

***KLAR - PARAT -
KØKKENTJANS!
FORANDRING OG FORANKRING***

Denne eftermiddag skal I tale om – og aftale:

**KØKKENET
ET ANERKENDT
LÆRINGSRUM**

**HVORDAN VIL I FORANKRE KØKKENET
SOM LÆRINGSRUM?**

Forankring

**KØKKEN
TJANSEN**

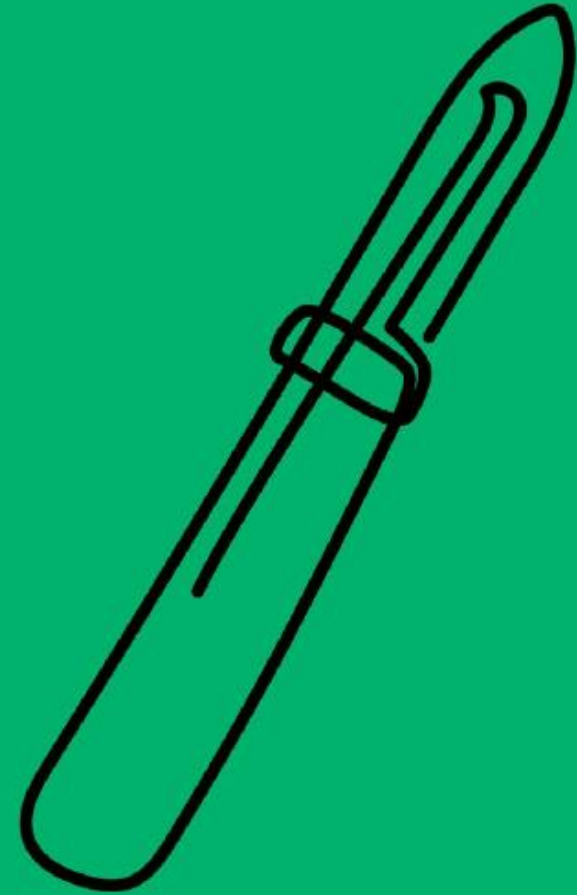
Skabe blivende værdi

**Skabe ejerskab og sikre indsatsens
videre liv**

**Skabe succes ved at arbejde aktivt
og konkret med forankring**



**Hvad giver
køkkentjansen
eleverne?**

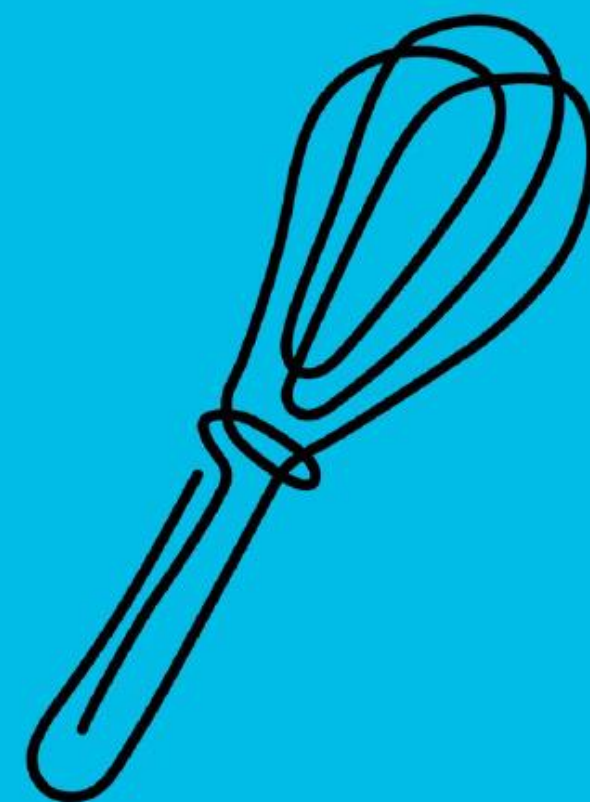


Øget viden om mad og måltider

Håndværksmæssige køkkenfærdigheder

Lyst til at gå mere i køkkenet

**Hvad skaber udvikling?
Hvad fremhæver
eleverne?**



Køkkenets kultur

Elevernes opgaver og ansvar

Relationen mellem eleverne og køkkenpersonale

Center for ungdomsforskning 2021

Hvordan skabes udvikling?

