

Følgende oversigt er udfærdiget med fokus på at løbe samarbejderne i gang som pilot-forløb.

Vi ønsker i meget høj grad, at komme i dialog med alle involverede partnere i Unge med Kant projektet. Enten om igangsættelse af ét eller flere af de følgende moduler, eller om at udfærdige nye moduler, som understøtter jeres unge og hjælper dem til øget livsmestring fremover. Så kontakt os endelig!

Projektleder på Hotel- og Restaurantskolen  
Anders Nørgaard, [ano@hrs.dk](mailto:ano@hrs.dk) / +45 22465097

Modulbeskrivelse	Varighed
<p><b>Mad over bål - evt kombineret med have-arbejde og/eller sanketur</b> <i>Hos jer eller hos os. Vi kan tage alt med til jer, bålfade, ude-ovne, brænde, økser og køkkenudstyr. Menu og råvare-sammensætninger efter sæson og i dialog med jer.</i></p>	1-3 dage
<p><b>Fermentering</b> <i>Kom i kælderen med vores fermenterings-underviser. Her gennemgår vi forskellige måder at konservere mad på. Vi snakker om hvad der virker, hvordan det virker og hvad der kan gå galt. Det er en spændende måde at lege med maden, kemien, hygiejne og ikke mindst de råvarer som vi ofte ender med at smide ud, hvis ikke vi får dem hengemt på en god måde.</i></p>	1 dag
<p><b>Hygiejne - adgangsbillet til branchen</b> <i>Et light-kursus som udløser et Unge med Kant-diplom.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- undervisningen kan sammenlægges med praktisk køkkenarbejde</li> <li>- giver kvalifikationer som kan oversættes og anvendes på arbejdsmarkedet</li> </ul>	2 dage
<p><b>Virksomhedsbesøg</b> <i>Vi besøger forskellige typer af virksomheder i Københavnsområdet. Efter ønsker og behov, finder vi frem til små/store virksomheder, som har en profil som passer på arbejdet med de unge.</i> <i>Det er også muligt at se nærmere på hoteller eller restauranter, hvor der efterfølgende er mulighed for en virksomhedspraktik.</i></p>	1-2 dage
<p><b>Bland din egen karry</b> <i>Denne workshop kan laves her på skolen, men vi kan også komme ud til jer. Det er en god og nærværende måde, at komme i køkkenet med en faglært kok - hvor de unge får en grundlæggende introduktion til sensorik og grundsmage. De kommer til at lave en karry-smagning med øje for forskellige profiler på krydderiblandingen - og at dufte og smage på de enkelte krydderier. Herefter skal vi riste, kværne og blande vores egen karry.</i> <i>Vi laver en fælles-karry, som vi anvender til gryderet med karry, grøntsager og dampet ris til.</i> <i>Eleverne får deres egen karryblanding med sig hjem til deres egne køkkener.</i></p>	1 dag
<p><b>Erhvervsuddannelses-besøg</b> <i>Rundvisning på Vilvorde og HRS - vi pakker skolens minibus, henter jer og viser frem på både Vilvorde (RTS) og HRS. Eventuelt samarbejde med andre erhvervsskoler også.</i></p>	1-2 dage