



Vi håber, at I har nydt sommeren og hentet energi til nye udfordringer. Her får I lidt info om de mange aktiviteter, vi har gang i på HANSENBERG.

Ud over fokus på den daglige undervisning og læring er vi fortsat i fuld gang med at skabe et spændende konkurrencemiljø, hvor eleverne har mulighed for at deltage i både interne og eksterne konkurrencer.

Kobberpandekoncurrencerne

Til Åbent Hus 2010 viste hele 30 kokke- og tjenerelver fra grundforløbet deres færdigheder foran et stort publikum. Det var en rigtig god optakt til de professionelle kokkes IACC-konkurrence Copper Skillet Award den efterfølgende weekend. På linket – <http://www.hansenberg.dk/vitia/infonyt2010.htm> – kan du finde InfoNYT ekstra, hvor Jan Sørensen fortæller om sin oplevelse som dommer ved verdensmesterskaberne i USA.

Branchens dag

Målet er stadig at gøre dagen for Copper Skillet Award til Branchens dag. Der skal være flere aktiviteter end konkurrencen – vi arbejder på sagen. I hører nærmere.

DM, Euro-Toques og Helvedes Køkken

Til DM for tjenerelver fik vi for andet år i træk flotte bronzemedaljer. Vinderne var Kristina Bjørnholt Funder fra Comwell Kolding og Steffen Overgaard Feddersen fra Fakkellaarden.

Ved årets Euro-Toques konkurrence var der sølvmedalje til Peter Finnemann Viuff fra Ti Trin Ned og Stine Kvist fra Hotel Munkebjerg.

Den gode trend fortsatte – i maj vandt Stine Kvist i TV2-serien Helvedes køkken.

Stort tillykke til alle!

Koncurrencerne fortsætter

Den 3. og 4. september repræsenterer kokkeelev Kristina Korsgaard Wolf fra Hotel Munkebjerg og tjenerelev Ann Cathrine Nielsen fra Hotel Svanen HANSENBERG til årets Sherrykonkurrence. I år foregår konkurrencen på Silkeborg Tekniske Skole.

Årets elevteam

Glæd jer allerede nu, vi forventer at afholde Årets elevteam i foråret 2011.

Eksamen

I første halvår af 2010 har 29 gastronom- og 15 tjenerelver bestået deres eksamen med flotte resultater.

I marts var der 3 sølv og 2 bronze til de nyuddannede tjenere og 3 gange ros til kokkene. I juni var der 3 bronze og 1 ros til kokkene. Der er ingen tvivl om, at der blandt eleverne er nogle af fremtidens stjerner.

Et stort tillykke til eleverne og branchen!

Op til sommerferien var det grundforløbselevernes tur til at prøve eksamen – en absolut positiv oplevelse. Forløbet får ny værdi, når eleverne skal præstere og bliver stolte af det, de kan. Der sker meget med dem gennem et grundforløb.

Fortsættes på bagsiden.



Eleverne strømmer til

Den 2. august startede ca. 85 elever på indgangen Mad til mennesker. Det er en rigtig flot stigning, og vi har derfor lige budt velkommen til 2 nye undervisere – tjenerfaglærer Martin Hejlesen og kokkefaglærer Jesper Hedegård Larsen.

Fremover vil vi hvert år have 3 hold kokkeelever til eksamen – det vil give mange nye talenter. Og... det er uhyre vigtigt, at vi på trods af afmatning i branchen fortsat uddanner dygtige kokke og tjenere – de er fremtidens arbejdskraft.

Uddannelsesaftaler

Praktikpladskonsulent Ole Hansen er som tidligere klar til at samarbejde med jer, så vi sikrer, at så mange elever som muligt får en uddannelsesaftale.

Praktik hos jer

Flere elever giver et øget behov for praktik hos jer. Vi håber, at I fortsat er klar til at tage imod. Det kan ikke siges for tit – mødet med branchen er uhyre vigtig for eleverne. De finder ud af, hvad de vil, og de modnes utrolig meget ved at prøve kræfter hos jer.

De unge, som søger branchen, er en meget bred gruppe. I vil opleve både de umodne, uafklarede elever og de meget afklarede og motiverede elever. I efteråret er det i ugerne 39, 44, 45, 49 og 50 vi gerne vil have elever i praktik hos jer.

Sundhedsprojektet

Sundhed og bevægelse har de seneste år haft en central placering i den offentlige debat, og mange års forskning og utallige forsøg har vist en tæt sammenhæng mellem bevægelse, sundhed, fysik, psykik og evnen til at lære.

Virkelighedens arbejdsliv kræver en god fysik. I vores branche er arme, ben og ryg i arbejde samtidig med,

at hjernen skal tænke, regne, analysere, fejlfinde og udføre. Det kræver med andre ord sin krop, hvis man vil overleve mange år uden skader eller nedslidning. Som uddannelsessted bør vi derfor have sundhedsdimensionen med. Fremover vil alle elever i løbet af deres grundforløb møde forskellige former for aktiviteter, tests og udfordringer i forhold til sundhed.

Det brede sundhedsperspektiv – fysisk aktivitet, kost, ernæring og elevernes mentale tilstand – indtænkes sammen med pædagogik og faglighed. Det overordnede mål er at give eleverne en bevidsthed om vigtigheden af at styrke deres egen sundhed for at kunne klare et job i branchen.

Nye fokusgrupper

Samarbejde mellem skole og branche sætter fokus på eleverne og sikrer den bedst mulige uddannelse nu og i fremtiden. Vi har tidligere haft rigtig god erfaring med fokusgrupper på både tjener- og gastronomuddannelsen, og det er et stort ønske at starte nye grupper i efteråret 2010. Vi forestiller os ca. 2 møder pr. år med aktuelle emner inden for tjener- og gastronomområdet.

Hvis du kan tænke dig at være med i en af fokusgrupperne, så kontakt undertegnede eller praktikpladskonsulent Ole Hansen på telefon 2440 8757.

*Vi håber, at du kan bruge informationerne. Har du gode ideer til næste **InfoNYT**, er du velkommen til at sende en mail til gbp@hansenberg.dk eller kontakte undertegnede på telefon 7932 0347 eller 2141 6662.*

Venlig hilsen

Grethe Brandt
Uddannelsesleder