

Lærere i 5.-6.klasser søges til udvikling af spritnyt gastronomikursus

Spred ordet - først til mølle.

*Hvad er bæredygtige grøntsager? Kan man producere kød uden dyr? Må man spise blomster?
Hvordan serverer man på en fin restaurant?*

Vær med til at give din 5. eller 6.klasse indsigt i fødevarers betydning i en bæredygtig fremtid. Vi søger seks engagerede lærere, som vi køber fri i 20 timer hver, så I kan udvikle kurset med os. I skal stille med en 5. eller en 6.klasse én dag eller 3-4 dage i streg i foråret 2023.

Testuger

Kun én klasse pr. uge. Først en/to dage og til sidst fire dage i streg: Uge 6, 8, 10, 15, 18, 21

Dine fag: Alle fag er fine.

Økonomi: Din skole får tildelt 20 timer til din deltagelse i udviklingsdelen (én lærer pr. klasse).

What's in it for you? Gratis og lærerige oplevelser for dig og din klasse. Udvidet faglighed og netværk. Et diplom til dit CV. Lækker mad.

Sådan gør du

1. Få lov af din leder. Jeres skole får 20 timer til at frikøbe din deltagelse i udviklingsmøder med os.
2. Skriv til Olivia på os@ungdomsbyen.dk og Flemming fo@ungdomsbyen.dk om hvorfor du vil være med.
3. Beskriv skolen og klassen. Husk navn, antal elever og om jeres (evt. mangel på) viden om mad. Alt er fint.

Typiske spørgsmål

Må parallelklassen og deres lærer være med?

Hvilken slags klasse søger I?

Skal jeg vide noget om mad?

Hvad er målet:

Hvor kan jeg læse mere:

- Ja måske, prøv at spørge os.

- Nogle helt almindelige 5. eller 6.klasser.

- Nej, giv os dine faglige og pædagogisk input.

- At alle 5.-6.kl. kan *smage på fremtiden* i DK.

<https://ungdomsbyen.dk/kurser/Uddannelsesvalg/>

Et samarbejde mellem Hotel & Restaurantskolen, lærere, EUD'er, erhverv og Ungdomsbyen.

Gastronomikurset er støttet af Tietgenfonden