



Gastronomi og service Andebølle Ungdomshøjskole



Andebølle Ungdomshøjskole, Andebøllevej 138, 5492 Vissenbjerg Tlf:63473760
www.andebolle.dk auh@andebolle.dk



Målgruppe

Kurset er åbent for alle mellem 16 og 19 år, som har interesse for at arbejde i køkken og som evt. har ønsker i retning af køkkenassistent - kokke eller SOSU uddannelsen. Der kræves ingen forudsætninger.

Tidsplan

De første 16 elever optages i marts 2011 og herefter optages 2. hold i august 2011.

Formål

At give målgruppen mulighed for at gøre sig erfaringer indenfor gastronomi og service for dermed at afklare interesse og styrke kompetencer indenfor faget med henblik på optagelse på relevant uddannelse.

At gøre målgruppen uddannelsesparat gennem styrket motivation, personlig udvikling og øget almen viden.



Baggrund

Højskolen har gennem længere tid sat fokus på regeringens ambitiøse plan om at flere unge skal gennemføre en ungdomsuddannelse og har i den forbindelse afsøgt mulighederne for inden for skoleformen at give unge mulighed for at afprøve og udvikle talenter som sammen med personlig udvikling og almen oplysning kan føre til en holdbar motivation til at vælge at gennemføre en relevant ungdomsuddannelse.

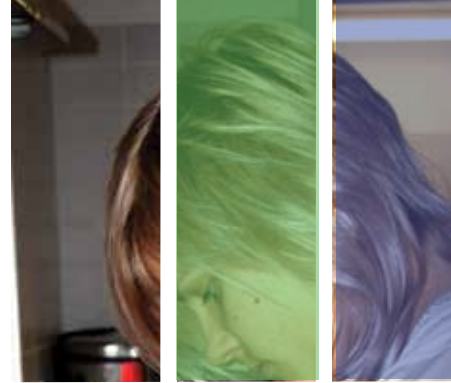
Skolen råder over faciliteter og viden som understøtter området og har registreret interesse fra tidligere elever. Endvidere har skolen mulighed for at tilbyde mentorstøtte eller særlig tilrettelagt støtte til den enkelte elev.

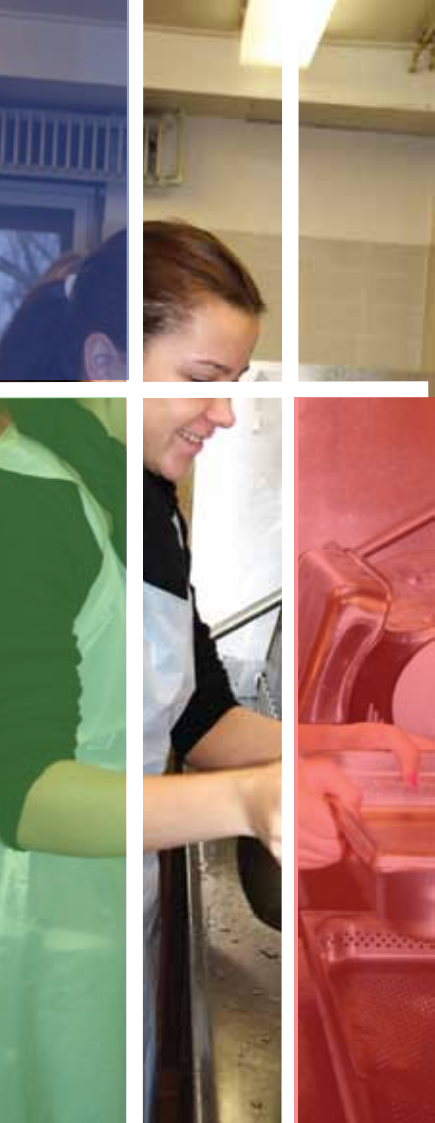


Evaluering

Efter endt kursus udfylder eleverne et evalueringsskema, hvor de anonymt kan tilkendegive deres mening om kurset og skolen som helhed.

Højskolen opretholder kontakt med den enkelte studerende de efterfølgende 6 måneder for at kunne måle konkrete resultater af kurset. De indsamlede data anvendes til en samlet skriftlig evaluering efter 2 gennemførte kurser ultimo december 2011.





