

# PLUSoplevelser giver selvtillid



”Tidligere gik jeg på tjenerlinjen, og der pjækkede jeg næsten hver dag, men siden jeg startede her, har jeg ikke haft en eneste fraværsdag”, fortæller Sabrina stolt. Det, der har gjort forskellen for Sabrina, er, at hun er landet på den rigtige hylde. Og den rigtige hylde for Sabrina og resten af klassen hedder Det Praktiske Køkken PLUS. Forløbet kan tage op til 60 uger, og målet er at rykke deltagerne både socialt, fagligt og personligt. Klassen følges hele året af faglærer Janne Jacobsen, der kommer tæt ind på livet af hver elev.

Forventningerne er store. ”Skal vi lave flødeskumskager i dag, Dorthe? Spørger Sabrina ivrigt. Dorthe er i praktik som faglærer og er kommet til at røbe, at hun har en svaghed for konditorkager. Klassen samles, inden det går løs i køkkenet. Hvordan ser en squash ud? Hvordan smager den? Der er dømt sensommertema med squash som det gennemgående tema. Hænderne er ikke oppe over hovedet. Dorthe smiler, motiverer og sælger den neutrale grøntsag ind.

I køkkenet bliver squashen snittet, revet, braset og vendt i sukker og olie. Hvordan var det nu lige, at det var smartest at skære løg, var det de grønne spækbrætter, der var til grøntsager. Hygiejneregler og gode madrutiner bliver gentaget og arbejdet ind efterhånden. De succesoplevelser eleverne oplever på forløbet, er ofte de første i skolesystemet. Mange af eleverne kommer fra specialskoler og har indlæringsproblemer eller forskellige diagnoser at slås med.

”Jeg viser de unge respekt, og det gælder begge veje – og så ser jeg dem, som de unikke mennesker de er. Måske er det første gang, de oplever at blive set og lyttet til”, fortæller Janne, der netop er startet med den tredje klasse i Det Praktiske Køkken PLUS. ”Jeg synes, at jeg har verdens bedste job, for det er så livsbekræftende at følge de unges udviklingsrejse, og det gør mig stolt, at halvdelen forsætter i videregående forløb på skolen efterfølgende.” Grundforløbet giver adgang til både kok, cater, ernæringsassistent, smørrebrødsassistent og tjeneruddannelse.

Eleverne skriver personlig logbog en gang om ugen. Gode og dårlige oplevelser og personlige tanker noteres ned. Janne følger med i skrivierrerne, og tager en personlig snak med de unge hver femte uge. Og hvis det er nødvendigt før.

Der dufter godt i køkkenet af squash i alle afskygninger. Resultatet står linet op i den lille cafe, hvor eleverne tre gange om ugen sætter sig til et pænt pyntet bord, og sætter kniv og gaffel i dagens kreationer. I dag er bordet fyldt med squashæggekage, fyldte squash, squashkage og pæresalat.

Dagen er ved at være omme. Rengøringen er klar, og gruppen er nu samlet for at evaluere dagens opgaver og smagsindtryk. Dorthe og Janne roser. Eleverne er trætte, mætte – og enige. At arbejde med squash er pæret!



Mød Sabrina, Tobias, Sophie, Thomas, Kasper, Mathias, Helena, Nikolai, Sebastian og Daniel!

