

MEAT
YOUR FUTURE

WEEK
VAN DE
SLAGER



LANDELIJKE
SCHOLEN CHALLENGE
BESTE BROODJE HAMBURGER



VMBO - uitleg, regels en lesformulier

15-20 april 2024



MAAK JIJ MET JOUW TEAM

HET BESTE BROODJE HAMBURGER VAN NEDERLAND?

Elk jaar organiseert de Slagersbranche de Week van de Slager. Een hele week lang staan dan in heel Nederland het slagersvak en werken in de slagersbranche centraal tijdens het Festival van de Slager.

Dit jaar is er een grote landelijke Challenge uitgeroepen voor leerlingen van VMBO scholen; welke school maakt het lekkerste broodje hamburger?!!

Voor de begeleider is de Challenge in een lesformat gegoten waarbij rekening is gehouden met de Kerndoelen van SLO.

Kijk snel hieronder voor de uitleg en de rules of the game!

Vragen?? Stuur een mail naar myf@werkenindeslagerij.nl



UITLEG VAN DE LANDELIJKE CHALLENGE

Elk jaar organiseert de slagersbranche de Week van de Slager. Een hele week lang staan dan in heel Nederland het slagersvak en werken in de slagersbranche centraal tijdens de Week van de Slager.

Dit jaar is er een grote landelijke Challenge uitgeroepen voor leerlingen van VMBO scholen: welke school maakt het lekkerste broodje hamburger??!!

UITLEG VAN DE OPDRACHT

De bedoeling is dat je met je klas, team of groepje een recept bedenkt dat ook door iemand anders uitgevoerd kan worden. Het recept wordt in de Week van de Slager (van 15 tot en met 20 april 2024) gedeeld op alle socials.

1. Je moet het recept dus bedenken (let op: het moet ook door iemand anders uitgevoerd kunnen worden)
2. Een kort, leuk insta filmpje maken dat geschikt is voor social media en waarin je het volgende laat zien:
 - de ingrediënten en werkwijze van het recept
 - het team dat het recept gemaakt heeft
 - de mise en place
 - de belangrijke stappen van de bereiding,
 - het eindresultaat (jullie hamburger)
3. Upload het filmpje als reel op je eigen Instagram account
4. Tag [@meatyourfuture](#) en gebruik de hashtag [#meatyourfuture](#)
5. Verder mag je natuurlijk ook je team taggen en delen, delen, delen
6. Volg [@meatyourfuture](#) op Instagram voor de uitslag
7. En dan afwachten.....vrijdag 19 april maken wij de winnaar bekend!





REGELS VAN DE WEDSTRIJD

1. Ingrediënten: onbeperkt
2. Je mag zelf bepalen welke ingrediënten je gebruikt
3. De hamburger mag gemaakt zijn van: rund, varken, kip, lam, kalf of een combi vlees-plantaardig (hybride)
4. Extra punten als je het broodje zelf maakt 😊
5. De hamburger moet binnen 45 minuten te maken zijn
6. De hamburger moet in de mond passen
7. Je mag werken in:
 - kleine groepjes,
 - tweetallen of
 - met de volledige klas in teams met verschillende rollen
8. En last but not least... jullie begeleider mag inspireren, begeleiden en dingen helpen onthouden, maar niet actief helpen (tenzij je gered moet worden bij brand in de keuken 😊)
9. Tot donderdag 18 april 00.00 uur kun je het filmpje uploaden. Vrijdag 19 april maken we om 12 uur de winnaar bekend op ons insta-account MeatYourFuture!



AFSLUITING

Sluit de Challenge samen met elkaar **positief en feestelijk** af. Want of je wint of niet, jullie hebben wel een (lekkere) prestatie geleverd! 🍷🏆🥳



WAT VALT ER TE WINNEN?

