



# Cook Off

## - Lærervejledning

Din læring om restauranter, tjenere og kokke.

Cook Off-forløbet er resultatet af samarbejde mellem følgende tre parter:

**ProVarde**  
ERHVERVSUDVIKLING



**Rybners**<sup>®</sup>  
UDDANNELSER



# Kære lærer

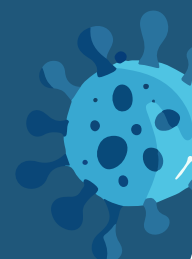
I denne lærervejledning finder du svarene på alle opgaverne til elevhæftet "Cook Off", som dine elever skal arbejde med inden jeres besøg på Rybners. Elevhæftet består af tekster, der omhandler restauranter, tjenere og kokke samt opgaver, der er designet til at forberede eleverne til besøget på Rybners Restaurant & Kokkeskole, hvor du selv skal prøve kræfter med madlavning og servering. Lærervejledningen følger opbygningen i elevhæftet - nu blot med de korrekte svar.

Det er op til dig som lærer at vurdere, om opgaverne skal laves af én omgang, om det skal være lektie, eller om I vil sprede det ud over flere undervisningsdage. Opgaverne kan laves individuelt eller i små grupper.

Vær opmærksom på at eleverne skal have adgang til internet for at løse flere af opgaverne. Derudover skal der bruges en pakke almindelige papirservietter til opgave 9.

Vi håber, at materialet vil danne grobund for nye samtaler med eleverne!

God fornøjelse!



# Hvad er en restaurant?

Du har sikkert været på restaurant med din familie på et tidspunkt i dit liv, og derfor ved du allerede en masse om, hvad en restaurant er. Men har du tænkt på, hvordan en restaurant fungerer, hvem der arbejder der, og at der findes mange forskellige typer restauranter? Du skal starte med læse teksten i feltet, for at blive helt skarp på, hvad en restaurant er.

Læs evt. teksten op for eleverne for at åbne op for emnet sammen som klasse.  
Snak evt. om restauranter, de har besøgt med deres familier.

## Læs om Restauranter



En restaurant er et sted, hvor folk kan gå hen for at spise mad, som kokke har tilberedt. Når du besøger en restaurant, kan du vælge fra en menu, med forskellige retter. Du bestiller det, du har lyst til at spise ved en tjener, som ved alt om menuen, og som bringer maden til dit bord.

I en restaurant kan du opleve forskellige slags mad, som du måske ikke får derhjemme. Det kan være mad fra andre lande, fx italiensk, fransk eller mexicansk mad. I nogle restauranter kan du få meget fornem og anderledes mad. Fx serverede den berømte danske restaurant "Noma" på et tidspunkt levende skovmyrer for at give retten en frisk, citrus-agtig smag. Andre restauranter gør sig umage med at lave lækker klassisk mad som fx hakkebøf med bløde løg. Nogle restauranter egner sig mest til hyggelige middage for få personer, imens andre er gode til at afholde fester for fx brudepar eller konfirmander.

Udover maden, er stemningen og indretningen også vigtig i en restaurant. Nogle restauranter kan være meget fine og elegante, og egner sig derfor ikke til middage med børn, mens andre er mere afslappede og hyggelige og egner sig til familieudfugter. Det er alt sammen en del af oplevelsen, når man går ud at spise.





# Opgave 1

Se YouTube-filmen "Jeg skulle være tjener for en dag" med Jaxstyle (Ca 14. min). Gennemgå svarene til opgave 1 med eleverne, efter de har løst opgaven. Se svarene nedenfor:



1.

Hvad hedder Restauranten, hvor Jax er tjener og kok for en dag?

Brdr. Price

2.

Tjeneren fortæller Jax, at man ikke må røre ved det øverste af glasset, når man dækker bord. Hvor skal man holde?

På "stilken" af glasset.  
Så det ikke bliver fedtet.

3.

Hvor mange menukort skal Jax give gæsterne?

2 stk. Et mad- og et drikkekort.

4.

Hvad bestiller de to gæster?

Dagens ret --> Tartar

5.

Må man servere rå æggeblomme på restauranterne i Danmark?

Ja (men de skal være pasteuriserede)

6.

Hvad er dagens dessert?

Blåbær cazpacho  
(kold, cremeget blåbærsuppe)  
med vaniljeis

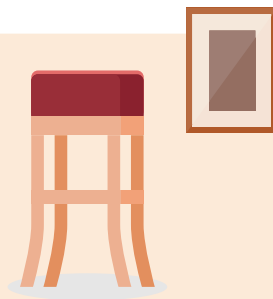
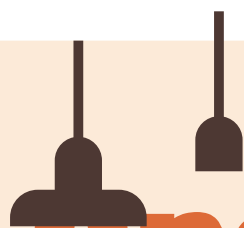
7.

