

UNDERVISNINGSBESKRIVELSE

DESSERTVÆRKSTED



DESSERT

Refleksioner og beskrivelse af undervisningsgang eller – forløb

Beskrevet af/ Underviser

Katrine Foged Thomsen

Varighed for undervisningen

4 moduler

Målgruppe for undervisningen

Grundforløb 2

FORMÅL

Dessertværkstedet giver eleverne en grundig introduktion til det søde køkken. Undervisningen tager udgangspunkt i håndværket og de centrale teknikker, som eleverne skal kunne bruge i deres videre uddannelse og arbejdsliv.

Eleverne lærer at læse og forstå opskrifter, at vælge og anvende de rigtige redskaber, og at arbejde systematisk med grundelementer som bunde, mousser, cremer og pynt. De får erfaring med at skabe resultater, der både fungerer håndværksmæssigt og fremstår pæne og ensartede. Der lægges vægt på at afmystificere de mange myter i det søde køkken. Eleverne får vist de rigtige veje til de bedste resultater, så de kan tage viden og teknikker med sig videre i deres uddannelse og arbejdsliv. Undervisningen handler om at mestre grundteknikker og forstå opskrifterne til bunds. Først når man kender metoderne, kan man improvisere og være kreativ. Æstetik spiller en vigtig rolle – eleverne trænes i at lave ensartede produkter og præsentere et resultat, de kan være stolte af.

En del af formålet er også at udvikle en bevidsthed om bæredygtighed i det søde køkken. Eleverne afprøver alternativer til klassiske, ofte importerede råvarer som vanilje, mandler, appelsiner og chokolade, og i stedet arbejder vi med lokalt dyrkede ingredienser som skovmærke, kamille og bælgfrugter.

Dessertværkstedet er opdelt i forskellige niveauer efter skoleforløb:

Grundforløb

Når eleverne kommer i dessertværkstedet på grundforløbet, arbejder vi med grundtilberedninger og grundteknikker. Ud fra dette laver vi en færdigpyntet kage, som elever får med hjem til familien. Jeg gennemgår vigtigheden af de rigtige redskaber samt håndtering af råvarerne i samspil med hinanden.

Hovedforløb

Her går vi et niveau op og arbejder med svære teknikker samt tester forskellige trends i det søde køkken. Jeg har sat meget på dagens program, så eleverne skal være disciplinerede, opmærksomme og arbejdsomme. De mange søde elementer bliver samlet til sidst, hvor vi taler æstetik og anretning.

VÆRKSTED: CHARCUTERIE

DET TAGER ELEVERNE MED HERFRA...

HVAD SKAL DE VIDE?

1. Viden om centrale begreber og forskellen mellem de teknikker, de beskriver fx piske vs. røre.
2. Viden om de forskellige redskaber i det søde køkken og i hvilke sammenhænge de skal bruges.
3. Viden om råvarer, deres egenskaber og mulige bæredygtige alternativer.
4. Viden om temperaturers betydning for konsistens og resultat.

HVAD SKAL DE KUNNE?

1. Kunne anvende grundteknikker i det søde køkken.
2. Kunne arbejde med husblas korrekt.
3. Kunne tilberede og bage grundtekniske kagebunde.
4. Kunne afbake kager korrekt og afgøre hvornår de er færdige.
5. Kunne blande forskellige konsistenser uden at det skiller eller klumper.

HVILKE KOMPETENCER SKAL DE HAVE
FÅET?

1. Kompetencer til at skabe et færdigt resultat ift. både indhold og præsentation
2. Kompetencer til at bruge fagsprog i køkkenet, herunder navne på metoder, elementer og produkter.
3. Kompetencer til at læse og følge en opskrift sikkert.
4. Kompetencer til at skelne mellem forskellige metoder og vælge den rette tilgang.
5. Kompetencer til at udtrykke kreativitet og æstetik i præsentationen.
6. Kompetencer til at vurdere konsistenser

UNDERVISNINGSFORMER

Masterclass: Bryder undervisningen ned i 5-10-15 elementer. Underviser fremlægger, hvordan det skal gøres og eleverne oplever at der er en vekselvirkning mellem at se/lytte/spørge og gøre selv – med hjælp undervejs.

Gruppearbejde: Samarbejde i grupper af to. Mulighed for sparring og fælles beslutninger.

Feedback: Løbende feedback med fokus på det positive. Eleverne bliver opfordret til at spørge og vise frem undervejs, og underviser bevæger sig aktivt rundt og spørger ind og roser.

Fælles stoppesteder: Bruge fejl og succeser til fælles snak og læring. Især underviserens egne fejl er et godt udgangspunkt til at snakke om.

