

Den røde tråd - sammenhængen imellem skole og virksomhed

	Aktiviteter	Indhold i aktiviteter
Grund-forløb 1	Branchekendskab	Virksomhedsperspektivet inddrages løbende i undervisningen på gf1.
	Før VFO	Hvordan finder eleverne en oplæringsvirksomhed, og hvad vil de afprøve? Hvad vil det sige at arbejde som gastronom/cater? Besøg af lærepladsopsøgende konsulent (LOP-konsulent)
	Virksomhedsforlagt oplæring (1 uge)	Virksomhedsforlagt oplæring, kontaktlæreren holder kontakt til sine elever. LOP-konsulent støtter op.
	Efterbehandling	Evalueringssamtale med LOP-konsulent Feedback og feed forward ift. VFO-ugen. Eleverne får tid til at sætte præsentationen sammen mv, en øveopgave i at lave og afholde en præsentation. Fremlæggelse på klassen: Elevernes oplevelse fra deres VFO-uge Lave mad fra deres oplæringsvirksomhed – frie hænder.
	Besøg på gf2	Værkstedbesøg på gf2, hvor eleven arbejder med håndværket på gf2-valgt uddannelse.
Grund-forløb 2	Oprettelse af profil på www.laerepladsen.dk	Oprettelse af profil på lærepladsen.dk, med henblik på at registrere deres ansøgninger og sørge for at de kan dokumentere ift. emma-kriterier ved optagelse på skoleoplæring. (LOP-konsulent 2 timer)
	Arbejdsglæde og arbejdsmiljø	Eleverne introduceres for begreberne arbejdsglæde/arbejdsmiljø for derved at øge deres bevidsthed om, hvilke faktorer der er vigtige, når man indgår i en arbejdsrelation (Dansk 2-3 timer)
	Fremtoning og personlige kompetencer	Formålet er at blive (mere) bevidst om egne kompetencer, værdier og adfærd, og deres betydning i læreplads-søgningen/på arbejdspladsen (Dansk 2-3 timer)
	Besøg af virksomhed/ mester/lærling	Eleverne får indblik i virksomhedens forventninger til en lærling og arbejdskulturen (Kontaktlærer)
	CV og ansøgning	Undervisningsgangene i CV og ansøgning har til formål at klæde eleverne på til at skrive den ansøgning og CV, der bringer dem nærmere en uddannelsesaftale med en virksomhed. (Dansk og Kontaktlærer) 6 t

	Besøg af ungdomskonsulent, NNF	Oplæg: Den danske model: a-kasse, fagforening, overenskomst mv. Fagforeningen introducerer til arbejdsmarkedsforhold, herunder rettigheder, pligter, overenskomster, ansættelsesformer, regler for sygdom og fravær samt forskellige former for aftaler.
	Før VFO	Hvordan finder eleverne en oplæringsvirksomhed, og hvad vil de afprøve? Hvad vil det sige at arbejde som gastronom/cater. Besøg af LOP-konsulent.
	Virksomhedsforlagt oplæring (1 uge)	Praktik sigter mod at styrke elevernes netværk, faglige kompetencer og kendskab til arbejdsmarkedet. Kontaktlærer/LOP-konsulent følger op.
	Efterbehandling	Fremlæggelse på klassen: Elevernes oplevelse fra deres VFO-uge Evalueringssamtale med LOP-konsulent Feedback og feed forward ift. VFO-ugen. Eleverne har tid til at lave præsentation, billedredigering mv, og er en øveopgave i at lave og afholde en præsentation. Lave mad fra deres oplæringsvirksomhed – frie hænder. (Samarbejde Dansk og kontaktlærer)
	Virksomhedsbesøg	Eleverne tages med ud på besøg i en virksomhed, der kunne være en potentiel arbejdsgiver. Her får virksomheden mulighed for at præsentere sig, og eleverne får et indblik i en virksomheds daglige gang. (kontaktlærer)
	Samtaletræning	Gennem rollespil øves eleverne i samtaletræning (Dansk/ Kontaktlærer)
	Information om SKP	Eleverne får indsigt i skoleoplæring, EMMA reglerne mv. <u>(LOP-konsulent)</u>
	Information om hovedforløb	Besøg på hovedforløbet Hvad skal vi lære i oplæringsperioden og hvad sker der på H1 (hovedforløbsfolder- smed/gastronom)
Hoved-forløb 1	Min praktikplads 1	Hver elev præsenterer sin oplæringsvirksomhed, og fortæller om antal ansatte, kundegruppe, menukort mv. Tematiske refleksioner over oplevelserne og erfaringer inddrages systematisk i uddannelsens forskellige fag. Lærerteam sender nyhedsbrev ca. 3 gange i løbet af skoleopholdet med nyt fra holdet. Padlet med billeder af elevernes arbejde, hvor mester kan følge med. QR kode sendes i nyhedsbrev, samme padlet hele forløbet igennem. Mester inviteres ind til at smagning af retter og samtale med lærer/elev om opholdets forløb, herunder skolevejledning.

	Næste praktikperiode	Folder og gennemgås Der lægges vægt på hvilke teknikker eleven med fordel kan rutiner i løbet af oplæringsperioden, så udbyttet på næste forløb øges.
Hoved-forløb 2	Min praktikplads 2	Hver elev fortæller nyt fra sin oplæringsvirksomhed Tematiske refleksioner over oplevelser og erfaringer fra praktikken inddrages systematisk i uddannelsens forskellige fag. Lærerteam sender nyhedsbrev ca. 3 gange i løbet af skoleopholdet med nyt fra holdet. Padlet med billeder af elevernes arbejde, hvor mester kan følge med. QR kode sendes i nyhedsbrev, samme padlet hele forløbet igennem. Mester inviteres ind til at smagning af retter og samtale med lærer/elev om opholdets forløb, herunder skolevejledning.
	Næste praktikperiode	Folder og gennemgås Der lægges vægt på hvilke teknikker eleven med fordel kan rutiner i løbet af praktikperioden, så udbyttet på næste forløb øges.
Hoved-forløb3	Min praktikplads 3	Hver elev præsenterer sin oplæringsvirksomhed, og fortæller om antal ansatte, kundegruppe, menukort mv. Tematiske refleksioner over oplevelserne og erfaringer inddrages systematisk i uddannelsens forskellige fag. Lærerteam sender nyhedsbrev ca. 3 gange i løbet af skoleopholdet med nyt fra holdet. Padlet med billeder af elevernes arbejde, hvor mester kan følge med. QR-kode sendes i nyhedsbrev, samme padlet hele forløbet igennem. Mester inviteres ind til at smagning af retter og samtale med lærer/elev om opholdets forløb, herunder skolevejledning.
	Afsluttende oplæringsperiode	Vejledning i fokus for den resterende oplæringsperiode