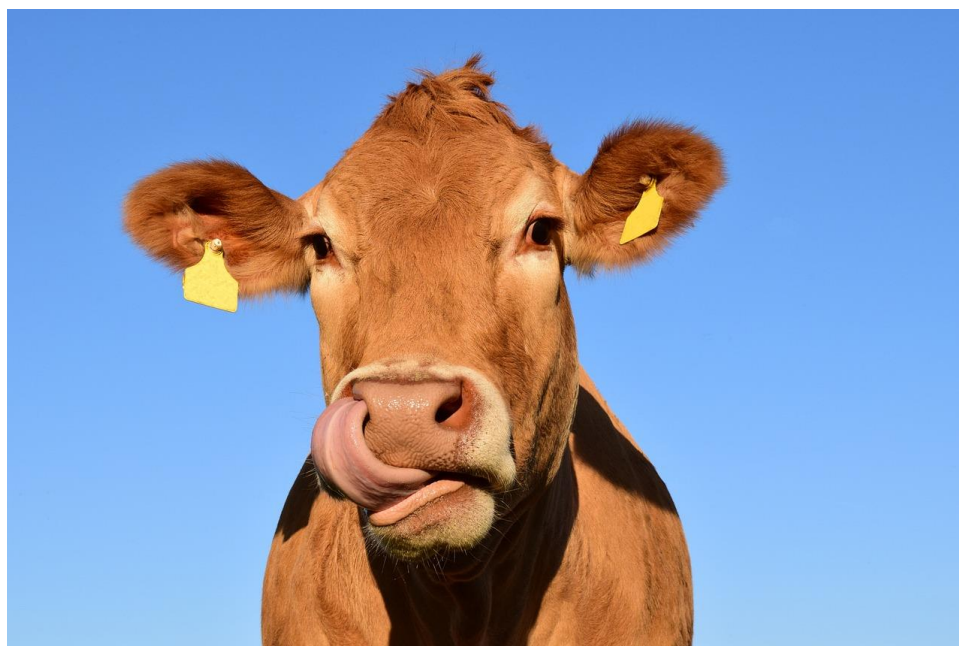


# FRA JORD TIL BORD HVAD KAN JEG BLIVE?



Et tilbud til unge i 7.-10. klasse, som har svært ved at se sig selv i et uddannelsesperspektiv og er i tvivl om, hvad de skal efter folkeskolen.

Ved at præsentere erhverv, som mange måske ikke har kendskab til på forhånd, vil vi motivere og inspirere de unge, som af forskellige årsager er usikre på, hvad de skal efter folkeskolen.

En kombination af erhvervsbesøg, kreative- og fysiske udfordringer samt inspirerende rollemodeller fra erhvervslivet skal lade deltagerne udforske deres kompetencer og opdage nye talenter og interesser.

Aktiviteterne forløber over 6 uger på rullende dage.

## PROGRAM

**19/2 2019**

Teambuilding

Dagens vært:

Svendborg Erhvervsskole  
(FOOD)

**25/2 2019**

Dagens vært:

Dalum Landbrugsskole (afd.  
Korinth)

**7/3 2019**

Dagens værter:

Tåsinge Æg  
Andekærgård (landbrug)

**13/3 2019:**

Dagens vært:

Løgismose (mejeri)  
Skovsgaard Gods

**27/3 2019:**

Dagens værter:

Restaurant Resumé  
Daniel Guldmann Damgaard  
(Kokkelandsholdet)  
Udfordringen!

**2/4 2019:**

Afslutningsceremoni

## Kontakt:

Anders Stricker

[anders.stricker@svendborg.dk](mailto:anders.stricker@svendborg.dk)

2927 3012



Resumé

# PROGRAM

## **Svendborg Erhvervsskole – konditor, gourmetslagter eller tjener?**

På Svendborg Erhvervsskoles afdeling FOOD kan du uddanne dig til bager, konditor, ernæringsassistent, gastronom, gourmetslagter eller tjener. Bagefter kommer man som regel til at arbejde i restaurant- eller cateringindustrien. En branche, som er kendt for at være travl, men som også åbner døren til en spændende verden fuld af muligheder for dem, som vil drive det vidt.

Hvad er forskellen på en gastronom og en ernæringsassistent? Hvad skal en tjener kunne? Hvor lang tid tager det at blive konditor? Alt det skal vi have svar på, mens vi afprøver vores evner i køkkenet.



## **Korinth Landbrugsskole – vil du producere fremtidens fødevarer?**

Landbrugsskolen i Korinth er der man starter, hvis man gerne vil uddanne sig inden for landbrug. Jobbet som faglært landmand er alsidigt og skifter med årstiderne. Udover at passe dyrene, skal du også dyrke jorden. Det betyder bl.a., at du skal kunne bruge mange forskellige slags maskiner. Du specialiserer dig inden for planteavl eller produktion af kød, mælk og smør fra kvæg og svin. Husk arbejdstøj og gummistøvler, vi skal ud og tage fat!

## **Skiftevær & Andekærgård – fra økologiske kartofler til 1400 køer**

Skiftevær og Andekærgård er to helt forskellige landbrug på Tåsinge.

På Skiftevær driver Marie og Peter økologisk landbrug med planteavl. Det betyder, at de dyrker kartofler, løg, kål, rødbeder og jordbær og en masse andre grøntsager, som de sælger til bl.a. COOP og Irma.

På Andekærgård driver Louise og Rik landbrug med kvæg og produktion af mælk. Faktisk har de 1400 jerseykøer, så det bliver til ret mange liter mælk. En så stor besætning kræver, at der er en masse ting, som kører automatisk vha. fx robotter.



## **Løgismose Mejeri – rygeost, feta og skyr i gourmetklassen**

Hvordan får man 30 liter mælk til at blive til 1 kilo ost?

På Løgismose Mejeri skal vi møde mejerichefen, Henrik. En mejerist laver mælk om til fx ost, smør eller is. Til den proces bruger man forskellige bakterier og svampe. Vi skal lære, hvordan man fremstiller de forskellige mejeriprodukter, og hvad en mejerist egentligt laver på en helt almindelig dag.



## **Restaurant Resumé – udfordringen!**

Kim er uddannet kok og ejer i dag den meget succesfulde restaurant Resumé i Svendborg. Daniel er også kok og en del af det danske kokkelandshold, som deltager i konkurrencer i hele verden. Sammen med dem kommer du til at lære nogle helt basale færdigheder inden for kokkefaget, at tænke kreativt, at arbejde på tid og i sidste ende kreere nogle velsmagende, smukke og moderne retter, som selvfølgelig skal vurderes af et kompetent dommerpanel.