”Når køkkenet er et rum, hvor der er plads til eleverne og deres idéer, hvor de får ansvar og indflydelse og behandles som kompetente deltagere, og hvor der er en positiv relation til køkkenpersonalet, kan eleverne bedre lide at bruge tid i køkkenet og de oplever i højere grad, at de lærer noget, som de kan bruge fremadrettet”

Center for Ungdomsforskning 2021, side 38

Hvad siger de unge

**KØKKEN
TJANSEN**

Når vi har fået at vide, at vi skal hakke de her grøntsager, så er det ikke sådan, at de står og kigger på, om vi gør det. Så har de tillid til at vi godt kan finde ud af det, og det kan jeg ret godt lide.

Køkkenpersonalet er gode til at lave noget, der er spændende, så man ikke bare står og hakker gulerødder..... Og så har man meget indflydelse selv og det er tit, hvor det skal gå hurtigt, så man hele tiden laver noget.

Køkkentjansens værdi for skolen

**KØKKEN
TJANSEN**



Hvad vil I fremhæve?

Hvad er det helt særlige,
som Køkkentjansen giver
efterskoleeleverne?

Hvorfor er Køkkentjansen
vigtig for efterskolen?

Forankring

Fastholde og udvikle

- Jeres læring fra forløbet
- De mange idéer og materialer
- Erfaring og viden
- Handling

