

GENERELLE METODER, REDSKABER OG AKTIVITETER I FORLØBET

De 13 ugers brobygning på Hotel- og Restaurantskolen er tilrettelagt omkring det praktiske i vores fag. Vi ser, at de unge mennesker, som kommer i brobygning hos os, har størst succes med at arbejde praktisk med vores fag og at det er gennem håndens arbejde, vi kan motivere og engagere de unge til at blive inspireret til at tage en uddannelse og opnå en faglighed.

Vi modtager de nye brobyggere hver mandag, hvor vi har fælles fremmøde for alle nye i forløbet hos os. Inden første møde har vi haft mulighed for at læse op på den enkelte borger ud fra et mål om at afklare hvilket værksted, der passer bedst til den enkelte. På første møde oplyser vi om regler i brobygning, udleverer skema, giver generel information om skolen og om hvordan vi samarbejder med den enkelte brobygger i løbet af de kommende 13 uger. Herefter er der rundvisning på skolen, hvor vi ser skolens faciliteter: Værkstederne og skolens andre tilbud, som de unge kan benytte sig af (madboder, restauranten, haven og træningscenter mm.). Vi hilser på fagpersonalet, som varetager de pågældende værksteder og aftaler fremmøde for de kommende 13 uger.

Derefter får brobyggerne udleveret en uniform, som også er magen til den, som skolens ordinære elever benytter sig af. Vores tilgang er, at alle brobyggere skal være en del af skolen og ikke skille sig ud i forhold til de ordinære elever, når de under forløbet indgår i værksteder.

En naturlig del af arbejdet i disse værksteder er, at man blandt andet anvender både dansk og matematik. Således synliggøres og italesættes behovet for at mestre disse fag på et niveau svarende til minimum 02 i en folkeskolens afgangseksamen.

Overordnet beskrivelse af de fire værksteder:

Receptionen

- Som bemandes af skole-praktik-elever (elever som har gennemført grundforløbet på receptionist-uddannelsen, men som ikke har fået elevplads i branchen (pt. Særligt pga. COVID-19), og superviseres af en faglærer på receptionistuddannelsen.

- Helt konkret, skaber vi et tilhørsforhold til værkstedet for brobyggeren, hvor relationen til de andre elever og deres fælles læring om varetagelse af bookinger, mødet med gæster og generelle opgaver i receptionsfaget, danne grobund for mestring, retning og praksis omkring receptionistfaget som det er på skolens ordinære uddannelse.

Køkkenet

- Som laver frokost til personalet såvel som elever på skolen. Hver dag producerer vores faglærte køkkenpersonale mad til 100-200 personer. En del af deres arbejde er at varetage undervisning af skole-praktik-elever samt at integrere og understøtte brobyggerne med interesse inden for gastronomi og ernæring. Tanken med dette værksted er at give brobyggerne en forsmag på arbejdet, som venter efter en uddannelse som enten kok, cater, bager/konditor samt som ernæringsassistent. Sideløbende med denne introduktion bygger hverdagen i køkkenet på en grundlæggende livsmestring, hvor døgnrytmer, mødestabilitet, ernæring og generel sundhed samt kollegial adfærd på en arbejdsplads bliver et fælles mål for alle i værkstedet.
- Den enkelte brobygger bliver mødt dér hvor de er, personligt og fagligt. Udgangspunktet for den enkelte er meget forskelligt, så om ansvaret ligger på at skrælle gulerødder, eller egenhændigt at varetage en sektion af buffeten, afhænger af den enkelte unges udvikling af kompetencer igennem forløbet. Fælles for alle brobyggerne, er dog, at vi arbejder med skolens fag i praksis for at vise, hvilke arbejdsopgaver og potentialer, der ligger i faget, hvilke områder, en uddannelse kan hjælpe dem med at blive bedre til. Vi forsøger dermed at øge deres motivation for at søge ind. Samtidig forbereder den erfaring, de samler, dem på hvad den praktiske undervisning og selve faget kræver, for på den måde at sikre bedst mulig fastholdelse af dem, der søger ind.

Restauranten

- Skolen har sin egen elevdrevne restaurant. Der er ugentlig udskiftning i både køkkenet, der producerer maden, såvel som på gulvet i restauranten. Restauranten fungerer dermed som værksted på samme måde som vores køkken. Man arbejder praksisnært, med tjenerfaget for øje, i et rum hvor brobyggeren indgår i samarbejde med ordinære elever på skolen. Hver dag skal der dækkes bord og skabes en atmosfære i restauranten, som afspejler dagens menu fra køkkenet. Når frokosten kører i restauranten, er service og værtskab i højsædet for at skabe gode

gæsteoplevelser for restaurantens besøgende (elever, personale på skolen, samt gæster på kursus eller til møde på HRS).