Kompetencemål

Eleven skal efter gennemført kursus:

1. Have erhvervet sig viden og interesse for de problematikker der knytter sig til arbejde med gastronomi og service, herunder:
 - sund kost og ernæring,
 - håndtering af forskellige råvarer
 - deltagelse i hygiejnekursus
 - madlavning og servering
2. Være bevidst om spillereglerne i det demokratiske samfund, samt forstå egen rolle og muligheder som menneske i det danske samfund.
3. Møde andre mennesker på en etisk og respektfuld måde samt forstå betydningen af egen rolle i mødet med disse.



Beskrivelse af aktiviteter

Undervisningen er berammet til ialt 360 lektioner af 1 time fordelt over 16 uger med 22,5 lektioner i hver uge.

I en vekslen mellem teoretisk og praktisk undervisning kommer eleverne til at beskæftige sig med alle de områder, der hører til det at fremstille mad i et storkøkken.

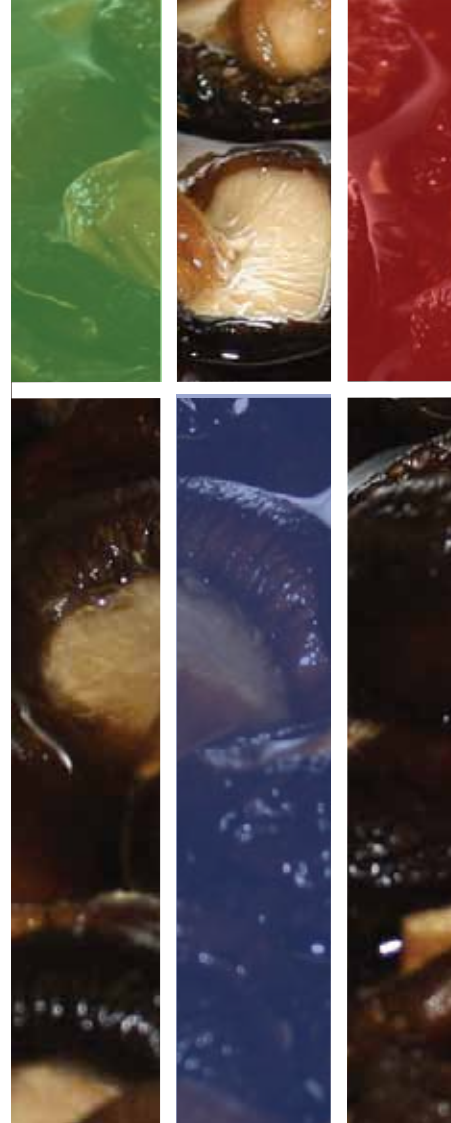
Der undervises i rengøring af et køkken, samt i hvordan man undgår spredning og udvikling af bakterier i madvarerne.

I forbindelse med hygiejne arbejdes der bl.a. med dyrkning af bakterier i petriskåle, således at det bliver synliggjort hvordan uønskede bakterier kan forurene maden.

Der fremstilles mad med elementer/råvarer fra de forskellige verdensdele, således at der bliver mulighed for nye smagsoplevelser, samt for at pirre både syns- og lugtesansen.

Ligeledes undervises der i, hvilke råvarer der er økonomiske og hvilke der er uøkonomiske at anvende, med henblik på, at eleverne på et tidspunkt selv skal varetage indkøb, måske få en s.u. til at række.

På det alment dannende plan stifter eleven indgående kendskab til spillereglerne i et moderne demokrati, hvilke muligheder der findes og hvilke krav der stilles til en medborger i Danmark. Endvidere styrkes elevens personlige udvikling gennem deltagelse i fællesaktiviteter og foredrag.





