

Julbord bord/julbord

Festligheter i hela Europa



Bildtexter: Typisk julborduppsättning. Ett smörgåsbord som visar flera olika typer av mat som visas över ett matbord.

INNEHÅLL

Allmän presentation 3

Förstå europeiska festliga livsmedel - aktivitet 01 4

Verksamhetsöversikt 4

Beskrivande aktivitetsblad 4

Jul tiden att ge - aktivitet 02 7

Verksamhetsöversikt 7

Beskrivande aktivitetsblad 7

Låt oss bli festliga - Aktivitet 03 12

Verksamhetsöversikt 12

Beskrivande aktivitetsblad 12

Artiklar 16

Allmän presentation

Denna modul kommer främst att fokuseras kring en sådan händelse som kallas 'Julbord'. Vilket är den traditionella traditionen för ett smörgåsbord (en buffé som erbjuder olika livsmedel) mat centrerad kring jul.

En typ av festligt svenskt smörgåsbord är "Julbordet" som betyder julbord. Den klassiska svenska 'Julbord' är central i festlig svensk tradition, den innehåller ofta bröd- och dopningsalternativ, en mängd fisk, bakad skinka, köttbullar, fläsk revben, ostar, korv, potatis i olika matlagningsstilar, sallader, kokt kål, grönkål och puddingar gjorda av ris.

- Matlagning (aktivitet två och tre)
- Historia (aktivitet ett)
- Digitala enheter (Activity One)
- Gästfrihet (aktivitet ett, två och tre)
- Ekonomi (aktivitet ett och tre)

Smorgasbords blev populärt på sjuttonhundratalet, detta var när maten flyttade från sidobordet till huvudbordet, då anpassades tjänsten för att underlätta både varma och kalla rätter, restauranger i Stockholm vid OS 1912 slutade servera smorgasbords som en aptitretare och började serverar dem istället som en huvudrätt.

Yrkesstudenter är arbetsvärdens framtid och behöver en konkret förståelse av semestermat till;

- Ha en mer kostnadseffektiv och fortfarande ansedd verksamhet.
- Öka deras företags och sociala ansvar.
- Har en positiv inverkan på den naturliga världen.
- Förstå hur man tar hand om grupper av människor.

Förstå europeiska festliga livsmedel - Aktivitet 01

Verksamhetsöversikt

Skillnaderna och likheterna i traditionella julrätter

Denna aktivitet kommer att fokusera på att lära sig om olika livsmedel från olika länder för att lära sig hur olika länder har använt olika pallar och smaker för sina festliga säsonger. Studenterna kommer att fokusera på mat som inte kommer från deras hemland och kommer att försöka hitta recept för att skapa maträtten. Tillsammans med denna utmaning kommer de att få i uppdrag att hitta livsmedel till lägsta möjliga priser som ett sätt att utforska budgetering och hantera ekonomi.

Att välja ett recept och hitta ingredienser är viktigt för alla som vill bedriva gästfrihet som en karriär.

Beskrivande aktivitetsblad

Steg 1

Beskrivning/instruktion

Detta kommer att ge eleverna förståelse för olika mattyper som har anpassats för festliga traditioner. Den här övningen är för hela klassen.

Läraren kommer att tillhandahålla webbplatser för eleverna att undersöka "julmat" från hela världen och låta dem äntligen välja ett recept de vill använda. (Välj en back-up måltid om en ingrediens är otillgänglig eller inte lätt att köpa).

Ingångsnivå Basic

Mål

- Öka studenternas medvetenhet om olika matgrupper.
- Att utveckla sin förståelse för internationella fester.
- Att utveckla sina kunskaper om Julbord-firandet.

Kärnkompetenser

- Kommunikation på modersmålet.

- Kommunikation på främmande språk.
- Digital kompetens.
- Kulturell medvetenhet och kulturella uttrycksformer.

