

STU UDDANNELSE PÅ FødevareLinjen

Køkkenmedhjælper
Bagermedhjælper
Kantinemedhjælper



Her er der mulighed for at sammensætte et individuelt forløb fyldt med spændende aktiviteter



Erhvervsskolen
Gl Præstøvej 22, 4735 Mern
Tlf: 50 81 02 05
Mail: ehs@startskuddet.dk
Startskuddet.dk

Værd at vide...

Alt, hvad vi beskæftiger os med, er kompetencegivende og umiddelbart brugbart i dit liv. Vi arbejder både i dybden med det personlige og med de konkrete færdigheder og kompetencer, som giver dig muligheder i dit liv. Vi gør udfordringer til kompetencer og skaber mening i dit liv.

Fordi vi er sammen, kender alle personaler og elever hinanden godt, og du kan som elev altid henvende dig til det personale, der er på arbejde, hvis du har brug for hjælp eller en snak for at mærke tryk.

FÆLLESSKAB OG AKTIVITETER

Der er fælles morgenmad og frokost. Der kan blive arrangeret fælles udflugter, spille-aftener eller en koncert, for at styrke det sociale sammenhold.

Herudover kan der i løbet af året være projekter, hvor vi arbejder hen imod fælles temaer som fx et Åbent Hus-arrangement, hvor vi inviterer lokalsamfundet indenfor.

BYGNING OG OMGIVELSER

Erhvervsskolen har til huse i det gamle mejeri i Mern. Her råder vi over 1.200 m² med professionelle værksteder, undervisningslokaler

og rekreative faciliteter. Desuden er mini-zoo'en "Øens Dyr" på Masnedø ved Vordingborg et populært værksted på Erhvervsskolen. "Øens Dyr" er også åben for offentligheden.

MEDINDDRAGELSE

Hos os er det vigtigt, at du er med i udviklingen af dit forløb, fordi vi tror på, at inddragelse i sig selv, er en stærk motiverende faktor for lysten til, at udvikle din evne til selv, at kunne mestre din hverdag.

Du vil få ejerskab af udarbejdelsen - samt løbende evaluering af din udviklingsplan, som indeholder konkrete og aftalte delmål, som er vigtige, for at kunne opnå de mål, der er aftalt i den overordnede og retningsgivende handleplan, som der er lavet i samarbejde med din kommunale rådgiver.





Køkkenmedhjælper - Bagermedhjælper - Kantinemedhjælper

FødevareLinjen

Eleverne lærer om råvarer, dejproduktion og brødfremstilling. De får desuden undervisning i kageproduktion og rullede deje.

Eleverne får en viden om ernæring og tilberedning. De lærer om fødevarers kvalitet og om, hvordan sund, ernæringsrigtig og velsmagende mad tilberedes. De lærer at anrette de færdige varer og sørger for skilte, og for at disken er fyldt op. Servering, afrydning og opvask kan også høre med til jobbet.

Til linjen har vi eget institutionskøkken, hvor der dagligt laves mad. Her laves der morgenmad, frokost og aftensmad – primært styret af en køkkenchef.

KOMPETENCEBEVISER

Du opnår kompetencebeviser for de perioder, du har arbejdet med opgaverne, og hvor du har modtaget undervisning. De beskriver også din opgave med fokus på

punkter, hvor du har udført det tilfredsstillende uden væsentlige fejl og mangler.

Målet er at give dig kompetencer og viden inden for de forskellige opgaveområder. Vi har bl.a. kompetencebeviser om:

- **Egenkontrol**
- **Kvalitetsstyring**
- **Brødproduktion**
- **Råvarehåndtering**
- **Betjening af maskiner**
- **Gæstebetjening**

ELEVERNE FÅR LÆRT:

- at lave madplaner og sammensætte menuer
- at tilberede og anrette sund morgenmad og frokost
- at lave varm mad, kold mad og at bage
- om varebestilling og opbevaring af fødevarer



Køkkenmedhjælper

Denne retning giver dig mulighed for at forberede dig til en uddannelse som f.eks. Kok. Du får en viden om sundhed, ernæring og madlavning. Du skal kunne sammensætte menuer og vide noget om drikkevarer. Du skal også lære, hvordan man betjener kunder.

Du lærer at foretage alle de rutineprægede opgaver i et moderne kantinekøkken. Du lærer at indgå i hele det praktiske forløb med fremstilling af madretter samt forskellige typer pålæg. Du lærer f.eks. om servering, afrydning, opvask og rengøring. Du lærer at planlægge indkøb, opbevaring og tilberedning af mad. Du fordyber dig i de forskellige tilberedningsmetoder og råvaresammensætninger.

Du deltager f.eks. i ernæringslære, kundebetjening og service, køkkenpraktik og produktionshygiejne. Du får mulighed for at deltage i arbejdsopgaver, som hører til linjen.

Med denne linje opbygger du kompetencer der gør, at du:

- **Kan bevare overblikket - også når der er travlt**
- **Bliver praktisk anlagt og har lyst til at bruge dine hænder**
- **Får sans for hygiejne**
- **Kan arbejde både selvstændigt og sammen med andre**
- **Får fokus på kvalitet og detaljer**
- **Bliver servicemindet**



Bagermedhjælper

Denne retning giver dig mulighed for at forberede dig til en uddannelse som f.eks. bager og konditor. Du får en viden om bagning samt fremstilling af kager og desserter. Du lærer at blande de moderne metoder ved bagning med fagets gamle håndværkstraditioner. Du lærer også, hvordan man betjener kunder.

