

EAT-timen

Gode råd

EAT-timen er den sidste time inden frokost, hvor en gruppe elever fra 6., 7. eller 8. klasse deltager i arbejdet i skoleboden. EAT-timen er en praktisk time under pædagogisk ansvar. I EAT-timen får skolen mulighed for at give eleverne kendskab til praksis i en virksomhed, til samarbejde og til konkrete, praktiske opgaver. Derudover lærer eleverne at tage ansvar for servering og værtskab.

Både lærere, pædagoger og andre med relevante kvalifikationer kan varetage EAT-timen. I skolens EAT-bevilling er der en løn-time pr. dag, til den person der har det pædagogiske/faglige ansvar i EAT-timen.

Det er vigtigt, at eleverne bliver forberedt til EAT-timen, fx ved at se filmen "Self-EAT" og gennemgår gode råd til arbejdet i EAT-boden.

I det følgende gives eksempler på arbejdsgang i EAT-timen og rollefordeling mellem henholdsvis elever, elevansvarlig (lærer eller pædagog) og køkkenansvarlig.

Elevernes rolle:

Det er vigtigt, at eleverne får en viden om EAT-konceptet, om det arbejde, de skal udføre i EAT-boden, og at de får opridset regler og viden om hygiejne mv.

De vigtigste ting:

- EAT er en restaurant og EAT-kunderne skal have en god oplevelse, hver dag!
- Det er vigtigt at samarbejde og at hjælpe hinanden. Alle spiller en rolle og skal samarbejde!
- God hygiejne er ekstremt vigtigt, når man laver mad til andre!
- Maden skal være i orden, god anretning, forsigtig udbringning mv

Eksempel på arbejdsgang:

Til at starte med går service-pakkerne i gang med at mærke EAT-bokse med M og L og tilbehørsposerne pakkes. Samtidig sættes køkkenet i gang med at anrette varmt. Når maden er anrettet, bliver den pakket af superpakkerne i transportkasser til hver klasse, og bragt ud af pizzabudene, så snart det er pakket. Alle stationer gør rent efter sig, inden de forlader stationen. Til sidst går opvasker i gang, og det samme gør kasselestrene. Opvaskerne fylder opvaskemaskinen og kasselestrene får adgang til kasseapparatet i computeren og sælger den mad, der er til overs, samt udleverer den mad, der skal udleveres til udskoling.

Eksempler på roller / arbejdsstationer med elev-bemanning:

- Varm mad Medium
- Varm mad Large
- Sandwich
- Tilbehørsposepakkere
- Superpakkere
- Mælkepakkere
- Pizzabude (udbringere)
- Servicepakkere
- Kasselestre
- Opryddere
- Opvaskere

Den elevansvarliges rolle (lærer eller pædagog)

- Den elevansvarlige har det pædagogiske ansvar i EAT-timen
- Den elevansvarlige er medvirkende til at eleverne får ejerskab til EAT
- Den elevansvarlige indgår i et samarbejde med den køkkenansvarlige, fx ved at invitere til diverse relevante møder og arrangementer.
- Den elevansvarlige hjælper den køkkenansvarlige med at dele eleverne ind i grupper/opgaver på forskellige madstationer.
- Den elevansvarlige sørger for, at det kun er elever med madopgaver, der står bag disken.
- Den elevansvarlige coacher eleverne i værtskabet. De skal kunne præsentere maden i boden og i klasserne.
- Den elevansvarlige taler med eleverne om mad, sundhed og madkultur.
- Den elevansvarlige organiserer og kontrollerer udbringning af mad til (hvilke klasser skal have hvad, og hvem bringer ud til hvilke klasser)
- Den elevansvarlige sikrer, at eleverne gør rent efter sig, sætter stole op og rydder af, inden de forlader boden/loungen.

Den køkkenansvarliges rolle

Den køkkenansvarlige er den, der har ansvaret for tilberedningen af maden. Det skal understreges, at det pædagogiske ansvar ligger hos den elevansvarlige.

Den køkkenansvarliges ansvarsområder og opgaver er:

- at tilberede maden og gøre klar til elevernes opgaver
- at formidle den mad, der bliver anrettet og delt ud
- at lave debrief sammen med EAT-læreren med en tilbagemelding på, hvordan timen gik, og hvordan opgaverne blev løst, og om der er noget, som kan laves bedre næste gang.