Artiklar

Utrustning

Internetanslutning, bärbar dator

Varaktighet

Låt eleverna tid att ställa in och få en hel del forskning klar (40min)

Steg 2

Beskrivning/instruktion

Detta gör att eleverna kan prata med lokalbefolkningen och se hur de kan få bättre priser för saker som behövs för gästfrihet, det kommer också att visa initiativ och entreprenörskap i form av att vidta åtgärder när saker behövs. Denna övning är för hela klassen.

Studenterna går till lokala företag och försöker hitta de billigaste ingredienserna till deras utvalda livsmedel. Studenterna kan göra detta genom att återanvända avfall från restauranger eller shoppa lokalt och stödja hållbarhet.

Ingångsnivå Basic

Mål

- Öka elevernas kapacitet att bytas ut för nödvändiga artiklar.
- Detta ökar studenternas initiativ och ökar deras självförtroende när aktiviteten är avslutad

Kärnkompetenser

- Kommunikation på modersmålet.
- Kommunikation på främmande språk.
- Matematiskt kunnande och grundläggande vetenskaplig och teknisk kompetens.
- Social och medborgerlig kompetens.

Artiklar

Lärare som förstår talade språk och kan nätverka med lokala leverantörer

Utrustning: Studentens ingredienslistor för de valda måltiderna. Och pengar att betala för ingredienser

Varaktighet

Detta bör ge tid för studenter att diskutera med varandra sina tankar och perspektiv (30-40 minuter)

Jul tiden att ge - aktivitet 02

Verksamhetsöversikt

Tillhandahålla och nätverk för grupper

Catering för grupper kan ofta vara en skrämmande uppgift, men varje smörgåsbord har många deltagare (det är huvudidén med ett smörgåsbord). Denna aktivitet kommer att föra studenterna i rampljuset för att tillhandahålla mat till en grupp människor.

Huvuddelen av den här aktiviteten kommer att hitta en lämplig grupp människor för att se om det är en stängd miljö (en vald grupp människor) eller en öppen inställning (Walk-in och listade recept).

Studenterna kommer att få i uppdrag att anpassa funktionen och tillhandahålla människorna själva och ge dem erfarenhet inom många gästfrihetsområden.

Beskrivande aktivitetsblad

Steg 1

Beskrivning/instruktion

Detta gör det möjligt för studenterna att ha en arbetsrelation med lokala företag och organisationer som leder till användbara kontakter i branschen. Studenter bör genomföra intervjuer med klienter för att mäta deras Julbord kunskap och medvetenhet om denna tradition.

Ta eleverna på en färdresa till lokala företag eller organisationer och låt dem erbjuda cateringtjänster med det specifika fokuset att även lära andra på svenska Julbord eller julbord. Använd formuläret nedan och låt eleverna tid att fylla i det. Detta formulär hjälper till att samla in all nödvändig information relaterad till de kunder som kommer till evenemanget, t.ex. Kosthållningskrav, Gynnade drycker, Personliga nödvändigheter, etc. Medvetenhet om JulBord och de svenska traditionerna.

Ingångsnivå Basic

Mål

- För att ge eleverna kapacitet att etablera nätverk med lokala företag runt deras stad/stad.
- Att öka sin kommunikationsförmåga och kontakt med potentiella kunder.
- Att öka deras medvetenhet om Julbords kulturella traditioner och allt det omfattar.

Kärnkompetenser

- Kommunikation på modersmålet.
- Kommunikation på främmande språk.
- Social och medborgerlig kompetens.
- Initiativförmåga och företaganda

Artiklar

En lärare med anslutningar till lokala företag eller organisationer och har erfarenhet av att organisera catering.

Utrustning: Fordon för transport (om det inte går att gå) och en lista över potentiella organisationer (tillhandahållna av läraren)

Varaktighet

En hel dagstur är sannolikt nödvändig för att slutföra detta steg (varierar på situationen/vad som är möjligt att organisera). **Steg 2**

Beskrivning/instruktion

Studenterna kommer att ha en ökad förståelse för hur man förbereder en middag eller ett evenemang för flera personer och hur mycket arbete som krävs.

