skolen, og det, de ser på Nyborg Strand.

Et besøg varer omkring 3 timer. Inden besøget taler du med Nyborg Strand om programmet nedenfor.

NYBORG STRAND SOM ARBEJDSPLADS

En medarbejder fortæller om Nyborg Strand som arbejdsplads:

- Hvordan ser en typisk dag ud?
- Hvilke forskellige typer jobs findes der?
- Og hvorfor er lige netop Nyborg Strand et fedt sted at arbejde?

RUNDVISNING OG MADLAVNING

Eleverne får en samlet rundvisning i restauranterne og køkkenet samt en snak om kokkefaget og om fremtidsmuligheder.

Herefter inddeles de i grupper:

Drinks: Eleverne skal lave mocktails med forskellige juicer af danske sæsonråvarer og sirupper.

Mad: Eleverne skal tilberede en burger. De skal fx. piske mayo, sylte rødløg, lave ristede løg, snitte grøntsager og stege bøffer.

Spisning: I spiser sammen, taler om dagen, og eleverne kan stille spørgsmål.

Dessert: Eleverne skal lave hjemmelavede pandekager. Her kan nogle af eleverne få mulighed for at flambere, hvis de har lyst.