



CHOKOLADE VÆRKSTED

Håndbog for og undervisning i
et værksted om chokolade

INDHOLD

- Baggrund
- Formål med værkstedet
- Indretning i billeder
- Indretning af værkstedet som læringsrum
- Udstyr & rekvisitter i billeder
- Opfordring fra værkstedsmesteren
- Håndværkspædagogikken
- Kompetencemål



BAGGRUND

På Hotel og Restaurantskolen har vi i forbindelse med projektet GEJST etableret 11 nye værksteder på skolen henover 2 år med støtte fra Tuborgfondet og endnu flere er under udvikling. Værkstederne muliggør, at vi kan lave specialiseret undervisning om forskellige facetter ved vores håndværk i inspirerende rammer.

I de specialiserede værksteder kobler vi i dag undervisningen til generelle kompetencemål og målpinde for uddannelserne til kok, ernæringsassistent og tjener. Vi underviser med udgangspunkt i Håndværkspædagogikkens 5 principper, som vi har udviklet i projektet.

Vores værkstedskoncept kan skaleres – så man både kan lave en pop-up-version i et almindeligt køkken eller teorilokale – og så man kan indrette et fuldt værksted.

Det her er håndbogen til, hvordan du kommer i gang med et værksted om **chokolade**.

Der er billeder og lister med ting, der skal bruges i indretningen, beskrivelser af didaktikken du kan bruge i undervisningen samt konkrete beskrivelser af den undervisning, man kan lave i et værksted som dette.

Du er også velkommen til at læse håndbogen som generel inspiration til, hvordan man kan indrette specialiserede læringsrum og aktivere håndværkspædagogikken med både små og store greb.



FORMÅL

Med et chokoladeværksted vil vi give eleverne erfaret viden og håndværk indenfor:

- Chokoladeproduktion fra bønne til bar
- Råvarekendskab og kvalitet
- Værdikæder og indkøb
- Bæredygtighed – social, grøn og økonomisk
- Historiefortælling
- Oplyst grundlag for at træffe beslutninger om indkøb af chokolade
- Sensorik
- Smageteknik
- Fabrikproduktion vs. Håndværk
 - Standardisering af smag
- Alsidige køkkentechnikker og metoder:
 - Fermentering
 - Tørring og holdbarhed
 - Ristning
 - Emulsion – tørstof og fedt emulsion
 - Temperering – bevægelse og temperatur
 - Støbning og formgivning

HVAD SIGER ELEVERNE OM CHOKOLADEVÆRKSTEDET?

Citater fra elever på Hotel- og restaurantskolen:

”

Jamen værkstedsmesteren gav en vildt god og grundig viden bag produktionen af chokolade og bare om hele processen. Han skabte en fantastisk stemning og har gjort, at jeg gerne vil arbejde og lære meget mere om chokolade”

”

Man både lærer med hænderne og hovedet. Man får lov at være kreativ, opdage nye teknikker og smage, samtidig med at man fordyber sig og opnår en dybere forståelse end ved bare at læse om det. Det gør læringen sjovere, mere konkret og huskelig”

INDRETNING



Arbejdsborde i marmor

Røreskåle

Rå kakaobønner

INDRETNING

Winnover

Støvsuger

INDRETNING

Når man træder ind i chokoladeværkstedet, bliver man mødt af en rolig og varm stemning, lidt som når man træder ind i et museum. Der er meget at kigge på og røre ved, og rummet fortæller historien om hele chokoladens værdikæde. Rummet indbyder til fordybelse – og det er der grund til; for der er mange processer der tager tid i et chokoladeværksted.

Sådan kommer du i gang

For at skabe et læringsrum, der skaber bedst mulige forudsætninger for fordybe sig i chokolade, skal du bruge følgende udstyr. Du kan enten lave et mindre pop-up værksted i et eksisterende lokale – eller du kan indrette et helt rum til chokoladeværksted:

Pop-up-modellen:

(med udgangspunkt i bearbejdning af færdig chokolade)

Udstyr og rekvisitter:

- Støbeforme
- Skraber til forme
- Dejskraber
- Skål egnet til varme
- Chokoladetermometer
- Vægt
- Skærebræt & kniv
- Værdikædeillustration
- Plakat med kakaofrugt og kakaotræ
- Tørret kakaofrugt
- Glas med:
 - Kakaonibs
 - Kakaosmør
 - Kakaobønner
 - Rørsukker

Råvarer:

- Chokolade

Den store model

(elementer udover den lille model, så du kan lave chokolade fra 'bean to bar'):

- Marmorborde eller plader
- Udstillingshylder, så rekvisitter og modeller kan stå fremme.
- Kakaorister (alt. Ovn)
- Kølebord (alt. Hulplade og blæser)
- Kværn (alt. Kagerulle & pose)
- Winnover (alt. Hårtørre der kan blæse kold luft og en bradepande)
- Melangeur
- En væg med optegnet værdikæde "fra bønne til bar"
- Rolige og mørke farver på væggene

Råvarer

- Kakaobønner
- Rørsukker
- Kakaosmør

UDSTYR & REKVISITTER I BILLEDER

For at kunne gennemføre
undervisningen i værkstedet, skal
man gerne have følgende udstyr:



UDSTYR & REKVISITTER I BILLEDER

Sådan her kan en væg med hele værdikæden "fra bønne til bar" se ud:



OPFORDRING

Fra værkstedsmesteren i chokoladeværkstedet på HRS

"Jeg er tit blevet mødt med "hvorforskal vi nu arbejde med chokolade? – det behøver en kok jo ikke kunne" – men deres oplevelse, når vi afslutter undervisningen er, at når man arbejder med chokolade, så lærer man faktisk at mestre og forstå mange af de processer og teknikker, som man også bruger andre steder i køkkenet.

