

Hotel og Restaurantskolen kan tilbyde kokkeelever på 1. skoleperiode to forskellige profiler, hvor målene er de samme, men form og metode er forskellige.

S profilen - Science profilen:

På denne profil forventer vi at du har en stor lyst til at arbejde med gastronomien på et eksperimenterende plan, hvor der stilles krav til din egen refleksion og videbegærlighed.

Du skal være indstillet på en del hjemmearbejde, hvor opgaver skal udføres, til brug i undervisningen. Hvad forventer vi af dig?

Studieaktivitet – du skal give den gas!

- Vi skal på dette hold nå pensum, altså alt stoffet på gastronomi profilen, på kortere tid for at gøre plads til en mere dybdegående, eksperimenterende og reflekterende undervisning.
- Tilgangen til skoleforløbet skal være præget af en stor portion lyst, leg og engagement.
- Dit behov for viden og lyst til at søge information indenfor gastronomi skal være stor.
- En stor grad af lyst og tid til at arbejde teoretisk og løse opgaver hjemmefra.

Eksempler på, hvad undervisningen vil indeholde:

- Eksperimenterende undervisning, værkstedskøkken, hvor langt kan vi gå?
- I undervisningen vil vi anvende både klassiske og moderne tilberedningsmetoder.
- Science profilen bevæger sig i områder der favner kemi, fysik, sensorik.
- Vi vil gå i dybden med den enkelte råvare, og se på dens opbygning, sammensætning og køkkentekniske egenskaber og kvalitet.
- Holder det teoretiske i praksis?
- Problemløsende projektarbejde.
- Oplevelsesbaseret undervisning og projekter.
- Idégenerering fra kreativitet til entreprenørskab.
- Emnerne rundes af med dybdegående dokumentation og brugbare resultater.
- Masser af samarbejde, debat og erfaringsudveksling.
- Arbejde med at skabe nye spændende madoplevelser gennem en mere videnskabelig tilgang til processerne under tilberedningen.
- Skabe viden der omfatter den praktiske tilberedning, kemisk/fysisk forståelse, samt sanse- og oplevelsesmæssige aspekter af gode fødevarer.

Det formelle:

Du skal have din mesters skriftlige accept hvis du ønsker at komme på Science linjen og indsende denne inden 14 dage. Da tilmeldelsen kræver din mesters accept, skal ansøgningen sendes af mester selv hvis den indsendes på mail.

A Profilen:

Denne profil er delt op i tre forløb, *Værktøjskassen åbnes*, *fagmanden i aktion* og *gastronomen kommer i mål*.

Værktøjskassen åbnes (1 uge):

I den første uge bliver du grundigt informeret om skolen, dens tilbud og forventninger til dig som en aktiv elev. Du bliver tilknyttet en kontaktlærer, som vil hjælpe dig med informationer om din uddannelse. Når papirarbejdet, studie kort, PC adgang osv. er ordnet, går vi i gang med at gennemgå de grundlæggende principper i tilberedningsmetoderne.

Fagmanden i aktion (8 uger):

Du har nu fået forståelse for at vælge metoder og redskaber som passer til dine arbejdsopgaver og råvarer, derfor skal du til at arbejde mere kreativt. I valgfaget giver vi dig mulighed for medbestemmelse for egen læring.

Mindre prøver vil være en fast del af de praktiske lektioner, og det færdige resultat af jeres madmæssige anstrengelser vurderer vi sammen og hver for sig. I de teoretiske fag evalueres jeres indsats gennem dialog, vejledning og skriftlige selvstudier. I vil blive målt og vejret på jeres evne til at hente ny viden via elektroniske medier og samarbejde.

Gastronomen kommer i mål (1 uge):

Afslutning på skoleperioden anvendes til gastronomisk planlægning, et tværfagligt projekt hvor du skal bevise at du i fællesskab med en gruppe har en helhedsforståelse for de forskellige elementer der har betydning for en gastronomisk forretning. I skal kunne flette både grundfag og områdefag sammen, således at det giver en helhedsforståelse for jeres fag.

Jeres indsats og indlevelse i det tværfaglige projekt, vil være med til at danne grundlag for nogle af de standpunktskarakterer der bliver givet i alle de fag som skolen tilbyder. Der bliver lagt vægt på en rimelig præcis evaluering for at I kan bruge den som et redskab til at økonomisere jeres kræfter til den kommende praktikperiode og næste skoleforløb.