Fælles refleksion og perspektivering: Perspektivere til andre metoder eller undervisning de har haft – i samspil med klasselærer. Det kan være som spørgsmål til eleverne, og kræver ellers forberedelse i samarbejde med klasselærer, og at der er lavet en

VÆRKSTED: CHARCUTERIE

forventningsafstemning med underviseren, så han/hun er forberedt på, at deres rolle er, at byde ind løbende med perspektiveringer og referencer til anden undervisning.

Fejl som del af undervisningen: Fejl bruges aktivt som en del af undervisningen – eleverne lærer at se, hvad der sker, og hvordan fejl kan rettes eller bruges konstruktivt. Fejl italesættes positivt:

- Fejl er en del af læringen.
- Det handler ikke om at skabe et perfekt resultat, men om at udvikle sig.
- Selv erfarne fagfolk laver fejl – underviseren kan dele egne anekdoter og gøre sig selv sårbar.

HÅNDVÆRKSPÆDAGOGISKE OVERVEJELSER

Princip 1: ELEVERNE LÆRER MED BÅDE HOVED OG HÆNDER

Undervisningen veksler mellem korte oplæg, demonstrationer og elevernes eget arbejde med opskrifterne. Eleverne øver teknikkerne praktisk og får løbende feedback, så sammenhængen mellem teori og praksis bliver tydelig.

Princip 2: ELEVERNES SANSE SKAL BRINGES I SPIL I UNDERVISNINGEN

Eleverne bruger alle sanserne undervejs i undervisningen, og har sanserne i gang allerede når de træder ind i værkstedet, som er indrettet med mange indtryk. Smag, duft, syn og følesans bruges aktivt i hele undervisningen og de lærer at vurdere teksturer og temperaturer med sanserne. Eleverne trænes i også at bruge deres lyttesans under tilberedning – eksempelvis når piskning ændrer lyd, i takt med at konsistensen skifter.

Princip 3: RUM OG REKVISITTER UNDERSTØTTER UNDERVISNINGENS MÅL OG INDHOLD

Det fysiske rum skal skabe en stemning af et rart og trygt arbejdsmiljø, hvor eleverne føler sig inspirerede til at arbejde kreativt og koncentreret. Æstetiske elementer som farver, blomster og stemningsskabende detaljer i rummet bidrager til at fremme kreativitet og engagement.

Det er vigtigt, at tingene er i orden – der skal være ryddeligt, funktionelt og uden defekte redskaber, så eleverne oplever et professionelt og velfungerende miljø. Rummet skal tydeligt adskille sig fra andre lokaler på

VÆRKSTED: CHARCUTERIE

	skolen, så man kan mærke, at der her er et særligt fokus på dessertfaget. Indretningen er æstetisk tilpasset det søde køkken: romantiske træk, varme farver, sarte udtryk som krummelurer, træplader og blomster, der tilsammen understøtter fagets karakter. Sanserne bringes også i spil gennem lugt og lyd – der dufter, fordi noget allerede er i gang, og man kan høre processer fra køkkenet. Samtidig er akustikken tilrettelagt, så der skabes en behagelig atmosfære med plads til både fordybelse og dialog.
Princip 4: UNDERVISEREN ER EN HÅNDVÆRKSMÆSSIG ROLLEMODEL FOR ELEVEN	Underviseren fungerer som tydelig rollemodel og sætter rammen for, hvordan der arbejdes professionelt i dessertkøkkenet. Underviseren står klar til eleverne fra starten og signalerer, at der forventes engagement, tilstedeværelse og at de fx kommer til tiden. Gennem fortællinger om egen historie, erfaringer og vej i faget deler underviseren sin faglige stolthed og inspirerer eleverne og motiverer dem til at tage ansvar for deres egen læring. Samtidig viser underviseren, hvor mange veje man kan vælge at gå med sin uddannelse. Den åbne dialog og løbende feedback skaber samtidig et trygt og respektfuldt rum til samtale og samarbejde mellem underviseren og eleverne.
PRINCIP 5: UNDERVISNINGEN RELATERES DIREKTE TIL HÅNDVÆRKET OG BRANCHEN	Undervisningen er hele tiden koblet til branchens virkelighed. Underviseren trækker på egne erfaringer og oplevelser fra arbejdslivet og bringer den professionelle energi fra branchen direkte ind i værkstedet. Der arbejdes bevidst med sprogbrug og faglige termer fra branchen, så eleverne lærer at kommunikere på en måde, der svarer til de forventninger, de vil møde i praksis. På den måde fungerer undervisningen som en form for mesterlære, hvor teori, teknik og sprog hele tiden er forbundet med den professionelle virkelighed.

