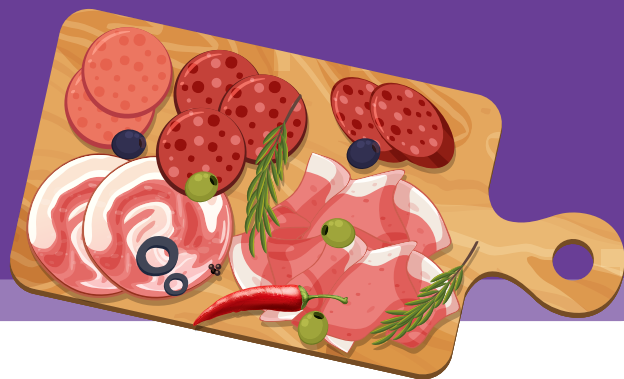


# Frokost i fokus

## Delikatesse



I dette forløb skal I arbejde i grupper. I skal lære at planlægge, tilberede og præsentere jeres egen menu. I skal også besøge en delikatesse og se, hvordan mad bliver tilberedt professionelt.

### I skal:

- Tilberede jeres egen menu bestående af en sandwich med salat som tilbehør
- Lave et menukort og vælge et tema for jeres menu
- Præsentere jeres menu for "kunder"



## Tænk som en delikatessemedarbejder

Snart skal I designe og tilberede jeres egen menu. I skal servere jeres menu for jeres klassekammerater, som skal være jeres kunder. Inden I går i gang, skal I besvare spørgsmålene.

### Svar på spørgsmålene i gruppen:

1) Hvad er en delikatesse?

---

---

---

2) Hvad sælger en delikatesse typisk?

---

---

3) Hvad tror I, kunderne lægger mærke til, når de køber mad?

---

---

4) Hvad betyder 'kundeservice' i en delikatesse?

---

---

5) Hvad er forskellen på at lave mad derhjemme og at lave mad til kunder?

---

---

6) Hvilke opgaver tror I, medarbejderne har i løbet af en dag?

---

---

7) Hvordan tror I, man sikrer, at maden ser lækker og indbydende ud?

---

---

8) Hvilke medarbejdere tror I, der er i en delikatesse?

---

---

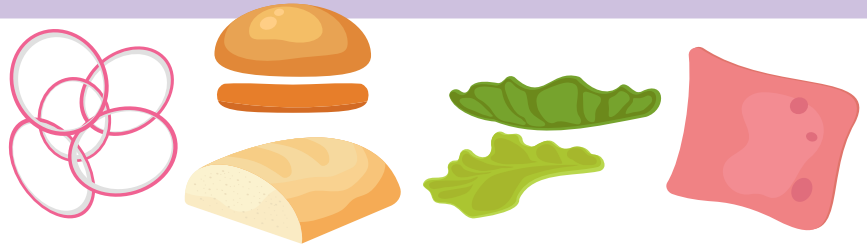
# Sammensæt jeres sandwich



Inden I tilbereder jeres sandwich, skal I designe den.  
I skal tænke over smag, udseende og målgruppe.

Få idéer til jeres sandwiches ved at kigge i Opskriftsbogen s. 1 - 8.

## Inden I går i gang



**Navn:** Find på et navn til jeres sandwich: \_\_\_\_\_

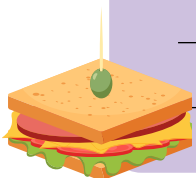
**Smag:** Hvordan skal den smage? (Fx. stærk, mild, frisk)  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Ingredienser:** Vælg, hvilke ingredienser I vil bruge.  
Tænk over, hvordan ingredienserne passer sammen.



**Kendetegn:** Hvad gør jeres sandwich særlig - måske en speciel ingrediens?  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Målgruppe:** Forestil jer, at jeres sandwich sælges i en delikatesse. Hvem er sandwichen lavet til, hvad skal den koste, og hvorfor ville kunderne vælge den?



Målgruppe betyder, hvem maden er lavet til. (Fx børn, teenagere eller kunder i en delikatesse osv.)

# Tegn og tilbered jeres sandwich

Tegn først jeres sandwich, så I ved, hvordan den skal se ud. Bagefter skal I lave den.

Tegn jeres sandwich her:



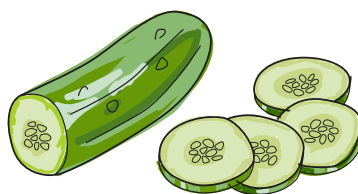
# Find på jeres salat



I skal lave tilbehør til jeres sandwich, og det skal være en salat. Inden I tilbereder salaten, skal I først designe den, så den passer til jeres sandwich.

Få idéer til jeres salater ved at kigge i **Opskriftsbogen s. 9 - 13**.