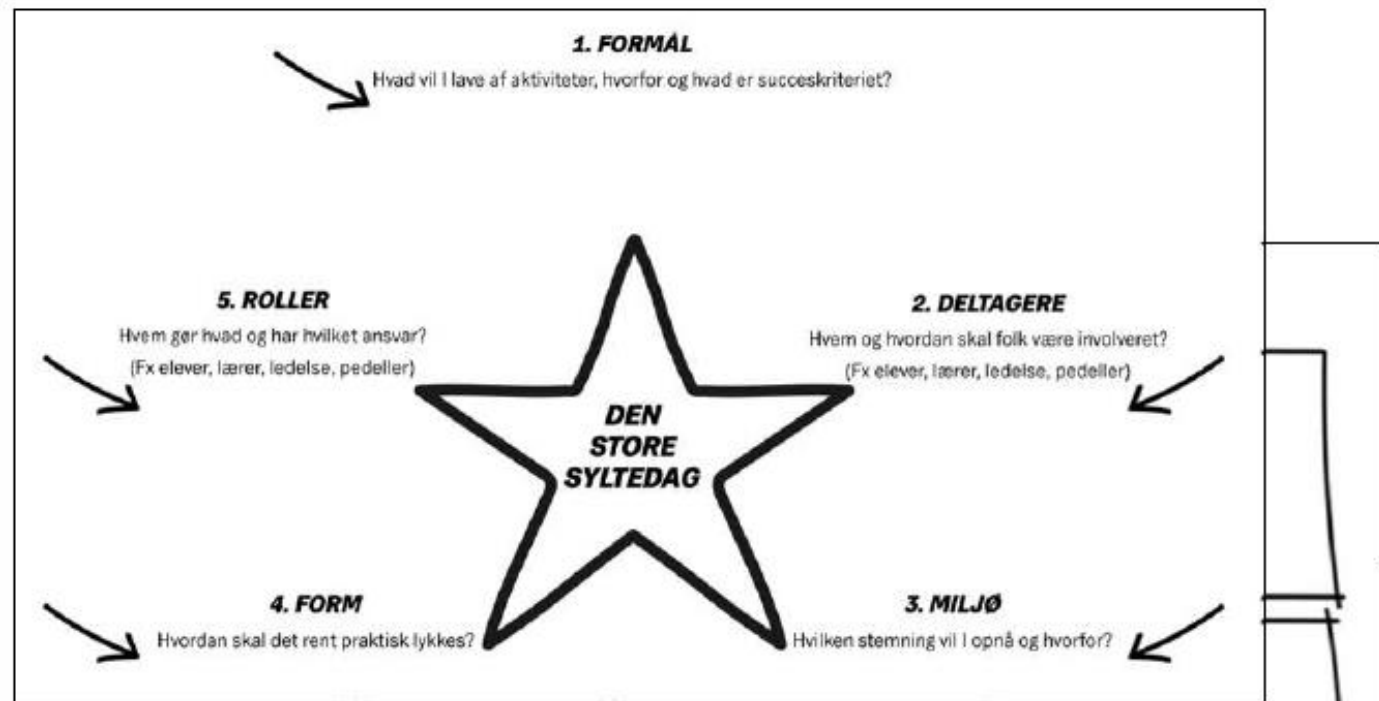


KØKKEN TJANSEN UNDER LUP

KØKKENKASSENS
KØKKENHÆFTE



KØKKEN
TJANSEN



SAVARBEJDSKAS & BEREJDETSIGHED	
LUP PÅ	
FORMIDLINGSFORM (Lad mig være formidlingsform)	
FØLG MIG PRØV JER PRED	
GREJ (Hvad gør skal I bruge til jeres bag?)	

KØKKEN TJANSEN

- ikke brænder ind i vandbakkelseerne.
7. Åben ikke ovndøren de første 15 min. og bag dem derefter til de bliver gyldne (ca. 5-10 minutter mere).
 8. Lad vandbakkelseerne køle af på en rist.

KØKKEN
TJANSEN

Ingredienser

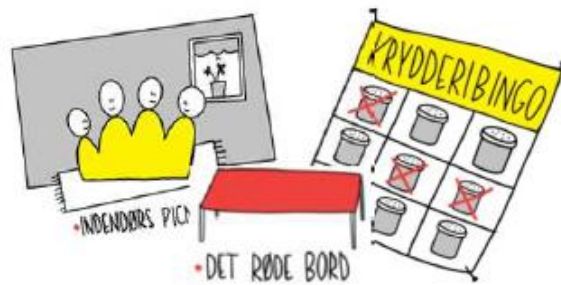
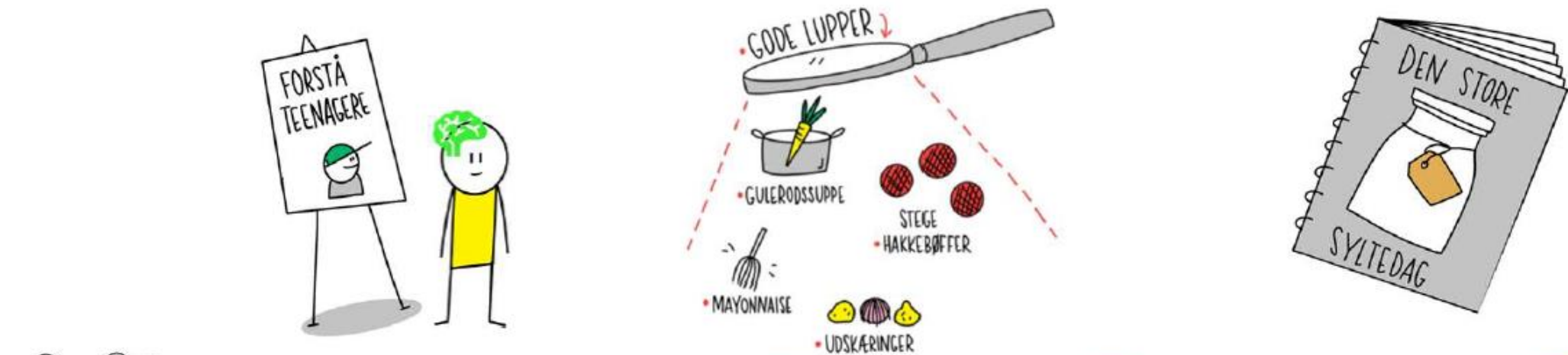
½ dl vand
25 g smør
½ tsk. sukker
2 ½ spsk.
hvedemel
1 sammenp
æg

