



## Med Åben Virksomhed viser I Nyborg Strand frem og inspirerer lokale skoleelever

Vi er glade for, at I er med i forløbet [Fra råvarer til frokost](#), der er udviklet til 4.-9. klasse i madkundskab.

I forløbet får eleverne en forståelse for grundmetoder i fremstillingen af elementer til en bistrofrokost, og de afprøver en lang række forskellige tilberedningsteknikker. Besøget hos jer viser eleverne, hvordan man arbejder professionelt med service, madlavning og fødevarer.

Når I åbner dørene for lokale skoleelever, kan I samtidig åbne deres øjne for netop jeres arbejdsplads: Hvordan ser en typisk dag ud hos jer? Hvad er det særlige ved at arbejde i hotel- og restaurantsbranchen? Og hvorfor er netop jeres arbejdsplads et fedt sted at arbejde? På den måde gør I jeres fag og arbejdsplads attraktiv for den unge generation.

**Et besøg varer omkring 3 timer. Inden besøget taler I med læreren om programmet nedenfor.**

### NYBORG STRAND SOM ARBEJDSPLADS

Eleverne bliver klogere på Nyborg Strand og på, hvor mange fede karrieremuligheder der findes på et hotel og conferencecenter.

Fortæl fx. om:

- Dig selv og din egen karrierevej
- Hvilke typer jobs der er
- Hvad der gør Nyborg Strand til et sjovt 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.

Har I spørgsmål? Eller måske vil I have udskiftet kontaktoplysninger på vores hjemmeside?  
Tøv ikke med at tage fat i os i Åben Virksomhed på [kontakt@aabenvirksomhed.dk](mailto:kontakt@aabenvirksomhed.dk)

