



FRA GREB

TIL GAFFEL

FRA GREB TIL GAFFEL: Hvad får min elev ud af det?

Fra Greb til Gaffel er et samarbejde med fagskolerne. Landbrug & Fødevarer låner for en kort stund jeres elever og giver dem en unik oplevelse, som vil ruste dem til fremtiden.

Vi har i en praktikperiode på 4 dage + 1 introdag arrangeret, at landbrugselever og kokkeelever oplever virkeligheden i hinandens erhverv. For landbrugseleverne betyder det, at de bliver sat i sving i et professionelt økologisk køkken, mens kokkeeleverne bogstaveligt talt bliver sendt i marken for at opleve hverdagen hos en økologisk landmand.

Formålet med projektet er at øge sammenhængskraften mellem to vigtige erhverv, som skal arbejde tæt sammen, samt skabe bedre forståelse for økologiske råvarer - både i produktionen og i tilberedningen. Eleverne vil også få en unik mulighed for at danne netværk med kollegaer på tværs af brancher og landsdele.

Det er gratis at deltage og Landbrug & Fødevarer klarer alt det praktiske og har allieret sig med en række økologiske landbrug og økologisk certificerede restauranter fra hele landet, som alle er klar på at vise jeres elever en ny side af råvarerne.

I praktikperioden vil jeres kokkeelever arbejde sammen med landmænd og forhåbentligt stille masser af gode spørgsmål samt få ny viden om fra jord til bord-kæden, som kan bruges i fremtiden.

I kan glæde jer til at få eleverne tilbage med en masse ny viden og spændene fortællinger, som I kan drage nytte af.

Det hele kommer til at foregå i uge 39. Fra mandag d. 21. september 2020 – d. 25. september 2020.

Ift. Corona situationen gennemføres Fra Greb til Gaffel i overensstemmelse med gældende regler og retningslinjer fra myndighederne.



Er det noget for dig? Besøg:

<https://goderaavarer.dk/events-og-aktiviteter/uddannelse>

Tag fat i en faglærer eller kontakt

Anders Nicolajsen andn@lf.dk eller Nanna Holst Petersen nhpe@lf.dk

