

Inspirationsmateriale til arbejdsmarkedsuddannelsen

Innovativ gastronomi

Nr. 40521

Udviklet af:

Alex Nielsen, Frank Larsen & Peter Skotting
Dalum UddannelsesCenter
Landbrugsvej 55
5260 Odense S

1. Uddannelsesmålets sammenhæng til FKB og TAK'er

Uddannelsesmålet Innovativ gastronomi i hotel og restauration hører til den fælles kompetencebeskrivelse (FKB) nr. 2689 "Madfremstilling – restaurant, kantine og catering". FKB'en kan hentes på www.efterudannelse.dk

Uddannelsesmålet er relevant for følgende arbejdspladser/jobfunktioner: Jobområdet varetages overvejende af kokke, smørrebrødsjomfruer, catere, cafeteria- og kantineassistenter, ernæringsassistenter og ikke-faglærte. De typiske arbejdspladser omfatter restauranter, hotelkøkkener, kroer, kursuscentre, cafeterier, bistroer mv. samt forskellige former for kantiner.

I al madfremstilling udgør oplevelsen en uadskillelig og integreret del af produktet. Afhængigt af arbejdspladsens øvrige karakteristika kan oplevelsen spille en større eller mindre rolle, spændende fra det spektakulære helhedsindtryk til den basale præsentation af de tilberedte retter.

Uddannelsen henvender sig til personer, der ønsker direkte anvendelig inspiration til at arbejde bevidst med kreative processer og integrere en oplevelsesdimension i den daglige madforplejning – fra menuplanlægning til anretning af mad.

Arbejdsfunktioner

Uddannelsesmålet er rettet til følgende TAK'er i FKB'en:

Menuplanlægning & varebestilling i madfremstilling, herunder mere specifikt kompetencer vedr. kreativitet, tidens trends, sæsonvarer og varekendskab.

Produktion og afvikling/salg af mad, herunder specifikt kompetencer vedr. planlægning af arbejdet, udvælgelse og klargøring af friske råvarer, anvendelse af relevante tilberedningsmetoder og anretning.

Deltagerforudsætninger

Uddannelsen er rettet mod personalegrupper, der arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt catervirksomheder.

Deltagerens faglige forudsætninger i forhold til uddannelsesområdet vil være afhængigt af arbejdsorganiseringen på den enkelte arbejdsplads. Det betyder, at den enkelte medarbejders beføjelser og arbejdsopgaver kan være forskellige.

Struktur

Der er ingen kurser, som er særligt påkrævet forud for denne uddannelse.

2. Ideer til tilrettelæggelse

Uddannelsesmål

Deltageren kan arbejde innovativt med at udvikle nye retter. Deltageren kan anvende brainstorming og mindmap som konkrete værktøjer til at fremme den innovative proces i udvikling af nye retter. Deltageren afprøver og kan anvende råvarer, benytte tilberedningsmetoder og anrette på nye måder. Deltageren afprøver og kan udvikle nye retter med udgangspunkt i de sæsonbetonede råvarer, som er til rådighed. Deltageren kan på baggrund af viden om sensorik arbejde med at udvikle og forfine smagsoplevelsen.

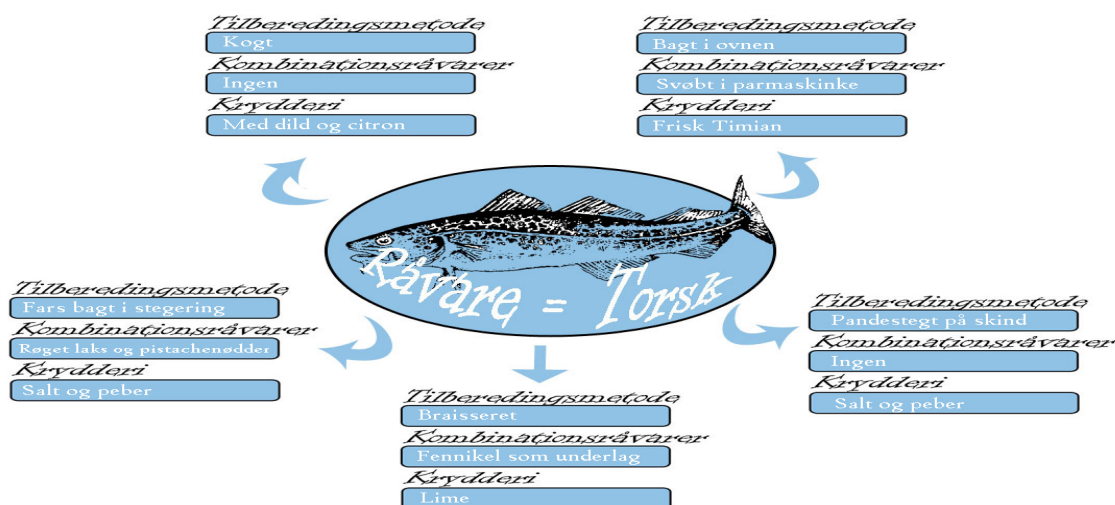
Idéer til tilrettelæggelse af undervisningen

Undervisningen foreslås struktureret med afsæt i *brainstorming* og *mindmap* som metodeværktøjer.

