

Udfordringer er der heldigvis masser af



"I fortjener en stor kagemand. Jeg er så stolt af jer," siger faglærer Bettina Brandt Jørgensen begejstret. Dagens udfordring: Morgenmadsservering for Slagteriskolens ansatte er klaret i flot stil, og holdet "Den Unge Gastronom" sidder nu velfortjent og spiser de rundstykker, der er tilovers fra morgens arrangement.

Det unge hold er i gang med et 40 ugers grundforløb, der er målrettet en fremtid indenfor restaurant, hotel eller storkøkkenområdet. Morgenens udfordring er blot én i rækken af events og arrangementer, der skal hjælpe de unge til at finde ud af, hvor talent og interesse ligger.

Knagsted hedder Slagteriskolens "træningsrestaurant". Her er pyntet op med afstivede hvide duge. Kaffekopper og sidetallerkner står snorlige på de mange borde, og servietterne er knivskarpt foldede. De sidste instrukser bliver givet af Camilla, der frivilligt har meldt sig til jobbet som restaurantchef. Louise nikker alvorligt til spørgsmålet, om køkkenet er klar til gæsterne. Den unge køkkenchef tager opgaven dybt seriøst.

Kl. 9.30 kommer de første gæster. De bliver vist hen til hvert deres bord og kan den næste halve time nyde tjenernes udelte opmærksomhed. Var det nu højre eller venstre, man skulle skænke kaffe fra? Hvor mange rundstykker skal der på et firemandsbord. Udfordringerne står i kø, men det er lige nu og her, at man lærer allermost: Learning by doing. At man lærer af at gøre tingene i praksis.

Elevernes faglærer har været tjener, siden hun var 17 år og kan stadig levende huske, hvor overvældende mange ting man skal have styr på som nyuddannet tjener. Hun ved, hvor vigtigt det er at huske at rose og have fokus på de ting der lykkedes. "Men det er ikke det samme, som at det skal være nemt, for jeg arbejder også meget med at stresser de unge og skabe kaos," griner hun. Du udvikler dig, når du bliver presset, og derfor sørger jeg for at skabe lidt ravage, når de er parate til det, fortæller Bettina, der netop er fyldt 50 år, og i den anledning fik kagemand af bagerne på skolen. Og det er den, de unge gastronomer snart kan sætte tænderne i.

