

Inspirationsmateriale

til

Arbejdsmarkedsuddannelse

45807

Kaffe og te inden for restaurationsbranchen

Udviklet af:

Merete Kudsk
Anette Dinesen
Hotel- og Restaurantskolen, København

Varighed: 3 dage

Uddannelsesmålet

Uddannelsesmålet er relevant for følgende arbejdspladser;

- Cafe
- Kantine
- Cafeteria
- Familierestaurant
- Bar

Arbejdsfunktioner og formål med kurset

Deltagerne vil efter at have gennemført kurset, der omhandler kaffe og te, være i stand til at vejlede gæster/kunder i ovennævnte virksomhedstyper, indenfor drikke fremstillet af kaffe og te.

Deltagerne vil have arbejdet praktisk med fremstilling af varme og kolde drikke og dermed blive præsenteret for diverse moderne og traditionelle brygningsmetoder og dermed have prøvet at fremstille et bredt sortiment, herunder også have opnået færdigheder i at smage og kvalitetsbedømme de forskellige produkter.

Deltagerne vil ligeledes efter kurset være orienteret om råvarernes historie, oprindelse og forarbejdning. Under forarbejdning vil kursisterne blive bevidst om forskellige dyrkningsmetoder af råvarerne, herunder økologi og konventionel dyrkning.

Mål

Målet indeholder følgende punkter:

Kaffe

- Gennemgang af kaffe (historie, oprindelse og forarbejdning)
- Kultur (trends her og nu, traditionel servering af kaffe i andre lande end Danmark)
- Produkter og kvalitet
- Typer af kaffe (eks. filter, stempel og espresso)
- Gennemgang af diverse maskiner, udstyr og service, set i forhold til de enkelte produkter der anvendes. (kaffekværne, kaffemølle, diverse brygningsmaskiner)
- Fremstilling. (espresso, Cappuccino, Cafe au lait, Cafe latte, stempelkaffe, pulverkaffe, kaffe med sirup, Kaffe med alkohol)

Te

- Gennemgang af te (historie, oprindelse og forarbejdning)
- Kultur (trends her og nu, Te kultur i andre lande)
- Produkter og kvalitet
- Typer (grøn, sort, oolong, duftte).
- Gennemgang af udstyr/service. (kander, kopper ect.
- Fremstilling, (traditionel te brygning, variation kolde te, te med alkohol).
- Te og sundhed.

Der skal endvidere arbejdes med komplementerende produkter (mersalg) eks. Gastronomi, tobak, spiritus ect., udarbejdelse af mindre cafekort, hvilket er gældende for både kaffe og te.

Målet er endvidere deltagerne løbende er bevidste om personlig og materiel service.

Der skal i undervisningen lægges stor vægt på hygiejne og orden..

Deltagerforudsætninger

Der kræves ikke særlige forudsætninger for at deltage i kurset. Dog anbefales det at der efterfølgende arbejdes aktivt med de opnåede kompetencer.

Struktur

Kurset vil være relevant for personer der ønsker beskæftigelse i en af nævnte virksomheder. Ligeledes vil kurset være relevant som tilbud om efteruddannelse, også for nævnte virksomheder.

Efter kurset anbefales det at kurset følges op af andre beslægtede kurser, der omhandler samme brancher.

Forslag til afvikling til undervisningsforløb.

Med udgangspunkt i kursets målpinde bør følgende implementeres i undervisningen,
Således at deltagerne efter kursusforløbet har erhvervet sig teoretisk viden om kaffe og te, udarbejdet mindre te - og kaffekort og kunne udfører praktik i cafemiljø..

Det er vigtigt at undervisningen veksles mellem lærerstyret teoretisk undervisning, små opgaver, cases der munder ud i praktiske øvelser.

Forslag til udarbejdelse af undervisningsforløb:

Se vedlagte bilag 1

Forslag til materialer der kan anvendes til udarbejdelse af undervisningsforløb.

Se vedlagte bilag 2

Kursusbevis

Det foreslås at kurset afsluttes med en multi - choice og en praktisk øvelse, hvor kompetencerne hygiejne, service og praktiske færdigheder test i henhold til målpindene for kurset. Hvorefter kursusbevis kan udstedes.

Bilag 1

Forslag til udarbejdelse af undervisningsforløb:

Kaffe – te i restaurationsbranchen

Mål: Se kursusbeskrivelse

Som en del af kursusforløbet kan der tages udgangspunkt i en case, hvilket skal målrettes deltagernes forudsætninger.

Den enkelte kursist kan vælge at arbejde med et eller flere produkter/ råvarer der bearbejdes til færdige kaffe - te drikke med flere variationsmuligheder.

Herefter er det vigtigt at arbejdet med de enkelte produkter præsenteres evt. i form af en udstilling/workshop. Præsentationen bør være visuel i form smagsprøver, foruden et skriftligt notat.

For at nå bredden i målpindene, kan der arbejdes med konkret placering af "virksomhedstyper" i henholdsvis; Indkøbscentre, hovedstrøg i nærmere angivet by, Trends cafeer i større byer, kantiner i større og mindre virksomheder etc.

Bilag 2

Forslag til materialer der kan anvendes til udarbejdelse af undervisningsforløb

<http://www.perchs.dk/dansk/index.asp>

<http://www.teinfo.dk/>

<http://www.kombuchasvampen.dk/groente.htm>

<http://www.maxhavelaar.dk/PRODUKTER/Te.aspx>

<http://www.arla.dk/C1256F0A0041AB8A/O/AC4CCA540B6FC460C1256F120043F6EB>

http://da.wikipedia.org/wiki/Sort_te

<http://www.kaffeinfo.dk/>

<http://www.maxhavelaar.dk/Default.aspx?ID=123>

<http://da.wikipedia.org/wiki/Kaffe>

<http://www.italy.dk/vin/kaffe0801/espresso-0801.htm>