

GUIDE TIL COMWELL HOTELS

SÅDAN FORBEREDER I SKOLEBESØGET

Tak, fordi I vil være med i forløbet [Frokost i fokus](#), som er udviklet til **6.-9. klasse** i **madkundskab**. Formålet med besøget hos **Comwell** er, at eleverne får indblik i hotel- og restaurationsbranchen, og i de mange forskellige faggrupper. Forud for besøget hos jer, har eleverne arbejdet med service, designet og sammensat deres egne sandwiches samt lært, hvordan man præsenterer en menu.



FORBEREDELSE INDEN BESØGET AF SKOLEKLASSEN

- Lad gerne en rollemodel eller elev holde oplæg, så skoleeleverne hører om vejene ind i branchen fra nogen under uddannelse. Involver også andre relevante elever, så de får et godt indtryk af vores uddannelser. Elevmentor kan evt. være tovholder sammen med rollemodellen.
- Husk at booke lokale til oplæg/aktiviteter, sørge for lidt forplejning (kage og/eller saft) og evt. give eleverne en lille hjemmelavet ting med hjem fra dagen (fx småkager), hvis det kan lade sig gøre.



UNDER BESØGET AF SKOLEKLASSEN

RUNDVISNING OG INTRO

- Start med en rundvisning på hotellet, hvor eleverne besøger centrale afdelinger som restauranterne, køkkenet, receptionen, møde- og eventområdet og – hvis hotellet har det – spaafdelingen.
- Fortæller om Comwell, forskellige veje ind i branchen, hvad der gør hotellet til en spændende arbejdsplads, samt hvordan en typisk arbejdsdag ser ud for jer.

VIS ELEVERNE HVORDAN I ARBEJDER

- 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 tjenerelev hjælper til. Fokus er på borddækning, glas, servietter m.m. Hver gruppe har 30 minutter. Der skal være 5 bordopstillinger i lokalet.

Aktivitet 2 – Lav en sandwich (køkken):

En elev fra hver gruppe henter råvarer. Kokkeelever præsenterer de forskellige råvarer og fortæller hvordan de tilberes. Bagefter laver eleverne deres egne vegetariske sandwiches.

FÆLLESSPISNING OG OPRYDNING

- Eleverne spiser deres sandwiches, I taler om dagen, og eleverne kan stille de spørgsmål, som de har forberedt.
- I viser eleverne, hvordan man som tjener rydde tallerkener og service af bordet, og siger tak for i dag.

HUSK:

Et besøg varer ca
3 - 4 timer og
programmet
tilpasser I sammen
med læreren.



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.