



HELSINGBORG

Måltidsservice skolprogram

I Helsingborgs skolrestauranger lagar vi mat nära gästen. Våra skickliga kockar lagar maten från grunden och på goda, hållbara råvaror i säsong. Vi vill att skolmaten ska vara en väl integrerad del i det pedagogiska arbetet och att våra elever ska vara delaktiga i utvecklingen av maten och våra måltidsmiljöer.

Våra kök erbjuder:

Elever i **årskurs 2** är välkomna att göra studiebesök i våra kök. På ett besök får man se hur maten lagas och testa olika moment, som att göra någon av rätterna till grönsaksbuffén eller hjälpa till att göra dagens mellanmål.

Elever i **årskurs 5** är välkomna att göra en dagspraktik i våra kök. Under en praktikdag får man vara med i allt från förberedelse till servering och lära sig mer om hur det är att arbeta som kock.

För **årskurs 8 och 9** erbjuder vi praoveckor där man får en riktig inblick i kockyrket under en hel vecka. Åk 8 har prao på vårterminen och Åk 9 på höstterminen.

Inför besök eller praktik:

- Kontakta respektive köksansvarig för att boka tid för besök och dagspraktik.
Alla kökens kontaktuppgifter finns på:
<https://intranat.helsingborg.se/sff/organisation/stodfunktioner/maltidsservice/skolrestauranger/>
- För högstadieelever som vill göra prao finns våra skolkök registrerade som praoplats i praoverktyget Samverka.nu – kontakta SYV för mer information.
- Eleverna får gärna ha med sig uppdrag kopplade till olika ämnen som vi kan planera studiebesök eller dagspraktik efter.
- Studiebesök och praktikdag görs på den egna skolan, prao kan göras på vilken som helst av våra skolkök. Vid studiebesök tar vi emot grupper på 5-6 elever åt gången, vid praktikdagar och under praoveckor tar vi emot 1 elev åt gången.