

2010

Køkken-linjens elevhåndbog



| | |
|---|----|
| Indholdsfortegnelse | |
| Forord: Velkommen til Køkken-linjen | 3 |
| Lidt om Køkken-linjen Forudsætninger Mål Indhold og form | 4 |
| Kommunikation er vigtig i hverdagen | 5 |
| Arbejdet på Køkken-linjen Evalueringssamtaler, refleksion og portefolio Opsigelse af uddannelsesaftale | 6 |
| Praktik og aktiviteter ude af huset Studiebesøg | 7 |
| Mere om Glad TV-Glad og Glad Fagskole Morgensamling Fester | 8 |
| Administration Betaling af uddannelsen Transport Adgangsforhold Forsikring | 9 |
| Praktisk Mødetid og -sted Fravær/sygemelding Frokost Skema/produktionsplan Hjemmedage Filmklub | 10 |
| Ferier/fridage Adresseliste og kontakt | 11 |



velkommen til Køkken-linjen

Her i elevhåndbogen er der samlet en masse information som er godt at kende til, når man skal være elev på Køkken-linjen. Informationerne skal give dig og evt. kontaktpersoner en fornemmelse af, hvad der foregår på Køkken-linjen samt give dig et overblik over praktiske oplysninger.

God fornøjelse!

Marianne og Gitte

...lidt om Køkken-linjen

Forudsætninger

Køkken-linjen henvender sig til alle med funktionsnedsættelse, der har lyst til at arbejde indenfor området. Både til dem der har arbejdet med køkken-faget før og til dem for hvem det er helt nyt.

Der kræves ingen specielle forudsætninger for at blive optaget/ansat, udover lyst og motivation til at arbejde med området. –Dette er til gengæld meget vigtigt!

Mål

Målet er at styrke deltagernes personlige og faglige udvikling, med henblik på at opnå tilknytning til en blivende plads på arbejdsmarkedet.

Indhold og form

Forløbene tilrettelægges med udgangspunkt i den enkeltes ønsker og behov.

Arbejdet på Køkken-linjen veksler mellem undervisning og arbejde med konkrete opgaver. Ofte vil undervisningen tage afsæt i disse opgaver.

På Køkken-linjen støttes man både i at styrke sine faglige-, samt personlige- og sociale kompetencer. At være en del af et arbejdsfællesskab øger selvværdet og højner livskvaliteten! I samarbejde med den enkelte fastsættes de personlige mål og forløbet tilpasses og justeres. Der bliver taget individuelle hensyn, og der støttes op om løsning af eventuelle personlige og sociale problemer og udfordringer, der kan være en hindring for et ordentligt udbytte af undervisningen.

Se også: www.tv-glad.dk for mere uddybende gennemgang af indhold.

kommunikation er vigtig i hverdagen ...

–fordi vi indimellem gør tingene anderledes end planlagt ...

Som udgangspunkt tilrettelægger vi arbejdet og dagen med afsæt i den enkeltes ønsker og behov. Det betyder rent praktisk at vi tager mange individuelle hensyn, hvor elever og medarbejdere har mulighed for at præge hverdagen.

–fordi samarbejde er nødvendigt på Køkken-linjen

Som elever på Køkken-linjen er det vigtigt altid at give besked om sygdom og andet fravær i så god tid som muligt, så vi kan tage højde for det i planlægningen af arbejdet.

–fordi vi arbejder godt, når vi har det godt ...

Det er vigtigt at man behandler hinanden på en venlig og hensynsfuld måde. Når der er et trygt og rart miljø i køkkenet kan vi koncentrere os og arbejde kreativt.



...arbejdet i køkkenet

Evalueringsamtaler, refleksion og portfolio

Alle elever øves gennem deres uddannelse på Køkken-linjen i at tage noter og kunne reflektere over deres egne læringsprocesser og udvikling. Såvel fagligt som socialt. Samt lære at præsentere sit arbejde og argumentere for sine valg. Rent praktisk skal alle lave en portfolio(mappe) med eksempler og udsnit af egne arbejder (f.eks. fotos af råvarer eller færdige retter) og noter/ord (opskrifter, overvejelser mm) en gang ugentligt (en slags logbog). Og alle vil mindst en gang om måneden præsentere eget arbejde for resten af køkken-linjen, som til gengæld lytter aktivt og deltager med konstruktiv, positiv kritik.