## Inden I går i gang



**Navn:** Find på et navn til jeres salat: \_\_\_\_\_

**Smag:** Hvordan skal den smage? (Fx. sød frisk, syrlig)  
\_\_\_\_\_

## Ingredienser:

Vælg hvilke ingredienser I vil bruge.  
Tænk over, hvordan ingredienserne passer sammen.



\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



## Kombination:

Forklar, hvorfor jeres salat passer godt til jeres sandwich:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## Målgruppe:

Forestil jer, at jeres sandwich sælges i en delikatesse. Hvem er sandwichen lavet til, hvad skal den koste, og hvorfor ville kunderne vælge den?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

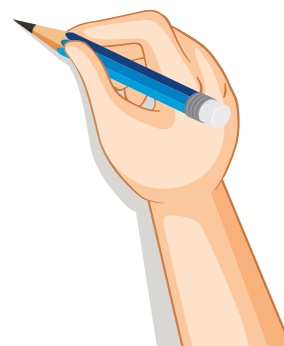
Målgruppe betyder, hvem maden er lavet til. (Fx børn, teenagere eller kunder i en delikatesse osv.)

# Sammmensæt jeres salat

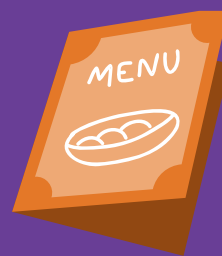


Tegn først jeres salat, så I ved, hvordan den skal se ud. Bagefter skal I lave den.

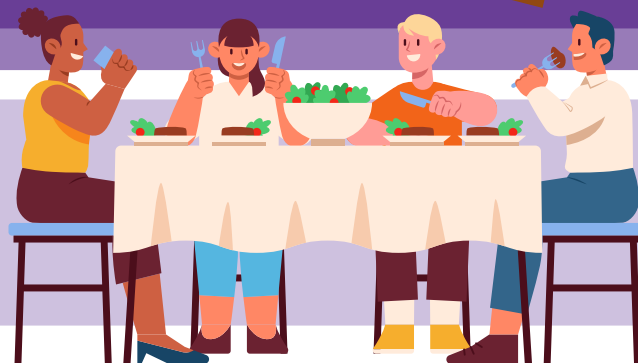
Tegn jeres salt her:



# Dæk et bord og servér



I skal vælge et tema som passer til jeres menu. Bagefter skal I lave et menukort og dække et bord, så det passer til jeres tema. Til sidst skal I servere jeres menu og præsentere den for kunderne.



## Vælg et tema til jeres menu:

Ud fra jeres menu skal I vælge et tema.  
(Fx børnefødselsdag, caféfrokost, delikatesse osv.)

---

---

---

## Lav jeres menukort:

I skal designe et menukort på et A4-ark. Brug jeres beskrivelser og tegninger fra de forrige opgaver til at beskrive og vise jeres sandwich og salat. Menukortet skal vise hvad jeres menu består af og hvilket tema I har valgt.

## Stemning og borddækning:

Hvilke farver passer til jeres tema?

Hvordan vil I dække bordet, så det passer til jeres tema?

Hvilke ting kan I bruge for at skabe den rette stemning?  
(Fx. farver, servietter, lys, pynt)

---

---

---

---

---

## Præsentér jeres menu

### Rollespil

Som gruppe skal I spille delikatessemedarbejdere, der både præsenterer og serverer jeres menu ved et arrangement. En anden gruppe er kunder.



### I skal:

- Præsentere jeres menu og tage imod bestilling fra kunderne.
- Dele jeres overvejelser om jeres tema og målgruppe for jeres menu. Fortæl fx om ingredienser, udseende og jeres valg af bordpynt.



# Forberedelsesopgave

## Besøg en delikatesse



Snart skal I besøge en delikatesse og opleve, hvordan arbejdet foregår bag disken. Når I besøger delikatessen, får I mulighed for at snakke med medarbejderne og stille spørgsmål. Derfor skal I allerede nu tænke over, hvad I gerne vil vide mere om.

### Tal sammen i gruppen om:

- Hvad ville I være nysgerrige på at se, når I besøger delikatessen?
- Hvilke forskellige jobfunktioner tror I, der findes i en delikatesse?
- Hvordan tror I, at de arbejder sammen for at få produktion, service og salg til at fungere?
- Hvilken slags delikatesse vil I gerne arbejde i?



### Jeres spørgsmål til delikatessen

I gruppen skal I skrive tre spørgsmål, som I gerne vil stille medarbejderne under besøget.

Klip dette spørgekort ud og tag det med på besøget.

Navne: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Spørgsmål 1 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Spørgsmål 2 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Spørgsmål 3 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_