Brobyggerne får på denne måde mulighed for at stifte bekendtskab med tjenerfaget i sparring med vores tjenerfaglærer, som bestyrer restauranten og får samtidig indgående kendskab til det at være elev på skolen, gennem samarbejde med og betjening af skolens elever.

Haven

- Vi har en økologisk byhave, som kan fungere som en smagsprøve på jordbrugets fag. I haven arbejder vores faste gartner med at pleje jorden, så frø og planter, undervise elever og kursister på skolen i økologi, jordbrug, sæsoner, sorter, så-planer og meget andet.

Således er haven, ligesom skolens andre værksteder, et sted hvor man kan prøve kræfter med fagligheden inden for nogle af elementerne i jordbrugsfagene, mens man også får fornemmelse for, hvad det vil sige at gå på en erhvervsuddannelse.

AKTIVITETER

Vi bruger vores kontakter på skolen, hvor personalet tilsammen har et bredt netværk ud i branchen, enten qua deres egen tidligere ansættelsesforhold eller gennem dimitterede elever fra skolen. I dette netværk, er det muligt at finde virksomheder, som passer på profilen af den enkelte brobygger, såfremt brobyggeren er klar til at komme i virksomhedspraktik. Disse virksomhedspraktikker tilrettelægges vi til dels i samarbejde med den unge, virksomheden samt jobkonsulenten fra Jobcenteret og formaliseret gennem VITAS.

Virksomhedspraktikken har til formål at tale ind i den individuelle plan for hver enkelt ung.

Det overordnede mål i virksomhedssamarbejdet er todelt;

- den unge bliver mere bevidst i sin retning, samt
- at etablere et muligt senere samarbejde om elevplads under uddannelsen.

Ud over disse virksomhedspraktikker, arrangerer vi løbende ekskursioner væk fra skolen, hvor vores brobyggere også tilknyttes når det passer ind i udviklingen for den enkelte.

Ekskursionerne vil ofte være i forbindelse med nogle af vores andre projekter på skolen,

hvor vi samarbejder med eksempelvis Tingbjerg Forum om generel folkesundhed og maddannelse, Svanholm Gods hvor dyrkning af økologiske råvarer er i højsædet eller Bellacenteret og BellaSky. Alt sammen er destinationer, hvor bagtanken er at lade brobyggerne fornemme andre dele af den faglighed, de er i færd med at snuse til hos os i brobygningen.

Opkvalificeringen til uddannelse foregår indledningsvist på vores værksteder. Gennem mentorsamtalerne undervejs i brobygningsforløbet defineres en retning for den enkelte brobygger. Er retningen mod et af vores grundforløb, vil et naturligt næste skridt være at etablere kontakt til en faglærer på det pågældende grundforløb. Herfra tilbyder vi så muligheden for, at brobyggeren kan følge undervisningen hos en given underviser. Det giver brobyggeren et klart indblik i det miljø, der er på et grundforløbshold, samtidigt med at få indblik i det faglige niveau både i teori og praksis. Undervejs vil mentor, faglærer og brobygger være i dialog om, hvordan forløbet fungerer for brobyggeren.

BESKRIVELSE AF

BROBYGNINGSFORLØB FASE 2 –

MENTORSTØTTE

På Hotel- og Restaurantskolen har fase 2 altid været brobyggere, som går fra et brobygningsforløb, men som bliver indskrevet på skolen i ordinær uddannelse. Typisk vil fase 2 være brobyggere, som har udfordringer af enten psykisk eller social karakter, som gør, at de vurderes at få sværere end normalt ved at gennemføre grundforløbet.

I dette tilfælde understøtter vi eleven, både med en ugentlig mentortime og med et samarbejde med elevens undervisere, særligt med elevens kontaktlærer (som hjælper hele holdet, på individuel basis i forhold til udfordringer under uddannelsen). Det gør vi for at sikre, at der bliver synergi i den vejledning vi sammen yder eleven.

For at sikre at vi hjælper eleven på en fornuftig måde, etablerer vi desuden kontakt til skolens SPS-afdeling, så vi igen sikrer, at deres hjælp og vejledning ikke forstyrres af vores mentor-støtte, men i stedet understøtter brobyggerne i et stærkt fagligt samarbejde mellem os.

Ligesom beskrevet i forhold til den indledende brobygning til uddannelse, arbejder vi sammen med skolens undervisere for at sikre et bredt netværk udi branchen. Dette netværk muliggør, at vi også kan understøtte fase 2 brobyggere i at finde praktikpladser, som kan rumme elever med de udfordringer, som den enkelte brobygger har. Igen har en praktikplads under grundforløbs-uddannelsen være med til at etablere kendskab og kontakt til virksomheder, hvor der kan indgås kontrakt om læreplads efter grundforløbets afslutning.