Hvilken "fejl" laver Jax til sidst med fingeren, da han skal servere gæsternes dessert?

Han sutter på sin finger, da han får noget dessert på den. Det er ikke hygiejnisk.

Hvis du er i tvivl om svarene, kan du se filmen igen her:

<https://www.youtube.com/watch?v=YQAKDpMHq98>



# Opgave 2

## Hvilken slags restaurant?

### Læs om Restauranter



**Restauranter** kan inddeles i flere forskellige typer udfra, hvilken mad de serverer, hvor dyre de er, hvor fornemme de er, og om maden bliver serveret ved bordet eller ej. Her er nogle af de mest almindelige Restaurant-typer:

- 1. Fastfood-restaurant:** På denne type restaurant får du hurtig service, fordi de laver enkle retter, som ikke tager så lang tid at lave. Du kan ofte selv vælge, om du vil tage din mad med hjem, eller spise i restauranten. Maden er typisk ikke så dyr, og det meste af den er halvfabrikata.
- 2. Café:** En café er ofte en lidt mindre og mere afslappet restaurant-type, hvor du kan bestille lettere retter. De serverer typisk ting som kaffe, te, kager, sandwiches og måske nogle lette måltider som salater eller suppe. Maden er ofte ikke så dyr.
- 3. Brasserie:** Et brasserie er en større restaurant, og det er ofte lidt finere end en café. Der er typisk mere plads, flere borde, og det kan have en elegant indretning. De har også et bredere udvalg af mad og serverer typisk både frokost og aftenmad. Kokken har ofte lavet en menu med 4 -5 retter, der skifter efter årstiden. Maden er ofte mere kompliceret end på caféen og derfor også dyrere.
- 4. Kro:** En kro er ofte en blanding af en restaurant og et lille hotel. Kroer har ofte eksisteret i mange år og har masser af historie og traditioner. De ligger tit på landet eller i små byer og er typisk kendt for at servere god, hjemmelavet mad.
- 5. Fine dining-restaurant:** På denne type restaurant får du mad, der næsten altid er lavet helt fra bunden. Du får ofte mange små retter og nogle gange, er maden sat sammen på en helt ny måde, du slet ikke havde forestillet dig. Tjenerne yder en ekstra service og ved altid hvilken vin, der passer til retterne. Priserne kan ofte være høje. Nogle af disse restauranter kan have en eller flere Michelin-stjerner, som betyder, at de er særligt dygtige til at lave fornem mad.



## Ved du hvilke typer restauranter, I har i Varde?



**Forbind restaurant-logoerne** nedenfor med de 5 restaurantstyper. **Sæt streg imellem.** Du må gerne søge på nettet, hvis du ikke kender restauranterne så godt. Kig evt. på priserne.



Gennemgå svarene til opgave 2 med eleverne efter de har løst opgaven.

### Svar:

McDonalds (fastfood)

Restaurant Gro på Arnbjerg Pavillonen (Brasserie)

Hr. Skov (Café)

Høfde 4 (Brasserie)

Ho Kro (Kro)

Henne Kirkeby Kro (Fine dining)

Hodde Kro (Kro)

Von Lügenhals (Kro / Brasserie)

Café Ella's (Café)

Café Spiseriget (Café)

**Brasseri**

**Fastfood-restaurant**

**Fine dining**

**Café**

**Kro**

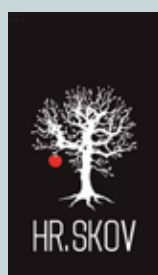
ELLA'S  
COFFEE  
SHOP



Høfde4  
restaurant

VON LÜGENHALS

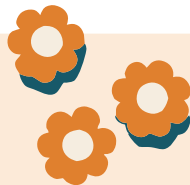
spise-  
riget



Restaurant  
GRO

Henne Kirkeby Kro





# Opgave 3

Tip en 13'er

Gennemgå svarene til opg. 3 med eleverne efter de har løst opgaven og snak meget gerne med dem om overlap imellem arbejdsopgaverne og samarbejde. Se svarene nedenfor:

Tjenere og kokke arbejder sammen som et team for at sikre, at gæsterne får en god oplevelse på deres restaurant. De har hver deres opgaver, men der kan også være overlap imellem dem. Læs spørgsmålene nedenfor og sæt kryds ved kok, tjener eller "begge" alt efter, hvem du tror har ansvaret.



