



Córdoba

Jobbskuggning i restaurang, Spanien

Vilka är vi och var jobbar vi?

- Lars Wennerstrand
- Yrkeslärare
- Restaurang och livsmedelsprogrammet



Jobbskuggning Córdoba



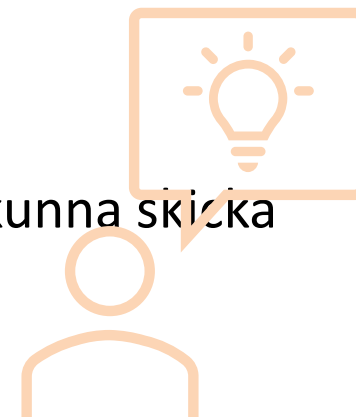


När var vi där?

- 2024-03-17 till 2024-03-20
- Ankomst söndag hemresa onsdag.
- Två mycket intensiva dagar

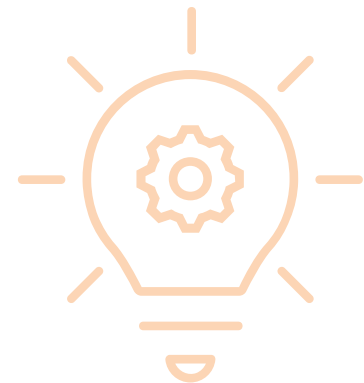
Vilket var syftet med resan?

- Jobbskuggning.
- Att få inblick i hur man jobbar i kök och servis i Spanien. Hur köken är organiserade, hur förberedelser går till och skiljer sig från restaurang på hemmaplan.
- Hur man jobbar under service i små kök
- Att knyta praktikplatser till projektet och kunna skicka elever på APL under hösten 2024



Vad har vi lärt?

- Arbetsätt och arbetsorganisation i Spanska kök.
- Traditionell Spansk matlagning
- Lokala och regionala rätter



Vad har vi lärt?

- Ett annorlunda arbetssätt.
- Köksstrukturen skiljer sig markant från hur vi jobbar hemma.
- Råvaruutbudet och hur man hanterar och tillagar är annorlunda, medelhavsköket skiljer sig markant från skandinaviska kök.



HUR KAN VI TILLÄMPA VÅRA NYA KUNSKAPER I VÅR YRKESROLL

- Träna på att anpassa oss för internationella kök
- Nya tekniker och metoder
- Nya APL-platser





Vad var det bästa med vår resa?

- Att träffa branschfolk från andra matkulturer
- Att få jobba med Training Europe
- Att möta elever från andra program
- Att se en ny stad

Bilder från resan





BLI SÅ MYCKET DU KAN.