

LÆRERVEJLEDING FRA RÅVARER TIL FROKOST

I forløbet **Fra råvarer til frokost**, som er udviklet til **madkundskab i 5.-9. klasse**, arbejder eleverne blandt andet med grundlæggende madlavningsmetoder og afprøver en bred vifte af tilberedningsteknikker i forbindelse med fremstillingen af en bistrofrokost. Forløbet afsluttes med, at eleverne designer og sammensætter deres eget smørrebrød.



FORBEREDELSE AF UNDERVISNINGEN

- **Gennemgå materialet:** beslut hvilke dele materialet du vil bruge.
- **Kontakt og forventningsafstem med Munkebjerg Hotel i god tid:** Få aftalt en dato samt tidspunkt for besøget og fortæl om, hvad eleverne har arbejdet med inden besøget.



FORBEREDELSE TIL BESØGET

- Forbered, sammen med eleverne, spørgsmål til personalet på Munkebjerg Hotel.
- Sørg for, at I har talt om- og afprøvet forskellige madlavningsteknikker.



UNDER BESØGET PÅ MUNKEBJERG HOTEL

RUNDVISNING OG INTRO

- Munkebjerg Hotel har planlagt en rundvisning på hotellet, hvor eleverne fx. ser restauranterne og køkkenet.
- Personalet fortæller om hvad der gør hotellet til en spændende arbejdsplads.

MADLAVNING OG OPDÆKNING MED ELEVERNE:

- Eleverne inddeles i to grupper og arbejder sammen med kokke- og tjenerlever, hvor de skal 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 graniture til en burger** og prøve at piske mayo, sylte rødløg og snitte grøntsager.
 - **Mixe mocktails** med forskellige juicer af danske sæsonråvarer og sirupper.
 - **Pynte muffins**, som de får med hjem.

FÆLLES SPISNING, OPLÆG OG OPRYDNING:

- I spiser sammen, taler om dagen, og eleverne kan stille spørgsmål.
- Tjener- og kokkelever holder oplæg omkring deres uddannelse.
- Eleverne lærer, hvordan man som tjener, rydder tallerkener og service af bordet.

HUSK:

Et besøg varer ca. 3 timer, og programmet tilpasser du sammen med Munkebjerg Hotel



KONTAKT OS GERNE

Har du spørgsmål eller ideer? Skriv til os på: kontakt@aabenvirksomhed.dk
Eller læs mere på vores hjemmeside: aabenvirksomhed.dk