



DESSERT VÆRKSTED

Håndbog for og undervisning i
et værksted om desserter

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 **desserter**.

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 dessertværksted vil vi give eleverne erfaret viden og håndværk indenfor:

- Præcision og systematik
- At forstå og følge en opskrift
- Råvarekendskab – fx lokale alternativer til importerede klassikere i det søde køkken
- Råvarehåndtering
- Smag og konsistens
- Æstetik
- Fagsprog og begreber i det søde køkken
- Håndtering og udvælgelse af redskaber og værktøjer, der bruges i det søde køkken
- Kreativitet og improvisation med afsæt i grundteknikker og metoder
- Teknikker og metoder indenfor det søde køkken, fx:
 - Afbagning
 - Piskning
 - Finsprøjtning
 - Æltning
 - Udrulning
 - Hævning

HVAD SIGER ELEVERNE OM HONNINGVÆRKSTEDET?

Citater fra elever på Hotel- og restaurantskolen:

”

*Det har givet mig mere viden i hvad jeg vil, og
hvad jeg vil gå efter at lave mere end andet*

*Det var fedt, at vi var i gang hele tiden. At man
kunne få lov til at bruge sine hænder og være i et
køkken. Vi fået massere af tips, som kan bruges,
når man laver desserter*

*Det er så sjovt at lave noget, som man ikke laver
så ofte. Det giver en stor mestringsfølelse!*

*Fedt med mesterlære og en meget konkret opgave,
som stadigvæk var super spændende og lærerig*

INDRETNING

Grønne planter

Mørk og rolig farve på væggen

Behagelig belysning

Tørvarelager

Råvareplakater

Arbejdsborde i træ

INDRETNING

Ovne

Stort centreret arbejdsbord i træ

Bageudstyr lige ved hånden

INDRETNING

Gammeldags tavle med info om og til dagen

Råvarebord med friske råvarer

Friske blomster

Stålborde

måleudstyr lige ved hånden

INDRETNING

Når man træder ind i dessertværkstedet, bliver man mødt af en stemning af et rart og trygt arbejdsrum, hvor eleverne inspireres til at arbejde kreativt og koncentreret. Æstetiske elementer som farver, blomster og stemningsskabende detaljer i rummet bidrager til at fremme kreativitet og engagement.

Sådan kommer du i gang

For at skabe et læringsrum, der skaber bedst mulige forudsætninger for fordybe sig i desserter, 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 dessertværksted.

Pop-up modellen:

Udstyr og rekvisitter (tilpasses dagens undervisning)

- Duft af bagværk
- Buket med friske blomster
- Gode ovne
- Diverse bageudstyr: forme, sprøjteposen, tyller, udstillere, kageruller, skåle, piskeris, pincetter, paletknive, dejskraber, silekonemåtter mm. Godt måleudstyr; vægte og chokoladetermometer
- Arbejdstøj – forklæde, hårelastik og kokkejakke
- Opskrifter
- Maskiner: Røremaskine, ismaskine, håndmikser
- Hand-out opskrifter til eleverne
- Et slutprodukt, de kan tage med hjem

Råvarer:

- Visuelt flot opstilling af friske råvarer til dagen projekt.

Den store model:

(elementer udover den lille model):

- Et helt rum indrettet til værksted om desserter
- Rolige indbydende farver på væggene
- Arbejdsborde i træ
- Grønne planter
- Plakater med råvarer fra dessertkøkkenet
- Marmorbord (til chokolade)
- Træborde (til æltning af deje)
- Stålbord
- Behagelig belysning

UDSTYR & REKVISITTER

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



OPFORDRING

Fra værkstedsmesteren i dessertværkstedet på HRS

"Det er rigtig vigtigt at skabe et stemningsfyldt og inspirerende arbejdsrum. Sørg for, at køkkenet står klar med alle de råvarer og det udstyr der skal bruges i løbet af dagen. Skriv en tydelig dagsordenen op på en gammeldags tavle, og lad gerne duften af frisk bagværk brede sig i rummet. På den måde er scenen sat, og alt er indbydende og klar, når eleverne træder ind"

- Katrine Foged Thomsen



HÅNDVÆRKS- PÆDAGOGIKKEN

Hvis du vil arbejde didaktisk og pædagogisk med desserter, kan du som underviser trække på de 5 principper fra håndværkspædagogikken. Det kan fx gøres på følgende måder:

1. Eleverne lærer med både hoved og hænder

Du kan strukturere din undervisning, så den veksler mellem korte oplæg, demonstrationer og elevernes eget arbejde med opskrifterne. Eleverne skal have tid til at øve teknikkerne i praksis - og så er det undervisers opgave løbende at give feedback, så sammenhængen mellem teori og praksis bliver tydelig.

2. Elevens sanser skal bringes i spil i undervisningen

Sørg for, at smag, duft, syn og følesans bruges aktivt i hele undervisningen. Så eleverne lærer at bruge deres sanser som en del af deres desserthåndværk. Eksempelvis når piskning ændrer lyd, i takt med at konsistensen skifter, eller når kagen i ovnen ændrer farve eller fasthed.

3. Rum og rekvisitter understøtter undervisningens mål og indhold

Brug små greb i indretningen, så den bliver æstetisk tilpasset det søde køkken: fx med romantiske træk, varme farver, krummelurer, træflader, friske blomster og planter, der tilsammen understøtter fagets karakter. Lad det dufte af bagværk eller kogt bærkompot, når eleverne ankommer.

4. Underviseren er en håndværksmæssig rollemodel for eleven

Du kan bruge fortællinger om egen din historie, erfaringer og vej i dessertens verden. Du kan dele både succeser og fejl! Måske minder fra en virkelig velsmagende dessert? Du kan også bringe dine egne rollemodeller i spil.

5. Undervisningen relateres direkte til håndværket og branchen

Arbejd 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. Giv eleverne et hack til, hvordan de kan lave en lækker og nem dessert på lærepladsen, så de er klar til det professionelle møde med det søde køkken.

Kompetencemål

Undervisningen i honningværkstedet kan dække følgende kompetencemål på gastronomuddannelsen:

Grundforløb

- 1) Eleven kan vælge, forklare og anvende grundtilberedningsmetoder til at tilberede enkle retter efter en given opskrift.
- 2) Eleven kan identificere, anvende og udvælge almindelige materialer og udstyr til forarbejdning af fødevarer.
- 4) Eleven kan forklare de grundlæggende krav, der gælder for egenkontrol og hygiejne ved produktion, opbevaring og salg af mad.

Hovedforløb (udvalgte)

- 2) Eleven kan anvende grundtilberedningsmetoder til at tilberede retter efter en given opskrift.
- 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.
- 12) Eleven kan selvstændigt vælge og anvende de forskellige grundtilberedningsmetoder til at tilberede råvarer fra alle råvaregrupper til forretter, hovedretter, mellemretter og desserter.
- 13) Eleven kan vælge og anvende almindelige og avancerede materialer, værktøj og udstyr til effektivt at forarbejde råvarer og tilberede retter.

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

