

LÆRERVEJLEDNING

FROKOST I FOKUS

I forløbet **Frokost i fokus** som er udviklet til **madkundskab i 6.-9. klasse**, arbejder elever blandt andet med at dække deres egne borde, designe og sammensætte deres egne sandwiches og mocktails samt afslutningsvis præsentere deres menu. Forløbet giver også indsigt i forskellige fagroller på et hotel og giver eleverne forståelse for, hvordan service fungerer i praksis.



FORBEREDELSE AF UNDERVISNINGEN

- **Læs elevmaterialet igennem:** Planlæg forløbet, så det passer til din undervisning.
- **Kontakt og forventningsafstem med Comwell i god tid:** Få aftalt en dato samt tidspunkt for besøget og fortæl om, hvad eleverne vil have arbejdet med inden besøget.



FORBEREDELSE TIL BESØGET

Det er en forudsætning, at eleverne:

- På forhånd har arbejdet med frokostretter og kender til hotel- og restaurationsbranchen.
- Har forberedt spørgsmålskort til besøget, som findes i elevmaterialet.



UNDER BESØGET HOS COMWELL

INTRODUKTION OG RUNDVISNING

- Comwell har planlagt en rundvisning på hotellet, hvor eleverne fx. ser restauranterne, køkkenet, receptionen samt hører om de forskellige fagroller på hotellet.
- Personalet fortæller om, hvad der gør Comwell til en spændende arbejdsplads.

AKTIVITET

Eleverne inddeles i grupper og prøver to aktiviteter inden for kok- og tjenerfaget:

Aktivitet 1 – Dæk et bord (restaurant)

Grupperne dækker borde med udgangspunkt i et demo-bord, hvor en tjenerlev hjælper til. Fokus er på borddækning, glas, servietter m.m. Hver gruppe har 30 minutter.

Aktivitet 2 – Lav en sandwich (køkken)

Kokkelever fortæller om råvarerne og viser en enkel tilberedning af en sandwich. Bagefter laver eleverne deres egne vegetariske sandwiches.

FÆLLESSPISNING OG OPRYDNING:

- I spiser sammen, taler om dagen, og eleverne kan stille spørgsmål.
- Eleverne lærer, hvordan man som tjener, rydder tallerkener og service af bordet.

HUSK:

Et besøg varer ca.
3 - 4 timer, og
programmet til-
passer du sammen
med Comwell



KONTAKT OS GERNE

Har I spørgsmål eller ideer? Skriv til os på: kontakt@aabenvirksomhed.dk

Eller se mere på vores hjemmeside aabenvirksomhed.dk, hvor du også kan læse om regler og sikkerhed.