

Fingrene i farsen



Mandag d. 13. april 2015 indbød De danske Slagtermestre og Produktionsskoleforeningen til kursus på Slagtergården i Holbæk. 14 køkkenlærere fra produktionsskolerne i Holbæk, Glostrup, Greve, Korsør, København, Lejre, Skibby og Slagelse deltog, og de fik – helt bogstaveligt – fingrene i farsen!

Formålet var, at give køkkenlærerne mulighed for at stifte bekendtskab med de forskellige fagområder indenfor slagterfaget og herigennem være med til at sikre, at produktionsskolernes køkkener kan vejlede flere elever ud i praktik indenfor de forskellige job, der findes i en slagterbutik, eller bruge butikken som praktikplads i forbindelse med EGU.

Et praktisk udgangspunkt



Som al god produktionsskolevirksomhed var kurset tilrettelagt med et praktisk udgangspunkt. Kursisterne startede med en rundvisning på Slagtergården, der har eksisteret på stedet i mere end 100 år og som siden 1988 har været helt omlagt til økologi. Firmaet er i den tid også vokset, og har udvidet med bl.a. engrosvirksomhed. Under rundvisningen fortalte slagtermester Karsten Fruerskov Andersen engageret om hans holdning til økologi og til at producere høj kvalitet i en forholdsvis lille produktionsvirksomhed med mulighed for at lave mange af tingene selv.



Efter rundvisningen fik kursisterne selv arbejdstøjet på. Der blev udskåret svineforender og lavet medisterpølser, alt imens Karsten Andersen og Thomas Birk gav masser af gode råd. Ind imellem fik kursisterne også tid til at diskutere, hvordan slagterarbejdet kunne indgå i det daglige arbejde i produktionsskolekøkkenet.

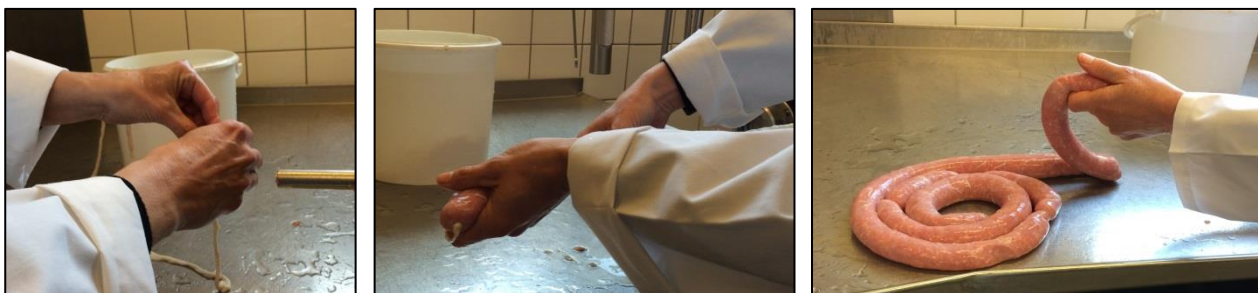
Om at give unge en mulighed for uddannelse

Efter frokost fortalte Annette Østergaard Nielsen fra Slagteriskolen i Roskilde om uddannelserne indenfor slagterfaget. På Slagteriskolen har man erfaring med, at mange elever har glæde af en meget praktisk orienteret undervisning, og derfor tænker man i forskellige læringsstile. Med EUD reformen bliver en af udfordringerne at få tid og rum nok til de unge, der lærer bedst ved at 'røre og gøre'.

Derefter var det Slagtermester Karsten Fruerholm og souschef i De danske Slagtermester Jonna Hugger, der havde ordet. På Slagtergården i Holbæk har man 3 lærlinge, hvoraf den ene lige nu er en voksenlærling. For Karsten Fruerskov og Thomas Birk er ansvaret for at uddanne gode fagfolk en naturlig del af det at have en virksomhed. Men man tager meget gerne den unge i praktik før, der skrives lærekontrakt, så man har fået afstemt forventningerne, og begge parter ved, hvad de går ind til.

Slagterfaget har haft tradition for at tiltrække unge, der er praktisk mindedede og måske ikke specielt bogligt stærke. Men i dag bliver der talt mere om det og fokuseret på de særlige behov, der kan være til stede, siger Karsten Fruerskov. Og det er vigtigt, for der er brug for gode håndværkere – også i fremtiden. Derfor er et samarbejde med produktionsskolerne relevant – på produktionsskolen får de unge lov til at modnes lidt mere og til at afprøve et eller flere fag i praksis, inden de beslutter sig.

Jonna Hugger fra De danske Slagtermestre understregede, at organisationen vil opfordre deres medlemmer rundt omkring i landet til at tage produktionsskoleelever i praktik. Men hun understregede også, at et godt praktikforløb afhænger af mange ting, bl.a. af at kemien passer. Rundt omkring på produktionsskolerne er I derfor meget velkommen til at henvende sig til Jonna for at få råd om, hvilken virksomhed der ville passe godt som praktikplads til jeres elever – se kontaktoplysninger nedenfor.



Baggrunden

Baggrunden for 'Fingrene i farsen' var en henvendelse fra De danske Slagtermestres organisation. Slagtermestrene ønskede at undersøge mulighederne for et tættere samarbejde mellem produktionsskolerne og organisationens butikker og virksomheden. Kurset på Slagtergården i Holbæk var det første initiativ til at etablere et sådant samarbejde, og skal ses som et pilotprojekt, der forhåbentlig vil blive fulgt op af flere kurser og af konkret samarbejder mellem organisationens medlemmer og produktionsskolerne rundt omkring i landet.



Formand for de danske slagtermestre
Leif Laustsen:

"Vi har hårdt brug for at tiltrække unge til slagterfaget. Mange mennesker tror at en slagter, er en person i blodig kittel, der står og skærer i kød i et baglokale. Hos de danske slagtermestre er den en lang ke af jobåbninger og uddannelsesmuligheder. Vi glæder os til at samarbejder med produktionsskolerne til gavn for de unge."



Sekretariatsleder i produktionsskoleforeningen Axel Hoppe:

"Produktionsskolerne har til stadighed behov for at finde samarbejdspartnere ude i erhvervene, der kan være med til at etablere praktikpladser og uddannelsespladser både ordinære, men også i forhold ræktil EGU. Vi ser frem til samarbejdet med de Danske Slagtermestre."



Jonna Hugger
Souschef
Tlf.: 23 71 78 75
jhn@danskeslagtermestre.dk