Brainstorming er en metode, der er rigtig god at anvende, når der er behov for at finde på nye måder at gøre ting på. Formålet er at generere så mange idéer som muligt. Det er ud fra mange forskellige strøtanker, de rigtige gode ideer skal findes. Fx ud fra følgende model:

- Sig hvad der umiddelbart falder dig ind
- Byg videre på andres ideer
- Skyd ikke idéer ned
- Tænk i stikord

Mindmap en metode til at overskue og strukturere forskellige emner og opgaver på - en metode til at skabe huskekort eller mentale kort over det, man ønsker at have overblik over. Man udarbejder et mønster gerne bestående af billeder, farver og tekst over emnet. Herved er det lettere og hurtigere fremkalde den ønskede information og med et meget større overblik. Ideerne struktureres med brug af fx følgende mindmap:



Idéen er, at man tager udgangspunkt i sæsonens friske råvarer, eller råvarer man alligevel har i kølerrummet eller som kunden måske ønsker. Man starter med hovedråvaren, fx torsk, og brainstormer tilberedningsmetoder, kombinationsråvarer, udformninger og smagsaromer på denne.

Udover hovedråvaren er der andre elementer i en ret, som man laver samme øvelse på. På denne måde kan man fortsætte nærmest i det uendelige. Hvis man i en sammensætning pludselig finder på en ny tilberedning, tilføjer man blot denne til mindmappet. Dette udvider hele tiden mulighederne.

Det kan også forekomme, at en råvare, man ikke har indkøbt, virker som et bindeled. Her må man vurdere, om det giver mening at anskaffe den for at opnå en helhed i retten. Der kan sammensættes en lang række kombinationsmuligheder, og det er en god ide at lave 3 – 4 forskellige forslag, før man beslutter, hvilken man vil afprøve.

Forslag til afvikling af undervisningen

1. dag

- a) Indledende teori
- b) Individuelt arbejde med ”den kreative proces” til 2. dag. Hovedråvarer, tag fx udgangspunkt i henholdsvis klassiske råvarer/retter og mere utraditionelle råvarer/retter

2. dag

- a) Fremstilling af 2 retter
- b) Feedback
- c) Evaluering og spørgsmål

3. Opgaver, undervisningsmaterialer

Man kan fx tage udgangspunkt i opgaver, der omfatter:

- Den kreative proces - fra ide til produkt – mindmap/ brainstorm – udvælgelse.
- Målgruppe, madstil- og kultur
- Rettens/menuens størrelse
- Sæsonvarer
- Kvalitet og pris
- Sensorik
- Råvarekendskab og tilberedningsmetoder – nye som gamle
- Præsentation af retten/menuen

4. Afholdelsesformer

Kurset veksler mellem teori og praksis. Der kan med fordel tages afsæt i deltageres konkrete hverdag og afgrænsede problemstillinger. Ved at perspektivere dette sammen med deltagerne, vil der ske en høj grad af overføring mellem undervisning på kurset og deltageres praksis.

5. Litteraturliste og nyttige links

Litteraturliste

Andersen Kirsten & Mariann Bach Nielsen: **Skolematerialet "Mind Map - streg for streg.**

Andersen Kirsten & Mariann Bach Nielsen: **Visuel Mind Mapping.** Mnemosyne Forlag 1999

Botorp Ole: **Kokkebogen – lærebog for kokke.** Erhvervsskolernes Forlag 1999

Brandt, Claus Angelo & Carsten Lunding: **Smagsdommern.** Eget Forlag 2006

Löwgren & Stolterman: **Brainstorming,** uddrag fra "Design av informationsteknik". Studentlitteratur, 1998

Nielsen, Dorte: **Idébogen - kreative værktøjer og metoder til idé- og konceptudvikling.**

Links

www.berg-marketing.dk/kreat_tekn.htm

www.mindmap.dk

www.mnemosyne.dk

www.smagsdommerne.net