

Pædagogik i efterskolekøkkenet

Få inspiration til at gøre køkkentjansen meningsfuld og lærerig for efterskoleeleverne



Pædagogik i efterskolekøkkenet

Få inspiration til at gøre køkkentjansen meningsfuld og lærerig for efterskoleeleverne

Kurset giver dig de nødvendige værktøjer og kompetencer til at skabe engagerende og lærerige madoplevelser for elever i efterskolekøkkenet. Du får også indsigt i, hvordan køkkenet kan bruges til at styrke elevernes trivsel og robusthed.

Kursussted

Brogaarden
Abelonelundvej 40,
Strib
5500 Middelfart

Dato

Den 28. - 29. januar 2026

Formål

At du som køkkenmedarbejder opnår pædagogiske kompetencer til at fremme at elever som har køkkentjans, opnår evner, lyst og mod til at tage vare på mad, måltider, sig selv og hinanden. Evner der kan hjælpe dem til at være kritiske og handlekraftige omkring mad, måltider og fællesskaber -både nu og i fremtiden.

Indhold

Du får pædagogiske værktøjer til at skabe et positivt og inkluderende læringsmiljø i efterskolekøkkenet, som styrker elevernes trivsel og udvikling. Gennem indsigt i unges behov og måder at lære på, praktiske øvelser og dialoger, lærer du at udvikle og gennemføre engagerende madlavningsaktiviteter. Du lærer også at tilpasse køkkenaktiviteterne til elever med særlige behov.

Målgruppe

Køkkenmedarbejdere i efterskolekøkkener.

Pædagogik i efterskolekøkkenet

Meningsfuld og lærerig køkkentjans

Kurset er et pædagogisk grundkursus, hvor du som køkkenmedarbejder får en række redskaber med hjem, der gør dig i stand til at møde efterskoleeleverne med en pædagogisk tilgang som er i tråd med efterskolernes visioner.

På kurset får du under hyggelige forhold mulighed for at afprøve de pædagogiske redskaber med kolleger fra andre af landets efterskoler. Gennem oplæg, kreative øvelser og dialoger bliver I sammen klogere på, hvordan I kan udvikle, planlægge og gennemføre korte og præcise læringsforløb om forskellige madrelaterede emner med baggrund i en pædagogisk tankegang.

Du får lært

- At udvikle, planlægge og gennemføre pædagogiske læringsforløb i efterskolekøkkenet, så de lægger op til involvering og engagement hos elever med køkkentjans.
- Om hvem nutidens unge er og hvordan køkkentjansen kan være med til at styrke de unges trivsel, robusthed og fællesskab.
- Hvordan I pædagogisk lærer elever om madhåndværk, sundhed og bæredygtighed.
- Om diagnoser hos eleverne, og hvordan man pædagogisk kan kompensere for dem i efterskolekøkkenet.

Program dag 1

Pædagogik i efterskolekøkkenet

Onsdag den 28. januar 2026

9.00-9.30	Ankomst og indkvartering samt kaffe/the, hjemmebagt brød, ost og marmelade
9.30-12.00	Velkomst og introduktion til kurset og undervisere ved kursusleder Bente Nissen Lundsgaard Pædagogik i efterskolekøkkenet -hvorfor er det vigtigt -hvordan er man en god køkkenpædagog -hvordan udvikler, planlægger og gennemfører man en pædagogisk meningsfuld og lærerig køkkenaktivitet Oplæg til workshop
12.00-12.45	Frokost
12.45-15.00	Introduktion Psykolog Kristina Mølgaards foredrag "Samspillet med de unge i køkkenet", her får I viden om nutidens unge og hvordan køkkentjansen kan være med til at styrke de unges trivsel, robusthed og fællesskab.
15.00-15.30	Eftermiddagskaffe og kage
15.30-16.00	Dialog og opsamling omkring, hvordan dagens indhold kan bruges hjemme i efterskolekøkkenerne
16.00-18.00	Fri (mulighed for en frisk gåtur)
18.00-20.00	Fælles middag
20.00-22.00	Mulighed for gode snakke, hygge med f.eks. spil