Altsammen vigtigt for at blive bedre til at løse sine opgaver, samt formidle de tanker og de valg man har truffet, overfor en given modtager. En gang om måneden afholder vi evalueringssamtaler, hvor eleven sammen med undervisere/fagpersoner evaluerer på, hvordan det sidste forløb har været og sammen sætter nye læringsmål.

Hvert kvartal ved elevevalueringssamtalerne gennemgår vi den enkeltes overordnede uddannelsesplan og justerer denne, hvis det er nødvendigt. Mindst en gang om året bliver UU-planen justeret sammen med dig, din UU-vejleder, gennemførselsvejleder på Glad Fagskole og dine faglærere.

Opsigelse af uddannelsesaftale

Ligesom elever har mulighed for at stoppe deres uddannelsesforløb, hvis det viser sig at uddannelsen alligevel ikke er det rigtige for dem, forbeholder Køkken-linjen sig også retten til at opsige uddannelses-aftalen, hvis eleven ikke lever op til de krav, der stilles på Køkken-linjen.

Vigtigt:

En opsigelse af aftalen er ikke noget der sker fra den ene dag til den anden. Hvis én af parterne skulle være utilfreds med den måde uddannelsen forløber på, vil man tage samtaler der også kan involvere evt. kontaktpersoner, så man så tidligt som muligt kan få afklaret evt. misforståelser, eller andet der kan være årsag til utilfredsheden.

En opsigelse med efterfølgende eksklusion fra skolens side forekommer ikke på baggrund af at eleven ikke er "dygtig" nok. Det vil kun være i yderste instans hvis eleven gentagne gange og efter adskillige samtaler stadig groft misligholder de aftaler, der er indgået på Køkken-linjen.



praktik

Praktik er en del af uddannelsesforløbet.

Det kan både arrangeres som intern praktik på Glad eller ekstern praktik på andre skoler, virksomheder, eller lign. som vil være relevant for den enkelte elev.

aktiviteter ud af huset

Studiebesøg

En del af uddannelsen og arbejdet består i at gå på udstillinger, besøge landbrug, mejerier, forskellige fødevarerproducenter, komme ud i naturen, besøge andre kokke-skoler mm, både i og udenfor arbejdstiden.

På studiebesøg skal du selv medbringe evt. hjælper. Vi vil ofte sørge for fælles transport, men den kan også være individuel.

Til studiebesøg i dagtimerne sørger vi for at Køkken-linjen får frokost med fra Glad Køkken, så vidt det er muligt. Når det ikke kan lade sig gøre må eleven selv medbringe penge eller madpakke. Vi vil forsøge at give besked til elev og evt. bosted i så god tid som muligt.

De fleste studiebesøg vil være gratis.

...mere om glad

TV–Glad og Glad fagskole

Køkken-linjen er en del af TV–Glad og på en gang en producerende enhed og en linje på Glad Fagskole. Det betyder at vi deltager i sociale arrangementer, fester mm. De fælles arrangementer plejer at være sjove og fyldt med meget forskellige mennesker.

På Glad vil man møde elever og medarbejdere fra Glad Radio, Glad Teater, Glad Animation, TV–Glad og glad)tegnestue. Vi forventer at man går til det sociale samvær i en fælles ånd med energi og åbenhed og respekterer at vi er en del af en større organisation.

Morgensamling

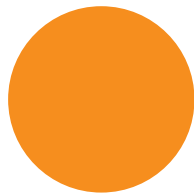
Hver morgen modes Køkken-linjen kl. 8:30 og gennemgår dagens program.

Fester

TV–Glad kan godt lide at feste! Festerne kan være meget forskellige. Nogle må man gerne have gæster med til udefra, andre er mere lukkede.

Festerne varer ofte til langt ud på natten. Ved deltagelse i fester på TV–Glad, er det elevens eget ansvar sammen med evt. bosted el. lign. at sørge for transport og evt. hjælper under festen.

Vi kan fra skolens side selvfølgelig godt hjælpe med at ringe efter en taxa el.lign. men ellers er det overordnede ansvar for transport, toiletbesøg, alkoholindtag osv. elevens eget.



administration

Administration

Betaling af uddannelsen:

Betaling pr semester sker forud. Betalingsdatoer er: 1/1 og 1/7

Hvis din uddannelse finansieres af din kommune, sørger TV–Glad også for fakturering. Husk at meddele os evt. ændringer af sagsbehandler, kommune mm.