	Spørgsmål	Kok	Tjener	Kan være begge
1.	Hvem tilbereder gæstens måltid?	X		
2.	Hvem anretter tallerkenen med maden?	X		
3.	Hvem tager imod gæstens bestilling?		X	
4.	Hvem præsenterer maden for gæsten?			X
5.	Hvem serverer maden for gæsten?			X
6.	Hvem køber råvarer ind?			X
7.	Hvem sørger for god hygiejne i køkkenet?	X		
8.	Hvem tilbereder kaffe, te og drinks?		X	
9.	Hvem tager imod betaling?		X	
10.	Hvem tager imod bordreservationer?			X
11.	Hvem bestiller vin?		X	
12.	Hvem planlægger menuen?	X		
13.	Hvem står for blomster på bordene?		X	

# Kok



Alle kan lave mad. Men ligesom med alt andet, så kræver det tid og øvelse at blive god til at lave mad. Derfor tager det **4,5 år at blive uddannet kok**, eller **gastronom** som det også hedder.

En kok skal kende til forskellige madlavningsmetoder, fra stegning og bagning til mere svære teknikker som fx "fermentering". Kokke skal vide, hvordan forskellige ingredienser opfører sig, når man blander og tilbereder dem, så de er sikre på, at deres retter får den rette smag og konsistens.

Som kok skal man også være god til at **planlægge** sit arbejde. Nogle kokke forbereder fx alle ingredienser om dagen, så de er klar til at lave retter til mange gæster om aftenen på én gang.



## Opgave 4

Eleverne skal søge på nettet for at finde forklaringer på ordene. Nogle af ordene kan være svære at udtale og forstå og der kan derfor være brug for mere lærerhjælp til denne del.

Formålet med opgaven er at introducere eleverne for nogle teknikker, og måder at tale om madlavning på. Det forventes ikke at de kan huske dem allesammen.

### Hvad betyder .....?



**Al dente:**

*Når fx pasta eller grøntsager er kogt, så de stadig er lidt faste at bide i og ikke for bløde.*

**Umami:**

*En smag, som kan beskrives som "kødagtig" eller "fyldig". Det er en af de fem grundsmage, ligesom sødt, surt, salt og bittert.*

**Sautere:**

*At stege mad hurtigt i lidt fedtstof ved høj varme, så det bliver gyldent og sprødt udenpå.*

**Julienne:**

*Det betyder at skære madvarer, som grøntsager, i meget tynde, lange strimler.*

**Braisere:**

*Det er en metode, hvor man først bruner kødet, og derefter koger det langsomt i væske, så det bliver meget mørt.*

# Opgave 5

Find ord

Find og sæt ring om de **8 køkkenredskaber**, som kokkene bruger i deres hverdag:

F	H	O	M	B	V	F	R	T	G	C	D	G	R	J	O	K	B	C	K
H	Y	S	B	L	E	N	D	E	R	O	K	B	I	J	O	R	N	L	D
K	O	F	M	N	Æ	E	L	P	R	D	V	H	V	N	U	K	F	X	C
Y	B	Y	P	L	G	J	L	O	P	V	N	K	E	I	L	M	G	I	Y
S	T	E	G	E	P	A	N	D	E	N	U	L	J	U	L	M	I	L	H
F	H	R	O	K	B	I	J	R	Y	I	P	Å	E	I	K	L	Æ	P	U
O	M	I	Å	Ø	Q	X	V	S	M	L	Æ	Ø	R	K	I	U	U	L	K
M	A	N	D	O	L	I	N	J	E	R	N	L	N	L	K	G	H	H	N
P	I	S	K	E	R	I	S	U	J	K	O	L	U	P	O	R	J	N	V
U	K	O	M	O	Æ	Å	Ø	W	Q	V	N	U	P	Æ	Å	Æ	L	G	D
G	G	H	K	A	R	T	O	F	F	E	L	S	K	R	Æ	L	L	E	R
U	R	N	N	K	B	I	J	R	Y	I	P	P	K	Y	L	G	I	G	S
Æ	Y	W	I	Q	R	O	K	B	I	J	J	A	F	H	W	H	K	B	F
T	D	Q	V	U	L	M	I	Q	K	Æ	Å	T	J	F	D	B	L	V	Y
K	E	K	B	I	J	R	Y	I	P	I	S	E	N	R	S	F	Æ	C	N
U	L	M	I	O	K	B	I	U	L	M	I	L	U	S	T	R	Å	D	V