Program dag 2

Pædagogik efterskolekøkkenet

Torsdag den 29. januar 2026	
8.30-9.45	Oplæg og praktiske øvelser om hvordan man som køkkenansat på en pædagogisk måde kan lære efterskoleelever om madhåndværk, sundhed og bæredygtighed?
9.45-10.00	Pause
10.00-12.00	Introduktion til diagnoser Psykolog Monica Nielsen blander indlæg og øvelser, hvor hun kommer omkring diagnoser, og hvordan man kan kompensere for dem i efterskolekøkkenet.
12.00-12.45	Frokost
12.45-14.30	Oplæg til workshop om efterskolekøkken-pædagogik i praksis, hvor der i mindre grupper udvikles korte læringsforløb beregnet til efterskolekøkkener.
14.30-15.15	Eftermiddagskaffe og dialog om, hvad de to dages input kan bruges til i praksis i efterskolekøkkenerne samt evaluering
15.15-15.30	Kursusafslutning

Praktiske oplysninger

Overblik	
Kursussted	Brogaarden, Abelonelundvej 40, Strib, 5500, Middelfart
Dato	Den 28. januar 2026 – 29. januar 2026
Tilmeldingsfrist	Senest d. 18. december, 2025
Deltagerpris	5150 kr. Beløbet dækker overnatning på enkeltværelser og forplejning.
Deltagerantal	Min. 25, max 25
Betaling	Der fremsendes en faktura i forbindelse med tilmelding
Framelding	Tilmelding er bindende efter d. 18. december, 2025. Betaling refunderes ikke efter den dato
Kursusleder	Cand.pæd. Bente Nissen Lundsgaard
Undervisere	Bente Nissen Lundsgaard, cand. pæd. og selvstændig pædagogisk konsulent, Kristina Mølgaard, selvstændig autoriseret psykologog Monica Nielsen, autoriseret psykolog hos Brobykonsulenterne.

Undervisere

Bente Nissen Lundsgaard, cand. pæd.

Bente er cand. pæd. i didaktik og professionsbachelor i ernæring og sundhed. Hun er en garvet kursusudvikler og underviser i, hvordan man pædagogisk inddrager børn, unge og voksne i madlavning. Bente har gennem mange år været madskribent hos Egmont Magasiner, skrevet kogebøger, undervist i mexicansk streetfood hos Meyers Madhus og undervist pædagogstuderende i maddannelse og måltidsdidaktik. Bente udvikler pt. kurser til køkkenmedarbejdere i samarbejde med Efterskolerne.

Monica Nielsen, autoriseret psykolog

Monica er autoriseret psykolog og har de seneste 15 år arbejdet med børn, unge og familier på forskellige måder. Når Monica ikke er i Konsulenthuset, arbejder hun med særligt udfordrede elever på et specialundervisnings- og dagbehandlingstilbud. Monica har lang erfaring i at undervise, supervisere og praksisgøre interventionsmetoder der skaber udvikling for børn, unge og familier.

Kristina Mølgaard, autoriseret psykolog

Kristina Mølgaard er autoriseret psykolog, en meget rutineret underviser og en foredragsholder, der formår at formidle kompliceret teori på en praksisnær og levende måde. Kristina brænder for skoleverdenen og har de seneste mange år haft et særligt fokus omkring de voksne professionelle på efterskolerne. Her arbejder hun med temaer indenfor de psykologiske mekanismer, der er betydningsfulde for trivsel, samarbejde, læringsmiljø og relations-opbygning. Vigtige pejlemærker i Kristinas arbejde er at skabe udvikling og trivsel: Når de voksne i skolen trives og har et godt samarbejdsmiljø genereres positiv energi, der styrker faglighed og arbejdsglæde. På dette solide fundament kan de voksne være gode rollemodeller og skabe de bedst mulige betingelser for et udviklende, sjovt, inspirerende og trygt læringsrum for de unge.