Financiering

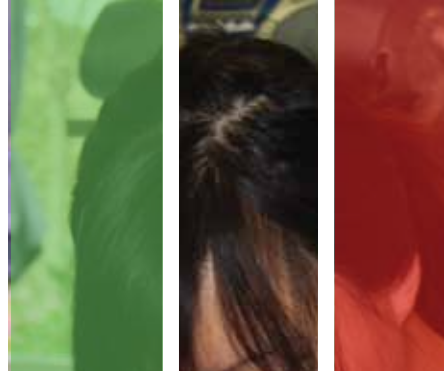
1. Kurset vil kunne gennemføres som et højskoleophold hvor kursisten betaler kursusafgifter efter gældende regler, ca. 700 kroner per uge efter personlige tilskud.
2. Kurset kan gennemføres som et højskoleophold med tilknyttet mentor. Egenbetaling som ovenfor, men med et klart defineret behov for mentor støtte.
3. Kurset kan gennemføres som et modul i en Edannelse og finansieres efter gældende regler for disse uddannelser.
4. Kurset kan finansieres af kommunerne via den nye Ungepakke 2. (www.ffd.dk/ungepakke2)
5. Lokale eller Regionale Beskæftigelsesråd kan bevilge et antal pladser til kombinations Project elever, som anvises via lokale AF centre. (www.ffd.dk/indsatsomraader/erhvervsskolesamarbejde)

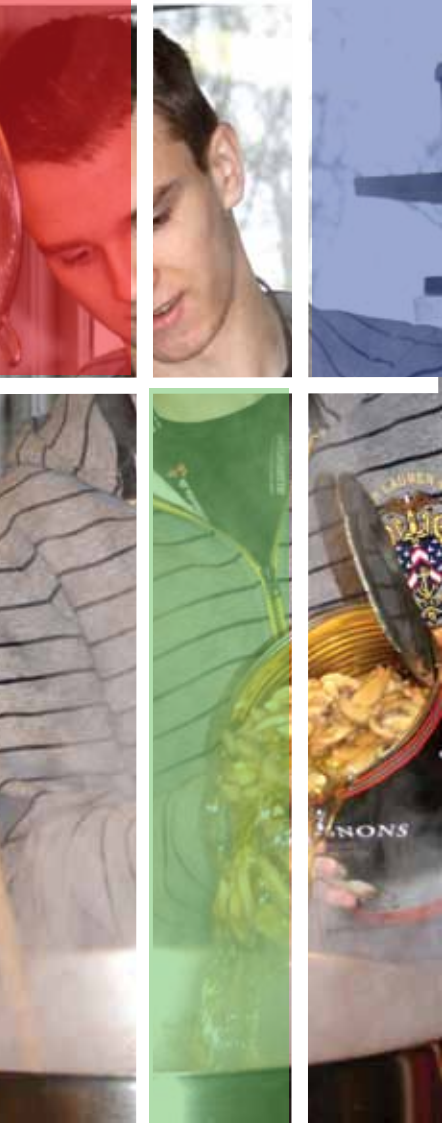
Forventet effekt af projektet

På det personlige plan vil den enkelte studerende opnå bedre afklaring i forbindelse med studievalg. Samtidig vil den større forståelse for egen rolle i det omkringliggende samfund forøge mulighederne for at mestre eget liv.

Højskolens læringsrum

Højskolens rum, hvor unge lever sammen 24 timer i døgnet, er ideelt til, at unge fra denne målgruppe, kan lære at møde andre mennesker respektfuldt. Den intense nærkontakt med i højskolemiljøet vil udove det faglige udbytte, give den studerende mulighed for at erhverve og afprøve nye sociale/kulturelle færdigheder. Eleven vil herigennem løbende skulle reflektere over egen rolle i samværet med de andre elever og ansatte på skolen.





Oplysninger om Andebølle Ungdomshøjskole

Andebølle Ungdomshøjskole

Forstander: Orla Hansen

Andebøllevej 138

5492 Vissenbjerg

Tlf: 63473760

Email: auh@andebolle.dk

Web: www.andebolle.dk

Andebølle Ungdomshøjskole har eksisteret siden 1970 og har sit fokus på gruppen af unge mellem 16 og 19 år, som ikke endnu har påbegyndt studie eller erhvervsuddannelse, er faldet fra disse, eller har et ønske om at finde et alternativ til de formelle uddannelser.

Den internationale dimension

Gennem de seneste år har skolen også modtaget et stigende antal europæiske studerende, som tager orlov fra deres uddannelser i hjemlandene for at føje en international dimension til deres uddannelse.

Gennem arbejdet med denne målgruppe har højskolen stor erfaring med undervisning på højt niveau, kompetence afklaring, vejledning, kompetence udvikling og demokratisk dannelse.