G R Y D E

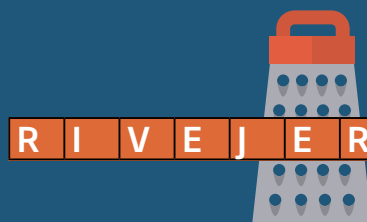


K A R T O F F E L S K R Æ L L E R

K N I V



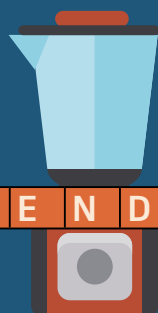
S T E G E P A N D E



R I V E J E R N



P I S K E R I S



B L E N D E R



S P A T E L

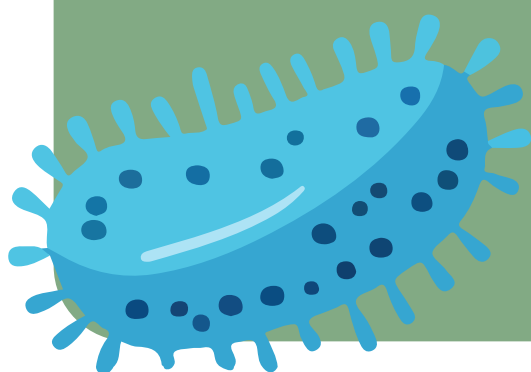
Kokke skal være **SÆRLIGT omhyggelige** med hygiejnen i køkkenet. Hvis der sniger sig bakterier ind i køkkenet, kan maden blive dårlig og gæsterne blive meget syge. Det kan i værste fald betyde at Restauranten får et dårligt ry, eller at den må lukke helt i en periode for at rette op på fejlen.

Du skal også vide noget om hygiejne, når du kommer ud på Rybners. Derfor skal du læse side 11 og 12 ekstra grundigt.

# Bakterier:

Der findes både gode og dårlige madbakterier. De gode bakterier findes fx i yoghurt, og er gode for vores mave. De dårlige madbakterier, er dem der gør os syge.

Det kan give diarré, opkast, feber og hovedpine, hvis man får sygdomsfremkaldende bakterier i kroppen. Bakterierne kan komme fra jord, toiletbesøg, dyr eller mad, som ikke er blevet opbevaret køligt eller gennemstegt.



# De 4 huskeregler i køkkenet:



**1**  
**Hav god  
personlig  
hygiejne**



**2**  
**Skyld frugt  
og grønsager**



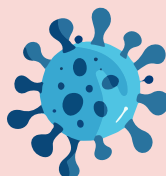
**3**  
**Hold rå kød  
og andet mad  
adskilt**



**4**  
**Opvarm/  
opbevar kød  
korrekt**

- 1.** Det betyder, at du skal vaske dine hænder grundigt med sæbe, hver gang du starter på at lave mad og har rørt ved rå kød, fisk, æg eller affald. Husk også at nyse og hoste i ærmet, hvis du er forkølet. Du skal også sætte lagt hår op, trække dine ærmer op og fjerne smykker fra hænder og arme, hvor der kan samle sig bakterier.
- 2.** For at undgå at få jordbakterier i maden er det vigtigt altid at huske at skylde frugter og grønt, inden du lægger dem på skærebrættet.
- 3.** Du skal altid holde rå kød og andet mad adskilt. Vask dine hænder, køkkenredskaber og skærebræt med varmt vand og sæbe efter, hvis det har rørt ved rå kød.
- 4.** Varm altid kød op til minimum 75 grader, eller til det er gennemstegt. Det er ved denne temperatur, at de fleste bakterier dør.

Du skal kunne huske **De 4 Huskeregler**,  
når du kommer ud på Rybners.





# Opgave 6

Sæt kryds ved de 5 fejl, der er i køkkenet på denne restaurant.



*Snak med eleverne om fejlene:*

- - Jordbakterierne på kartofflen, på køkkenbordet.
- - Pigen har en ring på sin finger. Selvom hun har vasket fingre, kan der gemme sig mange bakterier under ringen, som vi ikke vil have i maden.
- - Kød og grøntsager skal være adskilt, så vi ikke risikerer at få bakterier på madvarer, der ikke skal opvarmes.
- - Hår i maden. Hår kan have snavs, olie og bakterier fra vores hovedbund. Hvis hår falder i maden, er det ikke så lækkert og i værste fald kan vi blive syge.
- - Karklud på skærebræt. Der må den ikke ligge, fordi den kan have bakterier fra rengøring, som kan blive overført til maden.

