**”Sjekkliste”**

**”Vi dekker til fest i 9. trinn i ungdomskolen"**

**Før du drar til ungdomsskolen.**

* Har du bestilt varer (se egen liste) for det antall elever (15/ 30) vi skal besøke?
* Oppskriftene er basert på 20/40 , slik at det er mat til VGS elevene som drar ut og gjester (Rådgiver, rektor, kontaktlærere etc.)
* Er elevene som skal være med ut ”drillet” i opplegget (hva de skal lage, oppskrifter, hvordan er det å gå på vår skole, være utplassert i bedrift, plikter og forventninger..)
* Har du kopiert oppskriftshefter (30 – 45 stk.)?
* Har du bestilt transport hos vaktmesterne?
* Har du sjekket at du har med alt utstyret, og at det er i orden/vasket fra sist gang (se utstyrsliste i kassen)?
* Har du med reine forstykker?
* Har du med alle råvarene (sjekk med heftet)?

**På ungdomskolen…**

**Før vi starter på kjøkken og servering**

* Presenter elever og lærer, hvor vi kommer fra og takk for at vi fikk komme.
* Fordel eleven i 5 grupper (tell 1,2,3,4,5 og 1,2,3 osv.) uavhengig av gruppene de er i til vanlig.
* Fordel forstykkene (presiser at de **kun er til låns** **i dag**!)
* Fortell litt om mulighetene i videregående skole (vg1 og vg2) og i bedrift (lærling)
* Del ut brosjyren om de 12 ulike fagene/yrkene vi representerer.
* Si litt om de videre mulighetene (jobbe i utlandet, skape seg en karriere, studere videre..hotellhøgskole i inn og utland, næringsmiddelteknolog, ernæringsfysiolog)
* Hvis det blir tatt bilder/video i praktisk arbeid – spør om noen har reservert seg for bruken av disse på nettsteder som, facebook, nettby, twitter etc.

**Sett i gang og dekke bord og lage mat..**

**Før/under måltidet**

* Fortell litt om hvordan man forsyner seg av buffeen (hvis det er mange, fordel bespisningen.)
* Få hver enkelt gruppe av ungdomskole elevene til å fortelle hvordan maten er laget.
* Si litt om vårt internasjonaliserings – arbeide (elevutveksling, land, bransjer.)

**Etter måltidet og før dere drar..**

* Har vi vasket, pakket og tatt med alt utstyret vi hadde med (få ansvarshavende elev til å telle opp!). Hvis det er mangler – gi beskjed / skriv avvik så kan vi supplere.
* Har vi fått samlet inn alle forstykkene (**husk at de skal leveres til vasking med engang dere kommer tilbake på skolen – skal være klar til neste besøk.)**
* Pass på at bestikket er vasket og telt opp, og lagt i tøylommen (en i hver lomme, rullet og knytt sammen).
* Sørg for at utstyrskofferten og annet utstyr vi har med er i orden og er med tilbake på skolen.
* Samle alle elevene, lærere, rådgivere..og takk for oss. Spør om de synes om opplegget var bra og om de ønsker besøk fra oss neste år?
* Få mat – og helse lærerne til å godkjenne kjøkkenet før vi drar.