



Cook Off på Rybners

- Et unikt tilbud til 6.klasser!




I juni måned slår Rybners Restaurant & Kokkeskole dørene op for folkeskoleforløbet "Cook Off", hvor vi skifter klasselokalet ud med det pulserende restaurantliv for en dag. Her inviterer vi din 6.klasse ind i tjener- og kokkefagets fascinerende univers, lige fra det veldækkede bord til det tilberedte måltid. Book en dag til din klasse allerede nu!

Hvad er Cook Off?




Med Cook Off-forløbet ønsker vi at vise din klasse, hvordan det er at arbejde i restaurationsbranchen. Hvad laver en tjener, når han/hun ikke serverer? Hvilken rolle spiller årstiderne i en koks valg af ingredienser? Hvad betyder hygiejnen for en restaurant? Det er nogle af de temaer, som vi vil berøre under forløbet.



Undervisningsforløbet er opbygget i 3 trin, hvor I starter med, at arbejde på opgaver af ca. 3 timers varighed i klassen. Herefter besøger I Rybners for en dag, hvor undervisningen foregår på Restaurant- og Kokkeskolen. Her skal eleverne tilberede og servere mad for hinanden. Efter besøget skal klassen arbejde videre med en logbog. Se flere oplysninger om forløbets opbygning på side 2.

Kontakt



Har du spørgsmål til forløbet, så kontakt Mette Bilotft på mbj@rybners.dk

Vi glæder os til at tage imod Jer og jeres elever!



Forløbet består af 3 trin:

Trin 1: Forberedelse

For at kickstarte køkkeneventyret skal klassen løse nogle forberedende opgaver. Det er din chance for at få eleverne spændte og klar til at udforske, hvad det vil sige at arbejde med mad og service, på en let og sjov måde. Du vil modtage undervisningsmateriale pr. mail kort inden. Opgaverne giver bl.a. eleverne indsigt i:

- Tjenerens daglige og særlige opgaver
- Kokkens daglige og særlige opgaver

Trin 2: Selve dagen

Fra kl. 9.00-14.00 vil din klasse blive undervist på Rybners Restaurant & Kokkeskole. Vi starter i køkkenet, hvor eleverne skal lave og præsentere en bestemt ret for vores kok. Eleverne tilbereder og spiser måltidet i grupper. Over middag skal eleverne lære basale tjener-skills i vores restaurant.

Rybners faciliterer forløbet, mens grundskolelæreren støtter eleverne i deres opgaveløsning, sørger for klasserumsledelse og understøtter elevernes individuelle læringsbehov.

Trin 3: Logbog

Efter jeres besøg på Rybners skal eleverne dokumentere deres oplevelser gennem tekst og billeder i en logbog.

Rybners
RESTAURANT- & KOKKESKOLE