



Med Åben Virksomhed viser I jeres arbejdsplads frem og inspirerer lokale gymnasieelever

Vi er glade for, at I er med i forløbet “Ølbrygning”, der er udviklet til kemi A og B-niveau i gymnasiet.

I forløbet lærer eleverne om de kemiske og biologiske processer, der finder sted, når man brygger øl. De arbejder blandt andet med gærcellers fermentering af glukose, med opbygning af carbohydrater og med enzyms struktur og bindingslommer - og besøget hos jer viser eleverne, hvordan det, de har lært i undervisningen, bliver brugt i virkeligheden.

Når I åbner dørene for lokale gymnasieelever, 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 med ølbrygning? 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 1,5 time. Det konkrete program aftaler I med læreren fra gang til gang – men herunder kan I se et forslag til indhold.

BRYGGERIET SOM ARBEJDSPLADS

Eleverne bliver klogere på jeres virksomhed og på, hvilke karrieremuligheder der findes indenfor branchen.

Fortæl gerne eleverne om, hvordan bryggeriet arbejder med at styre og kontrollere bryggeprocessen i stor skala.

RUNDVISNING

Eleverne får en rundvisning på bryggeriet hvor de ser forskellige dele af produktionsprocessen og bliver klogere på, hvordan I fx sikrer ensartethed i produktet, hvad angår smag, skum, alkoholindhold osv.

INDRRAGELSE AF ELEVERNE

Jo mere eleverne kommer på banen, des sjovere bliver besøget. Måske de kan få lov til at smage et af jeres produkter? Snak med læreren om, hvad der kan lade sig gøre hos jer.

Har I spørgsmål? Brug for hjælp til at forberede et program? Eller måske bare have udskiftet kontaktoplysninger på vores hjemmeside? Tøv ikke med at tage fat i os i Åben Virksomhed på tlf. 29 20 03 83