VÆRKSTED: CHARCUTERIE

Rummet fungerer som et ægte dessertkøkken, så eleverne oplever, at undervisningen spejler de rammer der er i branchen.

Eleverne lærer at anvende udstyr og holde orden, som det ville blive forventet af dem indenfor håndværket.

UNDERVISNINGENS FORLØB

Tid	Indhold for undervisningen	Noter til underviseren
10	Intro til dagen 1. Velkommen, 2. præsentation af sig selv med fokus på egen vej, faglig stolthed og håndværkets tradition. 3. Underviseren skaber motivation og faglig stolthed. Gør det tydeligt, at eleverne både skal lære teknikker, skabe et produkt og opleve glæden ved at mestre håndværket. 4. Præsentation af dagsorden, som er skrevet på tavlen: Hvad skal vi igennem, hvad skal vi ende ud med til sidst. - Det færdige resultat kommer med hjem – vær stolte over det. Hvem skal spise den?	Særligt fokus på egen begejstring og stolthed for håndværket, herunder samfundets igen opblomstrende positive perspektiv på håndværkeren; Beskrivelse af overlevering fra egen læremester og nu fra mig til jer, med italesættelse af håndværkets kvalitet som en overlevering mellem mennesker og det ansvar man har for at føre et håndværk videre Underviseren beskriver sin egen rejse og uddyber, hvordan man selv vælger sin vej fremadrettet og i branchen. Herunder en fortælling om de mange døre, der står åben for eleverne.
5 min	Arbejdsdeling og opskrifter Der deles hold: de gør selv eller faglæreren (det bestemmer faglæreren på dagen). De arbejder sammen i hold af 2, men laver to produkter i hvert hold, så de kan få med hjem hver især.	Der deles opskrifter ud. Opskrifterne varierer fra hold til hold, og er afhængige af det niveau, som holdet er på.
[x min]	Masterclass: Resterende tid til rådighed Opdelt mellem forholdsvis korte intervaller. Tiden er afstemt efter hvor hurtige de er – næste element påbegyndes, når alle er færdige.	Alle råvarer og redskaber står fremme. Teorien trækkes ind løbende i masterclassen, der fortælles mens der vises; både om praksis og teoretiske elementer. Eleverne har mulighed for at spørge ind undervejs.

VÆRKSTED: CHARCUTERIE

		Underviseren giver løbende feedback; bevæger sig rundt mellem eleverne og deltager aktivt i sparring.
10	Outro: Fælles gennemgang. En snak om stoltheden ved det færdige resultat; opsamling på den viden, færdigheder og kompetencer, der er arbejdet med i dag (se liste ovenfor). De får det færdige resultat med hjem til sidst – også selvom det måske ikke er helt færdigt.	Løbende fremhævnning af særlig vellykkede dele af undervisningen, fx: Den her mousse er særlig flot samlet, her er et særligt blik for det æstetiske, her er arbejdet rigtig godt med konsistenser, der er nogle teknikker her som var virkelig gode, i har virkelig mestret sproget i løbet af i dag.

FORBEREDELSE

- Snak med underviseren om klassens niveau – planlæg opskrift herudfra
- Print opskrifter
- Opskrevet dagsorden
- Hentet råvarer, stillet materialer frem
- Fundet og fremsat redskaber
- Skabt duft og lyde i rummet – skab et levende rum

DIFFERENTIERINGSMULIGHEDER

Hurtige eller dygtige elever kan arbejde med ekstra opgaver, fx pynt, variationer eller detaljerede tilføjelser til produktet.

Eleverne kan udfordres i æstetik og præsentation, så de får nye mål, selvom de færdiggør deres opgaver hurtigt.

MATERIALER OG FACILITETER

- Et lokale med arbejdsstationer til alle elever,
- Område med godt udsyn fra resten af rummet, hvor underviseren kan facilitere masterclass-delen fra
- Visuelle elementer til at skabe stemning: Buket med friske blomster, billeder på væggene, planter, træplader mv.
- Gode ovne
- Diverse bageudstyr: forme, sprøjteposer, tyller, udstillere, kageruller, skåle, piskeris, pincetter, paletknive, dejskraber, silikonemåtter mm. Godt måleudstyr; vægte og chokoladetermometer
- Arbejdstøj – forklæde, hårelastik og kokkejakke
- Maskiner: Røremaskine, ismaskine, håndmikser
- Marmorbord til temperering af chokolade
- Træborde til æltning