Du lærer at fremstille de almindelige og traditionelle brødtyper. Du lærer om råvarer, dejproduktion og brødfremstilling. Du får desuden undervisning i kageproduktion og rullede deje. Ud over bagerhåndværket lærer du også om driften af et bageri og om produktudvikling og optimering. Du lærer at fremstille flere typer af kager. Du lærer også om desserter, is og marzipan og at fremstille dekorationer og figurer i bagværk og konditori.

Du deltager f.eks. i brødproduktion, dessertproduktion, flødekager og lagkager, rullede deje samt egenkontrol og arbejdspladsvurdering, varekendskab og service. Du får mulighed for at deltage i arbejdsopgaver, som hører til linjen.

Med denne linje opbygger du kompetencer der gør, at du:

- **Kan arbejde kreativt**
- **Får sans for formgivning**
- **Bliver serviceminded**
- **Kan tåle at arbejde i rum med høj temperatur**





Kantinemedhjælper

Denne retning giver dig mulighed for at forberede dig til en uddannelse som f.eks. cater.

Du får en viden om anretning og orden i kantine. Du lærer om at stå for indkøb af råvarer til maden. Du skal arbejde i køkkenet og spisesalene og sikre at de er ryddelige og rengjorte.

Det er vigtigt, at du som Kantinemedhjælper er imødekommende og venlig, da du har kontakt med mange mennesker i løbet af din arbejdsdag. Du skal tilberede kolde, lune og varme retter. Det er også din opgave at anrette maden. Du skal udvælge og købe varer. Her skal man tage hensyn til både forbrug, kvalitet, økonomi og opbevaringsmuligheder. Du skal sørge for, at maskiner, ovne og værktøj er rene og hygiejniske. Du skal også sørge for at vedligeholde køkkenmaskinerne. Lokalet, hvor kunderne spiser, skal holdes pænt og indbydende.

Det er dig som anretter de færdige varer og sørger for skilte, og for at anretningen er fyldt op. Servering, afrydning og opvask kan også høre med til jobbet. Det kan være en køkkenchef, som kan være uddannet kok, der leder arbejdet i køkkenet.

Du deltager f.eks. i fødevarer og ernærings kendskab samt kost og hygiejne vejledning. Du får mulighed for at deltage i arbejdsopgaver, som hører til linjen.

Med denne linje opbygger du kompetencer der gør, at du:

- **Får en god fysik - du står og går meget**
- **Har interesse for mad og sundhed**
- **Får lyst til at arbejde i en kantine m.m.**
- **Kan bevare overblikket - også når der er travlt**
- **Får sans for hygiejne**
- **Kan arbejde både selvstændigt og sammen med andre**

STU HOVEDLINJER

Overordnet set, ser vi vores STU hovedlinje som en udvikling for dig, hvor der over tid opbygges et personligt fundament, som gør, at du bliver livsduelig og i stand til at tage vare på dig selv og andre, – og bliver god til at gennemføre en hverdag med uddannelse eller på en arbejdsplads, og inden for det livsrum, som du selv skaber.

STU hovedlinjen kan give et fundament til dig med særlige behov, hvor du opnår personlige, sociale og faglige kompetencer til en så selvstændig og aktiv deltagelse i voksenlivet som muligt, og eventuelt til videreuddannelse og beskæftigelse.

Det centrale er, at vi får fat i alle og bygger på dit personlige fundament og den faglige udvikling, – og derfor er det også unikt, at vi i Danmark har en STU-uddannelse, – en særlig tilrettelagt uddannelse, som kan skabes efter dit behov.

KOMPETENCEBEVISER

Du vil få mulighed for at få bevis for nye tilegnede kompetencer eller udvidelse af dine egne kompetencer.

Kompetencebeviserne kan til sammen give et billede af, hvad du formår, og hvad du kan mestre i et kommende job, eller de kan være med til, at du kan komme videre i livet og ind på en ønsket ordinær uddannelse. De giver dig et visuelt syn på dine evner og kan være med til at bygge dit selvværd og din selvtillid op. Du får troen på, at du kan noget mere...

Vi afholder en kompetencebevisoverrækkelse en gang om året, hvor der holdes en tale til dig, om året der er gået. Her bliver der udleveret en mappe med dine beviser. Hvis du er på dit sidste år og skal stoppe, modtager du også blomster og personlige udtalelser.

VALGFAG

Vi tilbyder også forskellige valgfag, mens du er i din STU-hovedlinje retning. Nogle af valgfagene tilbydes kun i perioder, og andre kan vælges gennem hele forløbet.





Linjer med STU uddannelse

Vi har følgende hovedlinjer på vores STU-tilbud, hvor der motiveres for videre uddannelse. Til hver hovedlinje hører kompetencebeviser, der indeholder punkter med de enkelte færdigheder som eleven skal have lært.



Værkstedslinjen



- Cykelreparatør
- Bilreparatør
- Dækmonteringsmedhjælper

Fødevarerlinjen

- Køkkenmedhjælper
- Bagermedhjælper
- Kantine-medhjælper



Designlinjen

- Grafisk Designmedhjælper
- Fotografmedhjælper
- Illustratormedhjælper



Zoolinjen

- Dyreplejer
- Eventmedhjælper
- Havemedhjælper



Ejendomslinjen

- Pedelmedhjælper
- Malermedhjælper
- Rengøringsmedhjælper



Erhvervsskolen

Gl Præstøvej 22 · 4735 Mern

- Tlf: 50 81 02 05
- Mail: ehs@startskuddet.dk
- Startskuddet.dk