Studenterna kommer att försöka säkra en plats med tillgängliga sittplatser och nödvändiga verktyg som behövs för matlagning och catering för en grupp människor. Läraren kan behöva hjälpa till med detta.

Ingångsnivå Basic

Mål

- Detta kommer att förbättra studentens förståelse för gästfrihetspraxis, särskilt i evenemangsplanering.

Kärnkompetenser

- Kommunikation på modersmålet.
- Kommunikation på främmande språk.
- Digital kompetens.
- Social och medborgerlig kompetens.

Artiklar

En lärare med cateringupplevelse och förståelse för platser.

Utrustning: Bärbar dator, Internetanslutning, (telefon om den är användbar)

Varaktighet

En dag

Steg 3

Beskrivning/instruktion

Detta gör det möjligt för studenter att få en bättre förståelse för de livsmedel och kulturer de håller på att laga mat från.

Se till att alla studenter har slutfört klientens omfattningsmall och har samlat tillräckligt med betydande information om de föreslagna klienterna.

Med denna information bör eleverna förbereda en informativ men informell presentation av Julbordstraditioner, med viss information om deras utvalda livsmedel.

Dessa presentationer kommer att ingå i aktivitet 3 och kommer att presenteras för gästerna som deltar och borde ge dem förståelse och tillgång till kunskap om andra kulturer och Julbordstraditioner.

Ingångsnivå Basic

Mål

- Detta ökar studenternas medvetenhet om kulturer och utformar för när de kan behöva ha menyer i framtiden.
- Att utveckla sina presentfärdigheter och undersöka kompetenser. Studenter ska kunna dra ut den mest relevanta informationen utifrån deras kunders behov och önskemål.

Kärnkompetenser

- Kommunikation på modersmålet.
- Kommunikation på främmande språk.
- Digital kompetens.

Artiklar

En lärare med en grundläggande förståelse för digital design

Utrustning: Bärbar dator/dator/Internetanslutning/Skrivare/Papper/Recept/matnamn

Varaktighet

Denna process bör inte ta för lång tid, den längsta delen kommer att samla in informationen i ett dokument (45 minuter).

Följande formulär används som exempel. Om du har ett alternativt formulär som du vill anpassa, använd gärna det istället för dina elever. Detta formulär kan fyllas i individuellt eller som grupp.

Julbord bord/julbord klientens omfattning

Kund

Kursdatum/tid

Grupp Beskrivning

Grupper medvetenhet om Julbord:

*Ställ dessa frågor som ett exempel för att förstå deras kunskapsnivå:
Känner du till den svenska jultraditionen Julbord?
Har du någonsin upplevt ett Julbord tidigare?
Vilka är dina erfarenheter av ett Julbord?*

Vad vill du uppleva?

Kostbehov eller allergier?

Ogillar/Likes?

Några andra kommentarer/poäng?

Låt oss bli festliga - Aktivitet 03

Verksamhetsöversikt

Människor har lärt sig nya interkulturella recept i tusentals år, och att återskapa dessa rätter i ditt eget land kan hjälpa människor att förstå hur saker är på andra platser, rikedomen eller kvaliteten på ingredienser som används i livsmedel kan ibland berätta om länder och människor utvecklade pallar.

Denna aktivitet gör det möjligt för elever att utforska olika typer av kulturer och livsmedel som kanske inte betraktas som "festliga" eller "Christmassy". Detta möjliggör utvidgningen av elevernas färdigheter och att kunna lägga till en annan mat de kan laga till sitt minne/repertoar.

Detta kommer att vara en oerhört användbar aktivitet för studenter inom gästfrihetssektorn inom yrkesutbildning. Eftersom det ökar flera färdigheter inom matlagningssområdet;

- Hälsa och säkerhet
- Matlagning
- Matlagning
- Recept följande
- Använda nya ingredienser

Beskrivande aktivitetsblad

Steg 1

Beskrivning/instruktion

Så de är beredda att börja laga mat medan de organiserar sin nuvarande situation.

Låt eleverna förbereda alla ingredienser som är nödvändiga för deras valda livsmedel.

