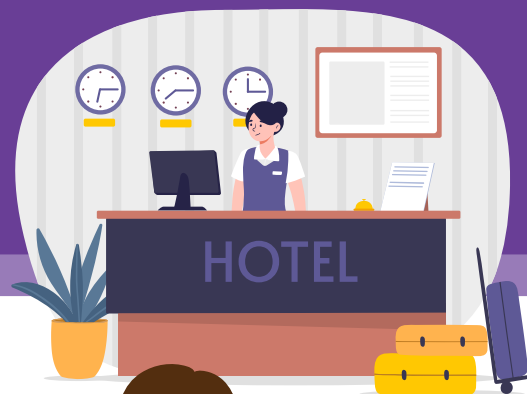


Frokost i fokus

Hotel- og konferencecenter



I dette forløb skal I arbejde i grupper. I skal lære at planlægge, tilberede og præsentere jeres egen menu. I skal også besøge et hotel og se, hvordan medarbejdere samarbejder om at skabe gode oplevelser for gæsterne.

I skal:

- Tilberede jeres egen menu bestående af en sandwich og en mocktail
- Lave et menukort og dække et indbydende bord
- Være tjenere og præsentere jeres menu for "gæster"



Tænk som en hotelmedarbejder

Snart skal I designe og tilberede jeres menu.

I skal servere jeres menu for jeres klassekammerater, som skal være jeres gæster.

Inden I går i gang, skal I besvare spørgsmålene.

Svar på spørgsmålene i gruppen:

1) Hvilke medarbejdere tror I, der er på et hotel?

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

3) Hvilke typer behov tror I, hoteller opfylder for mennesker?

4) Hvad tror I 'god service' betyder på et hotel?

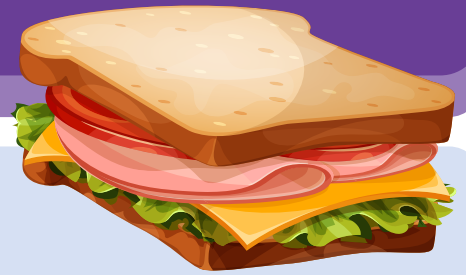
6) Hvad betyder det, at hoteloplevelsen også handler om stemning og oplevelse?

5) Hvad tror I, er de vigtigste funktioner på et hotel?

7) Hvordan tror I, hotellet sikrer, at gæsterne får en god oplevelse?

Sammensæt jeres menu

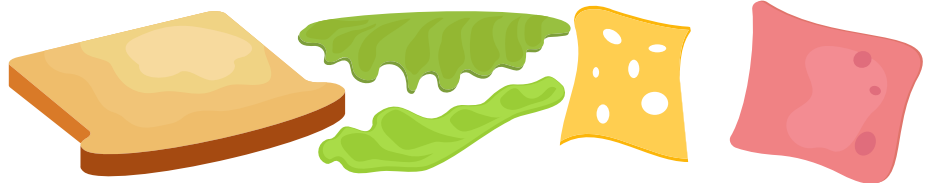
Trin 1: Find på jeres sandwich



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

Få idéer til jeres sandwich 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?

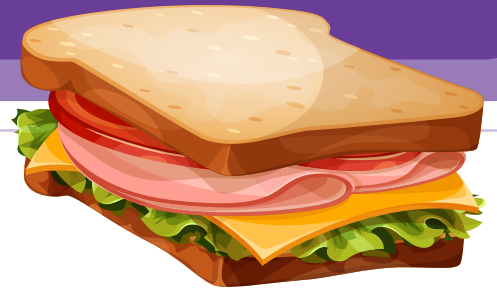
Målgruppe: Forestil jer, at jeres sandwich er på et menukort. Hvem er sandwichen lavet til, hvad skal den koste, og hvorfor ville gæsterne vælge den?



Målgruppe betyder, hvem maden er lavet til. (Fx børn, teenagere eller turister osv.)

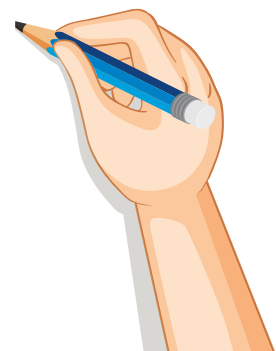


Tegn og tilbered jeres sandwich



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

Tegn jeres sandwich her:



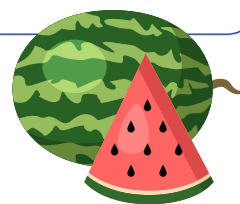
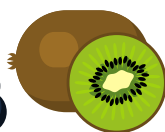
Lav jeres mocktail



I skal lave en mocktail (en alkoholfri drink).
Inden I laver mocktailen, skal I først designe den, så den passer til jeres sandwich.

Få idéer til jeres mocktails ved at kigge i **Opskriftsbogen s. 14 - 16**.

Inden I går i gang



Navn: Find på et navn til jeres mocktail: _____

Smag: Hvordan skal den smage? (Fx. sød, syrlig, bitter)

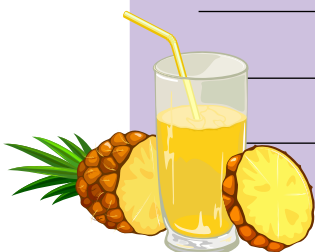
Ingredienser: Vælg hvilke ingredienser I vil bruge.
Tænk over, hvordan ingredienserne passer sammen.



Kombination: Forklar, hvorfor jeres mocktail passer godt til jeres sandwich:



Målgruppe: Forestil jer, at jeres mocktail er på et menukort. Hvem er mocktailen lavet til, hvad skal den koste, og hvorfor ville gæsterne vælge den?



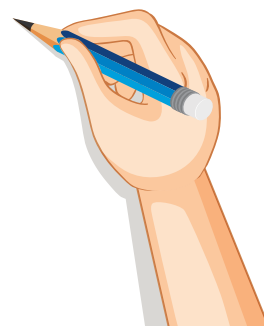
Målgruppe betyder, hvem drikkevaren er lavet til. (Fx. børn, teen-agere eller turister osv.)

Sammensæt jeres mocktail



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

Tegn jeres mocktail 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 gæsterne.



Vælg et tema til jeres menu:

Ud fra jeres målgruppe og menu skal I vælge et tema.
(Fx energi og sport, luksus, fødselsdag 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 mocktail.

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)

Præsenter jeres menu

Rollespil

Som gruppe skal I spille tjenere, der både præsenterer og serverer jeres menu i hotellets restaurant. En anden gruppe er gæster.



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 et hotel



Snart skal I besøge et hotel og opleve, hvordan arbejdet foregår bag kulisserne. Når I besøger hotellet, 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.

Gå sammen i gruppen og tal om:

- Hvad ville I være nysgerrige på at se, når I besøger hotellet?
- Hvad tror I, at et hotel forbereder for at tage imod gæster?
- Hvilke forskellige jobfunktioner tror I, der findes på et hotel?
- Hvad kunne I tænke jer at arbejde med, hvis I arbejdede på et hotel?



Jeres spørgsmål til hotellet

I gruppen skal I finde tre spørgsmål, I gerne vil stille medarbejderne på hotellet under besøget.

Klip dette spørgeskort ud og tag det med på besøget.

Navne:

Spørgsmål 1

Spørgsmål 2

Spørgsmål 3