Tilbehør

Fx flødeskum
vaniljecreme

FORANKRING - FASTHOLDE OG UDVIKLE

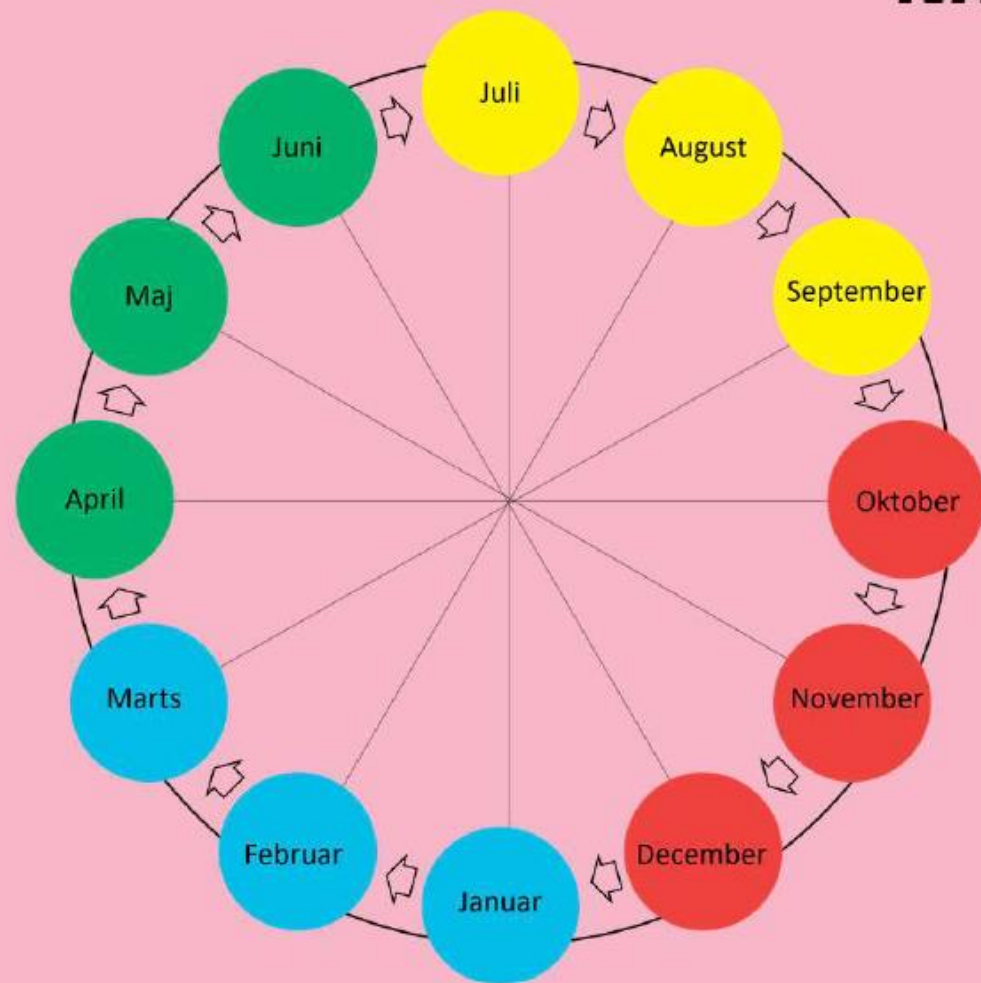
KØKKEN
TJANSEN



ÅRSHJUL

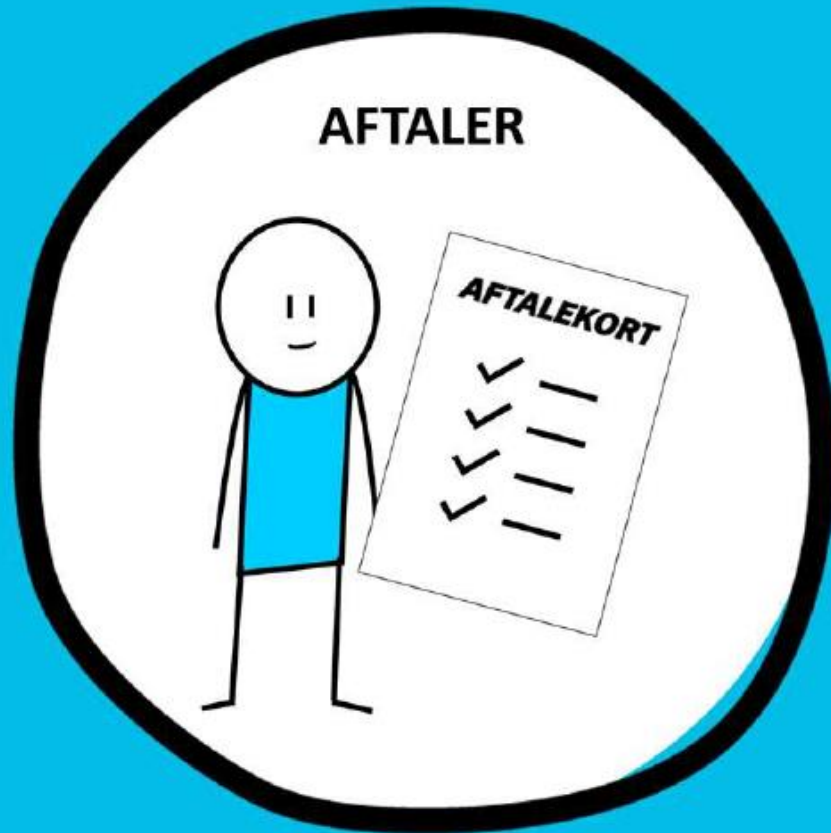
**KØKKEN
TJANSEN**

Køkkentjansen på årsplanen



FORANKRING - Hvad skal der til?

**KØKKEN
TJANSEN**



