

# Køkkenlinien

## **Køkkenliniens daglige opgaver.**

- Opdækning af morgenbord, fremstille/tilrette de kulinariske tilbud til alle elever og ansatte på produktionsskolen. (f.eks. varme boller, nykogte æg, ost, pålæg, diverse morgenmadsprodukter, te og kaffe.)
- Opdækning af middagsbord, fremstille, tilberede og anrette varme middagstilbud. (i forbindelse med de varme retter serveres der salat og brød)

## **Vedr. boafdelingen:**

- Der fremstilles og anrettes kage/boller til boelevernes eftermiddags- og aftenskafe.
- Der indkøbes frugt og disse anrettes til boeleverne.
- Der fremstilles og anrettes smørrebrød eller pålægsgade til boelevernes aftensmad.
- Der fremstilles og nedfryses "færdigretter" til boeleverne (weekend).

## **Opgaver ud af huset:**

- 2 gange ugentligt fremstilles skolemad til Ullits Skole. Vi fremstiller et måltid, der er sundt samtidig med, at det er noget, børnene kan lide.
- Der fremstilles, fordeles og pakkes mad til skolens enkelt- og flerdags ture.

## **Andre opgaver:**

- Der bages diverse kager og brød, (- rugbrød), der fremstilles marmelade m.m.
- Det tilstræbes at råvarerne er af god kvalitet, og at det færdige produkt tilberedes helt fra "grunden".
- Eleverne deltager eller forestår, under kyndig vejledning, den daglige opvask og den daglige rengøring af køkken/kantine – kontorer - dagligstue – toiletter – badeværelser – rengøringsrum og gangarealer.

## **Ad hoc opgaver kan f.eks. være:**

- Opgaver ud af huset – deltagelse i messer og andre arrangementer.
- Deltage i arrangementer på skolen – fremstille varme og kolde retter, kage/kaffe borde m.m. til besøgende (foreninger – skoler – møder - m.fl.)
- Eleverne modtager undervisning og vejledning under de daglige arbejdsprocesser. F.eks. læse og forstå anvisninger/doseringer af rengøringsmidler, læse og forstå madopskrifter og derefter udregne det rigtige kvantum, deltage i udarbejdelse af varebestillinger, planlægge og huske de daglige gøremål.
- Teoretisk arbejdes der med ernæringslære, hygiejne, madplaner, og indkøb. Vedr. ernæringslære: sund - grøn – nærende. Vedr. hygiejne: køkken/kantine og fremstillingen af mad, men også, og ikke mindst, den personlige hygiejne. Vedr. madplaner: varierende, farverige og fornuftige. Vedr. indkøb: kvalitet, økonomi, fornuft.
- Der arbejdes endvidere med forståelse af samarbejde i dagligdagen, men også i mere "varme" stressede situationer. Der udarbejdes forløbsplaner, og der er løbende opfølgning af disse.
- Endvidere optages den enkelte elevs situation/problem når situationen opstår.
- Der arbejdes til stadighed med den enkelte elevs personlige udvikling og fremtidsmuligheder.