Og så får man en bevidsthed om råvareproduktion og værdikæder. Det kræver og koster noget at producere chokolade af høj kvalitet! Derfor skal man også være bevidst om, hvilke krav man stiller, til det man køber, og hvilken betydning det har ned igennem værdikæden. Den kritiske bevidsthed, kan man give eleverne igennem et værksted om chokolade"

- Jakob Hviid Ørstrup



HÅNDVÆRKS- PÆDAGOGIKKEN

I chokoladeværkstedet, trækker vi på de 5 principper fra håndværkspædagogikken på følgende måder:

1. Eleverne lærer med både hoved og hænder

Du kan strukturere din undervisning, så teorien hele tiden kobles direkte til praksis gennem arbejdet med chokoladen; og lade eleverne tage del i alle processer, der fortælles om. Lad eleverne lære ved at prøve selv, med mulighed for at fejle, forsøge og spørge undervejs. Fejl er en gave i chokoladeværkstedet, og det skal understreges; for det er her, man kan koble teorien til praksis og forstå hvorfor fx temperatur og hastighed har en betydning.

2. Elevens sanser skal bringes i spil i undervisningen

Du kan sende taktile elementer rundt blandt eleverne, så de kan sanse teorien imens den bliver fortalt. Forsøg dig med at servere chokolade på forskellige måder, så eleverne kan opleve sensoriske forskelle afhængigt af fx lyd og tempo.

3. Rum og rekvisitter understøtter undervisningens mål og indhold

Du kan indrette rummet lidt som et museum med visuelle elementer og opstillede rekvisitter, som understreger de forskellige relevante forhold omkring kakao og chokoladeproduktion. Det skal være et rum, der inspirerer eleverne.

4. Underviseren er en håndværksmæssig rollemodel for eleven

Bruger dig selv, dine egne holdninger og oplevelser i dine fortællinger. Eleverne skal møde dig som underviser som en aktiv rollemodel, der viser faglig stolthed for sit håndværk. Underviseren skal også bevæge sig rundt mellem eleverne og dele viden og kompetencer undervejs i undervisningen.

5. Undervisningen relateres direkte til håndværket og branchen

Du kan meget oplagt koble faget direkte til den globale kakaobranche, etik og forbrugeransvar. Dertil skal du huske at italesættes, hvordan eleverne lærer helt grundlæggende køkkentechnikker, som kan bruges generelt i faget – ikke kun inden for chokoladens verden.

Kompetencemål

Undervisningen i chokoladeværkstedet kan dække følgende kompetencemål på gastronomuddannelsen:

Grundforløb

- 2) Eleven kan identificere, anvende og udvælge almindelige materialer og udstyr til forarbejdning af fødevarer.
- 3) Eleven kan identificere og udvælge almindelige råvarer ud fra sæson, tilgængelighed og anvendelse.
- 4) Eleven kan forklare de grundlæggende krav, der gælder for egenkontrol og hygiejne ved produktion, opbevaring og salg af mad.

Hovedforløb (udvalgte)

- 1) Eleven kan vurdere alle råvaregrupper ud fra sæson, kvalitet og almindelige anvendelsesmuligheder samt sikre en alsidig, kvalitetsbevidst udnyttelse af tilgængelige råvarer.
- 5) Eleven kan anvende de almindelige materialer, værktøj, og udstyr til effektivt at forarbejde råvarer og tilberede retter.
- 6) Eleven kan overholde gældende forskrifter for fødevarehygiejne og egenkontrol, herunder kende betydningen af personlig hygiejne.
- 7) Eleven kan samarbejde og arbejde i teams.
- 23) Eleven kan identificere og vurdere forskellige typer af plantebaserede og animalske råvarer i forhold til tilgængelighed, egenskaber, sæson og anvendelsesmuligheder og potentiale i gastronomien.

VÆRKSTEDER

PÅ HOTEL OG RESTAURANTSKOLEN

Et værksted som undervisningsrum på HRS er kendetegnet ved at:

- Det gør teori håndgribeligt og begribeligt
- Alle relevante materialer og rekvisitter er ved hånden – let tilgængelige
- Der er plads til at arbejde med emnet i praksis/ lære at mestre håndværket
- Det introducerer en hel verden inden for et specifikt emne eller en håndværksmæssig specialisering igennem sin indretning
- Begejstringen og interessen sidder i væggene.
- Det opfordrer til nysgerrighed
- Det kan skaleres – fra pop-up-versionen i mindre lokaler eller ude i naturen, til fuldt indrettede specialværksteder