FORANKRING - Hvad skal der til?

**KØKKEN
TJANSEN**

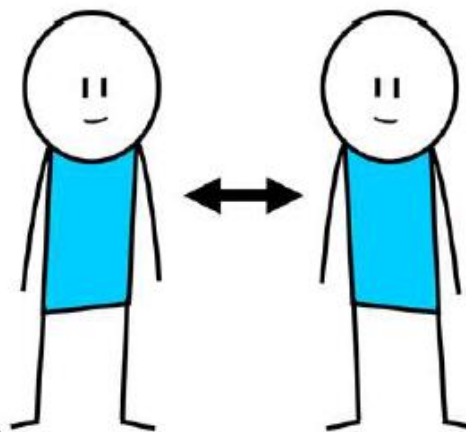
KOMPETENCER



FORANKRING - Hvad skal der til?

**KØKKEN
TJANSEN**

SAMARBEJDE



RAMMER

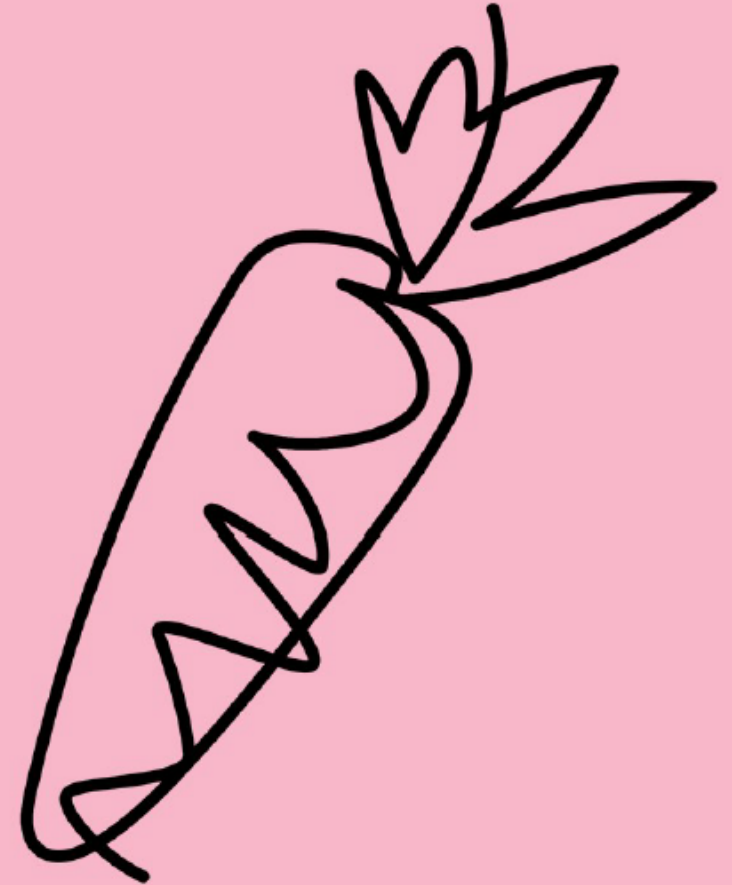


FORANKRING

**KØKKEN
TJANSEN**

Køkkenet som læringsrum ... hvad skal der til?