Transport

Køkken–linjen har almindeligvis ikke ansvar for transport til daglig, ligesom vi heller ikke finansierer denne. Er du afhængig af transport, skal du aftale en kørselsordning med din kommune. Du kan bestille transporten til TV–Glads reception:

Rentemestervej 45–47 (ind gennem gården). Så har du et sted at vente i tørvejr.

Sådan finder man TV GLAD:

Buslinjerne 5A, 350S og 21 stopper hhv. 150–300 m. fra adressen:

Rentemestervej 45–47

Nærmeste S–togsstation er Nørrebro Station, hvorfra buslinje 5A og 350 afgår

Adgangsforhold

Lokaler og toiletforhold er tilgængelige for kørestolsbrugere.

Forsikring

Når du er elev og opholder dig på Køkken–linjen, er du dækket af Glad Fagskole's forsikring. Det betyder at du er dækket, hvis du skulle komme til skade i undervisningstiden.



praktisk information

Mødetid og –sted

Kl 08:30–9:00 mødes alle til et kort og orienterende produktionsmøde, hvor vi gennemgår dagens arbejde, kurser og projekter. Såvel undervisning som produktion foregår normalt på Køkken-linjen.

Normal mødetid er mandag – torsdag: 8.30 – 14.45

Herudover kan der opstå situationer/behov for ekstraundervisning/overarbejde eller specielle arrangementer/udflugter, som betyder at Køkken-linjens arbejdstid må forlænges, ud over det sædvanlige. Det vil som regel kunne blive afspadseret efter aftale.

Fravær og sygemelding

Der er mødepligt.

Ved længere tids fravær/sygdom kræves lægeerklæring.

Sygemelding skal foregå pr. telefon til receptionen, helst før kl. 9.00 samme dag.

Frokost

Frokostpausen på 1/2 time holdes mellem kl. 12.00 – 13.00.

Glad Køkken tilbyder hver dag både varmt og koldt mad fra deres buffet, i TV–Glads kantine “Tarteletten”. Maden er gratis for køkken-elever. Der kan købes sodavand i receptionen til 15 kr.

Skema/produktionsplan

Alle elever får ved studiestart udleveret et skema samt en undervisning- og produktionsplan.

Hjemmedage

Fredag er hjemmedag

Filmklub

Som elev på Køkken-linjen vil du sammen med resten af skolen blive inviteret med til filmklub i “Tarteletten” hver 3. torsdag. Det er gratis.

Og der arrangeres løbende caféaftener, pigeaftener, fodboldturneringer mm.



praktisk information ...fortsat

Ferier/fridage

GLAD FAGSKOLES FERIER OG FRIDAGE 2010/2011

Alle nævnte datoer inklusive

| | |
|---------------------------|--------------------------|
| 2/1 | fredag efter nytårsaften |
| 15/2 – 19/2 (uge 7) | Vinterferie |
| 29/3 – 5/4 | Påskeferie |
| 30/4 | St. Bededag |
| 13/5 – 14/5 | Kristi Himmelfartsferie |
| 24/5 | 2.pinsedag |
| 28/6 – 6/8 (uge 26-31) | Sommerferie |
| 18/10 – 22/10 (uge 42) | Efterårsferie |
| 20/12 – 31/12 (uge 51+52) | Juleferie |
| 14/2- 18/2 (uge 7) | Vinterferie |
| 18/4 – 25/4 | Påskeferie |
| 20/5 | St. Bededag |
| 2/6 – 3/6 | Kristi Himmelfartsferie |
| 13/6 | 2.pinsedag |
| 27/6 – 5/8 (uge 26-31) | Sommerferie |

Adresseliste

Alle elever og medarbejdere får udleveret en telefon- og adresseliste ved start. Inden udleveringen har du mulighed for at meddele hvis du har informationer, du ikke vil have på listen.

Køkken-linjen skal have besked hvis du ændrer adresse, mail eller telefonnummer. Det gælder også for ændringer på din kontaktperson/sagsbehandler.

Kontakt

Al kontakt om uddannelsen skal ske til Receptionen: 3812 0100 eller Forstander Annette Riisager på tel: 3812 0118 / 4225 0442, riisager@tvglad.dk eller til Kurator Katrine Pedersen på tel: 3031 7377, kwillems@tvglad.dk.

Du kan også altid kontakte klasselærer Marianne Kofod på tel: 3812 0111, mobil: 4073 5040, marianne@tvglad.dk eller hjælpelærer Gitte Nestel på Gitten@tvglad.dk på køkkenlinjen, hvis du har nogle spørgsmål, eller har noget du gerne vil tale om.