Ingångsnivå Basic

Mål

- Detta kommer att förbättra elevernas förmåga att förbereda sig/organisera sig i en situation där de snart börjar laga mat.

Kärnkompetenser

- Kommunikation på modersmålet.
- Kommunikation på främmande språk.
- Matematiskt kunnande och grundläggande vetenskaplig och teknisk kompetens.

Artiklar

Lärare som är bekanta i gästfrihetssektorn och kan kommunicera med klassen.

Utrustning: Varje elevs ingredienslista/ingredienserna själva/Mätredskap och redskap

Varaktighet

Ge eleverna tillräckligt med tid att ordentligt förbereda ingredienserna i enlighet med lagar om livsmedelshantering (30-40 minuter)

Steg 2

Beskrivning/instruktion

Detta är en matlagningsdel av övningen och är mycket enkel. Följ bara anvisningarna på elevernas recept.

Låt eleverna läsa vad som måste göras för att fortsätta matlagningen och låt dem följa metoderna på den valda maten, under vilken tid läraren kommer att övervaka och försäkra att de måltider som skapas är av anständig kvalitet

Ingångsnivå Basic

Mål

- Denna aktivitet kommer att förbättra alla färdigheter som är förknippade med matlagning och tillsatsen av olika kulturella livsmedel ökar denna förändring.

Kärnkompetenser

- Kommunikation på modersmålet.
- Kommunikation på främmande språk.
- Matematiskt kunnande och grundläggande vetenskaplig och teknisk kompetens.

Artiklar

Lärare som kan hjälpa till med gästfrihet (Speciellt matlagning).

Utrustning som behövs: ingredienser/matlagningsmetoder (skiljer sig mellan studenter)/mät- och kokverktyg/matlagningssugn/kyl/apparater etc.

Varaktighet

Varaktigheten för denna aktivitet kommer att förändras när det gäller den valda mat, material, resurser. EJ TILLGÄNGLIG

Steg 3

Beskrivning/instruktion

Detta är en vanlig arbetsplatspraxis och en användbar färdighet att veta för daglig matlagning och städning.

Studenterna kommer att rensa efter sig själva inklusive all utrustning som används.

Ingångsnivå Basic

Mål

- Detta kommer att förbättra elevernas förmåga att rengöra och följa säkerhetsguider.

Kärnkompetenser

- Social och medborgerlig kompetens.
- Initiativförmåga och företaganda

Artiklar

En lärare som kan kommunicera enkla instruktioner till eleverna och påminna dem om säkerhet.

Utrustning: Rengöringsverktyg, handfat, tvål, handskar.

Varaktighet

Låt eleverna variera tider för olika utrustningar som används. (30-40 minuter)

Steg 4

Beskrivning/instruktion

Detta ger eleverna funktionell upplevelse inom restaurangen.

Studenter, efter att ha förberett ett bord med sina olika livsmedel, tenderar att gästernas andra behov, t.ex. drycker, städning, återupplåtande.

Ingångsnivå Basic

Mål

- Hela denna aktivitet är att tillåta studenter icke-formell men praktisk erfarenhet av kompetenser som involverar catering.

Kärnkompetenser

- Kommunikation på modersmålet.
- Kommunikation på främmande språk.
- Social och medborgerlig kompetens.

Artiklar

En lärare med cateringupplevelse och som kan kommunicera det lokala språket.

Utrustning: Lagad mat, bestick, glas, drycker.

Varaktighet

Cateringprocessen och evenemanget kan ta lite tid, vilket möjliggör en hel session för evenemanget.

Artiklar

Allmän presentation

1. <http://www.dlc.fi/~marianna/gourmet/smorgasb.htm>
2. <https://djaunter.com/julbord-swedish-christmas-meal/>

Aktivitet 01

3. <https://happybellyfish.com/traditional-christmas-foods-around-the-world/>
4. <https://www.fluentin3months.com/christmas-food/>

Aktivitet 02

5. <http://www.cateringandmore.com/ideas/>