- Mere tid til forberedelse af lupper
- Flere gryder
- 15 minutter ekstra pr. dag til køkkentjansen
- Mere samarbejde med lærerne
- Udviklingsdag i køkkenet
- Mobile kogeblus
- Oplæring/involvering af kolleger
- Væg med hylder i spisesalen
- Deltage på de pædagogiske dage
- Osv.



FORANKRING

**KØKKEN
TJANSEN**

FORANKRING AF KØKKENTJANSENS AKTIVITETER—KØKKENET SOM LÆRINGSRUM

AKTIVITET	FORMÅL	FORUDSÆTNINGER	INVOLVEREDE	KONKRETE HANDLINGER	DEADLINES
Hvad skal forankres?	Hvorfor skal dette forankres?	Hvad skal der til, for at det kan lykkes?	Hvem skal vi involvere?	Hvad skal vi konkret gøre?	Hvornår er vi i mål?
LUPPER					
TJEK IND / TJEK UD					
DEN STORE SYLTEDAG					
VÆRTSKABS- ARRANGEMENTET					



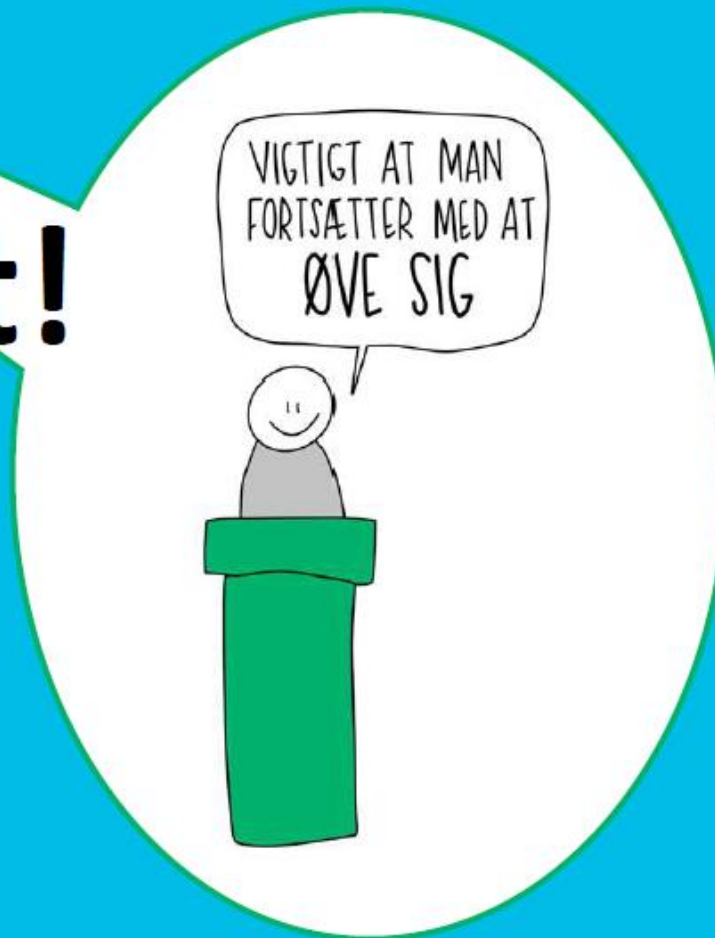
Forankring så

**KØKKENET BLIVER
ET ANERKENDT
LÆRINGSRUM**

**ELEVERNES
INTERESSE FOR
MAD OG MÅLTIDER
VÆKKES**

**ELEVERNE FÅR
MADFAGLIGE
KOMPETENCER**

**Tak for nu!
God arbejdslyst!**



FORANKRING - Hvad skal der til?

**KØKKEN
TJANSEN**

