

Indholdsplan. Hotel og restauration

Hotel og restauration
1) Beskriv stedet i få linjer: <p>Hotel- og restauration er en linje, hvor man på forskellige steder kan uddanne sig og arbejde inden for. Der er altså både STU-elever og ansatte (beskæftigelsesindsats) på stederne. Når man begynder på Karisefonden, aftales det hvilket sted, man begynder på.</p> <p>Madhuset Gaia i Haslev. I Madhuset GAIA driver vi et køkken med en bred vifte af forskellige produktioner og med mange muligheder for at imødekomme individuelle ønsker til arbejdet. Her laves der god og sund mad til elever og ansatte i Karisefonden i vores storkøkken.</p> <p>Villa Sofie Bed and breakfast. Villa Sofie er Karisefondens Bed & Breakfast, som ligger centralt i Haslev by. Her kan man især arbejde med gæster og lære om hotel og service. Der er 10 værelser og plads til 17 gæster.</p> <p>Café Kram. Cafe Kram er en cafe midt i Haslev, lige bagved vores Krejlerbutik midt på Jernbanegade i Haslev. Her serveres kaffe med hjemmebagte kager og et lille udvalg af sandwich, lette anretninger og tapas. Cafe Kram har plads til ca. 50 gæster og laver også mad ud af huset, samt afholder arrangementer. Cafeen har åbent mandag til lørdag i dagtimerne.</p> <p>Kulturhuset Leopold Kulturhuset Leopold ligger i Karise. Kulturhuset drives som et forsamlings- og kulturhus, og der afholdes kurser, konferencer, fester og lignende i lokalerne. Det betyder, at man her er med til at lave mad, betjene gæster og rydde op. Der er plads til 92 gæster.</p> <p>Cafe Ådalen Cafe Ådalen er centralt placeret i Faxe Sundhedscenter. Cafeen driver kantine for brugere og ansatte i centret, og der afholdes møder, hvor man betjener mødedeltagerne. Byens borgere kan også benytte sig af cafeens tilbud.</p>
2) Beskriv hvilke arbejdsopgaver, der er: <ul style="list-style-type: none">• Bagning af brød og kager• Tilberedning af fiks, kød og grønt• Indsigt i råvarer og deres anvendelsesmuligheder• Anvendelse af almindelige køkkenmaskiner• Rengøring og hygiejne• Anretning og servering• Gæsteservice• Klargøring af værelser• Dyrkning af krydderurter• Økonomi• Kost og sundhed
3) De ordinære uddannelsesretninger: <ul style="list-style-type: none">• Receptionist• Kok• Smørrebrødsjomfru/cater• Tjener

- Bager/konditor
- Ernæringsassistent
- Slagter
- Housekeeper

4) De ufaglærte jobmuligheder:

- Tjener
- Opvasker
- Rengøringsassistent
- Serviceassistent
- Køkkenmedhjælper

5) Det læringsmæssige aspekt i STU-delen:

Som elev på hotel og restaurationslinjen vil du blive undervist inden for og få praktisk erfaring med følgende fagfaglige kompetencer:

- Ernæring og sundhed – her inspireres og undervises eleven i sunde kostvaner, de 7 kostråd, bæredygtighed og økologi.
- Madproduktion – eleven lærer at tilberede mad ud fra den enkeltes forudsætninger lige fra skæreteknik til forberedelsesmetoder af forskellige råvarer.
- Værtskab/tjener – eleven opnår praktiske færdigheder i at servicere kunder lige fra bestilling af et måltid til betaling af dette.
- Fødevarer kendskab – her lærer eleven at genkende forskellige råvarer og får viden om, hvordan de anvendes. Principperne fra jord til bord præsenteres blandt andet gennem deltagelse i høst og produktion af måltider fra bunden af.
- Fødevarerhygiejne – eleven får et kursus i håndtering af fødevarer samt principperne inden for egenkontrol og rengøring i køkkener.
- Housekeeping/rengøring – i dette fag er der særligt fokus på rengøring af hotelværelser og fællesområder for hotelgæster. Viden om rengøringsmidler, pålægning af sengelinned og tøjvask indgår også i dette fag.
- Traditioner – gennem året er der fokus på årstiderne og faste traditioner, så den elev opnår kendskab til de danske måltidstraditioner og de sædvaner som hører til den enkelte tradition.
- Dansk og matematik – færdigheder inden for dansk og matematik trænes løbende i forbindelse med læsning af opskrifter, beregning af mængder og afvejning af produkter.

Eleven vil desuden træne følgende personlige og sociale kompetencer:

- Kommunikation med såvel medelev som gæster
- Personlig hygiejne og fremtoning
- Evne til at fremstille lette måltider efter en opskrift
- Rengøringskompetencer, som kan overføres til dagligdagen
- Evne til at samarbejde og udvikling af en arbejdsidentitet
- Kundeservice

Uddannelsen tager udgangspunkt i principper om sidemandsoplæring, hvor praktiske færdigheder øves gentagende gange inden for alle de nævnte kernekompetencer. Undervisningen tilrettelægges ud fra

Karisefondens formål om at bidrage til den elevs udvikling af evne til selvbestemmelse, medbestemmelse, medmenneskelighed og fællesskab.

Undervisningen tilrettelægges individuelt, så den elev opnår størst mulige kompetencer inden for hotel og restaurationslinjens mange muligheder.

6) Beskriv, hvilke beviser og diplomer, man kan opnå:

- Hygiejnebevis
- Kendskab til Smiley-ordningen
- Kendskab til økologisk mærkningsordning
- Kendskab til minimering af madspildsordning