**FIND  
FEJL 5**

# Tjener



Alle kan hjælpe med at bringe mad til bordet. Men kan du bære på 3 fyldte, varme tallerkener på samme tid? Og kender du forskellen på fransk og en italiensk vin? Det kræver øvelse at blive rigtig god til at servere og fortælle gæster om mad og drikkevarer på en restaurant. Derfor tager det **4 år at blive uddannet tjener.**

En tjener skal vide en masse om, hvordan man dækker et flot bord, hvor alt ligger **pænt og præcist**. Nogle tjenere sørger også for blomsterdekorationer. Tjenerens vigtigste opgave, er at hjælpe gæsterne med at vælge fra menuen, især hvis de har spørgsmål om, hvad retterne indeholder, eller hvor vinen er fra. Nogle tjenere mixer også drinks og laver baristakaffe.

Som tjener skal man være god til at holde **overblik**. Når man tager imod bestillinger fra gæsterne, skal man sørge for at den rigtige mad, kommer frem til de rigtige borde.

*Eleverne skal søge på nettet for at finde forklaringer på ordene. Nogle af ordene kan være svære at udtale og forstå, og der kan derfor være brug for mere lærerhjælp til denne del. Det forventes ikke at de kan huske dem allesammen.*

## Opgave 7

Tjenere bruger mange ord, som stammer fra Frankrig. Slå op på nettet, for at finde en forklaring på følgende ord og skriv dem ned:

**Hvad betyder .....?**



<b>A la Carte:</b>	<i>at gæsten selv kan sammensætte sin menu ud af restaurantens udvalg af retter.</i>
<b>Sommelier:</b>	<i>Det er en person, der arbejder på en restaurant og er ekspert i vin. De hjælper gæsterne med at vælge vin, der passer til deres mad.</i>
<b>Reservation:</b>	<i>At man på forhånd bestiller et bord på en restaurant, så man er sikker på at have plads, når man kommer.</i>
<b>Courvert:</b>	<i>Omkostninger pr. gæst, som f.eks. brød og smør.</i>
<b>Drikkepenge:</b>	<i>Ekstra penge, gæsten kan vælge at give til tjeneren for at vise, at man er tilfreds med deres service. Bruges meget i udlandet.</i>

# Opgave 8



## Hvad hedder tingene på bordet?

Træk streg fra ordene, til den rigtige genstand på bordet.

- |                  |                     |                 |                 |
|------------------|---------------------|-----------------|-----------------|
| 1. Brødtallerken | 4. Dessertbestik    | 7. Kniv         | 10. Fiskekniv   |
| 2. Dessertglas   | 5. Rødvinsglas      | 8. Hvidvinsglas | 11. Fiskegaffel |
| 3. Suppeske      | 6. Middagstallerken | 9. Dæktallerken | 12. Gaffel      |



Brødtallerken



Dessertbestik



Rødvinsglas

Hvidvinsglas

Dessertglas



Gaffel

Fiskegaffel



Dæktallerken

Middagstallerken



Kniv

Fiskekniv

Suppeske

# Opgave 9

## Servietfoldning



Én af tjenerens opgaver er, at dække restaurantens borde med service, blomster, servietter og lys, så gæsterne føler sig velkomne. Som tjener skal du kunne folde servietter ud fra forskellige teknikker.

Når du kommer ud på Rybners skal du kunne folde en serviet-"vifte" uden fejl. Se youtubevideoen "Servietfoldning: Fold en flot vifte" og øv dig på de servietter, din lærer har med. Din vifte skal kunne stå selv, uden at vælte eller falde sammen.

Din lærer skal godkende din vifte, inden du må gå videre.

### OBS!

Der skal bruges en pakke almindelige papirservietter til denne opgave! Jo større de er, desto nemmere er det for eleverne.

I finder youtubevideoen her: <https://www.youtube.com/watch?v=9hNSxFdL9do>



# TILLYKKE

Dine elever har nu gennemført elevhæftet og er **HELT** klar til en dag med **Cook off**.

Forud for dagen skal klassen inddeles i grupper af 4, da eleverne skal arbejde i små køkkenteams. De skal tage billeder med deres mobiltelefoner i løbet af dagen, som skal bruges til en logbog efter besøget. Det kan være billeder af gruppen, den ret de laver, redskaber/råvarer de har anvendt, borddækning m.m. Hjælp eleverne med at huske at få taget billeder undervejs.

## EFTER COOK OFF

Efter jeres besøg skal grupperne arbejde med opgave 10, hvor de dokumenterer deres oplevelser med tekst og billeder i en logbog. Saml logbøgerne i en samlet fil og send dem som PDF til [mbj@rybners.dk](mailto:mbj@rybners.dk). En hemmelig jury vil herefter udvælge en **vinder** blandt de 12 deltagende klasser.

**Vindergruppen** belønnes med et restaurantbesøg i lokalområdet for hele klassen.

