

GUIDE TIL NYBORG STRAND

SÅDAN FORBEREDER I SKOLEBESØGET

Tak, fordi I vil være med i forløbet **“Fra råvarer til frokost”**, som er udviklet til **5.-9. klasse i madkundskab**. Forud for besøget hos jer, har eleverne arbejdet med grundmetoder i fremstillingen af elementer til en bistrofrokost, og samt afprøvet en lang række forskellige tilberedningsteknikker.



FORBEREDELSE INDEN BESØGET AF SKOLEKLASSEN

- **Få gerne kokke- og tjenerelever til at stå for nogle oplæg under besøget**, så eleverne kan høre om forskellige veje ind i hotel- og restaurationsbranchen fra nogle, der er under uddannelse.



UNDER BESØGET AF SKOLEKLASSEN

RUNDVISNING PÅ NYBORG STRAND OG INTRO

- I har planlagt en rundvisning på hotellet, hvor eleverne fx. ser restauranterne og køkkenet.
- I fortæller kort om Nyborg Strand, forskellige veje ind i branchen, hvad der gør hotellet til en spændende arbejdsplads, samt hvordan en typisk arbejdsdag ser ud for jer.

MADLAVNING OG OPDÆKNING MED ELEVERNE:

- Eleverne inddeles i to grupper og sammen med kokke- og tjenerelever, skal de prøve at:
 - **Dække borde i restauranten** og lære, hvordan man går med tjenerbakker og holde vinglas, samt hvordan man folder servietter og placerer tallerkener, glas og bestik korrekt.
 - **Tilberede burgere** og prøve at piske mayo, sylte rødløg, stege bøffer og snitte grøntsager.
 - **Mixe mocktails** med forskellige juicer af danske sæsonråvarer og sirupper.

FÆLLES SPISNING OG OPRYDNING:

- I spiser sammen, taler om dagen, og eleverne kan stille spørgsmål.
- Tjener- og kokkeelever holder oplæg omkring deres uddannelse.
- Eleverne lærer, hvordan man som tjener, rydder tallerkener og service af bordet.
- I siger tak for i dag, og eleverne tager hjem.

HUSK:

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



KONTAKT OS GERNE

Har du 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.