- Voor de winnaars: een vet grote trofee én cadeaukaart, te besteden bij een slagerij in de buurt
- Voor de nummers 2: hét BBQ-boek van BBQ-guru Jord Althuizen + een tof schort
- Voor de nummers 3: wél het BBQ-boek Jord Althuizen, maar geen schort
- Wij informeren de landelijke pers
- Én... de leukste filmpjes worden landelijk gedeeld op de sociale media van de Week van de Slager en Meat your Future



LESFORMULIER

LANDELIJKE SCHOLEN CHALLENGE

BESTE BROODJE HAMBURGER

1. Beginsituatie (zelf invullen door begeleider):

Denk hierbij aan zaken als

- Groep + aantal leerlingen
- Wat weten de leerlingen al van de lesstof (voorkennis)?
- Zijn de leerlingen bekend met de werkvormen?
- Welke leeftijd/interesse hebben de leerlingen?
- Wat is het niveau van de leerlingen?
- Welke leerlingen hebben extra aandacht of begeleiding nodig?

LESDOEL

Het bedenken, voorbereiden en uitvoeren van een recept voor deelname aan De Landelijke Scholen Challenge tijdens de Week van de Slager



LESFORMULIER

Aan het eind van de les:

- hebben de leerlingen samengewerkt om een recept te ontwikkelen
- Hebben de leerlingen een compleet recept uitgeschreven, met ingrediënten en werkwijze, dat ook uitgevoerd kan worden door anderen.
- Hebben de leerlingen samen een recept uitgevoerd
- Hebben de leerlingen van alle belangrijke handelingen (ingrediënten/kookproces/eindresultaat) in het proces een filmpje gemaakt voor de deelname aan de Challenge
- Hebben de leerlingen een Insta Reel gemaakt, geüpload via een eigen kanaal en getagd met [@meatyourfuture](#) en de hashtag [#meatyourfuture](#) om hun eindresultaat te promoten
- Tijdens dit proces hebben ze ervaring opgedaan met samenwerken, opkomen voor eigen ideeën, onderzoek naar mogelijkheden, onderzoek naar smaak, in een veilige omgeving uitgedaagd worden om te durven deelnemen aan een landelijke wedstrijd, het presenteren van en trots zijn op eigen eindresultaat
- Tijdens dit proces maken ze al doende kennis met de verschillende beroepsmogelijkheden van de slagerij (in een moderne slagerij zijn recepten ontwikkelen en koken ook belangrijk)

Persoonlijk doel begeleider/mentor klas:

- Deze Landelijke Challenge is tegelijkertijd een volwaardige les en voldoet aan beschreven SLO kerndoelen VMBO bovenbouw HBR / Z&W – kerndoelen, modules en keuzevak onderdelen
- Beschrijf hier SMART jouw persoonlijke doel voor deze les:

Context:

Leerlingen houden van vriendelijke wedstrijden tegen/met peers in de veilige omgeving van hun eigen school/leslokaal/praktijkbegeleider. Wie wil er nou niet de beste zijn van Nederland?!

De Challenge van koken, creativiteit en presenteren (Instagram) maakt niet alleen het eindresultaat, maar ook het proces de moeite waard (“whats in it for me?”).

Context:

Landelijke wedstrijd, met veel social media exposure, en er valt ook wat te winnen.

Leerlingen laten werken naar eigen creativiteit en smaak-, en presentatievoorkeuren.

Leerlingen kennis laten maken met de veelzijdigheid van het slagersvak en de verschillende kanten die je er mee op kunt in beroepskeuze (in de slagerij zijn traiteurs/koks ook nodig).



LESFORMULIER

2. Didactische werkvormen:

Instructie/voordrachtsvormen:

- ✓ Uitleg van de Challenge
- ✓ Uitleg van de opdracht
- ✓ Wat valt er te winnen?
- ✓ Begeleiding op afstand door begeleider/mentor – veiligheid, lesprocesbewaking, inspiratie (maar geen instructie), bewaking proces en oplevering eindresultaat (succes behalen)

Interactievormen:

Samenwerkopdracht (aantal leerlingen wordt bepaald door de begeleider/mentor)

Opdrachtvormen:

Het bedenken, voorbereiden, uitvoeren en presenteren van een recept voor deelname aan De landelijke Scholen Challenge tijdens de Week van de Slager

Samenwerkingsvormen:

Diverse mogelijkheden: een team kan het recept bedenken, een team kan het uitvoeren en er kan een groepje leerlingen verantwoordelijk zijn voor de vastlegging en presentatie van alles. Uiteraard kan een team ook een combinatie van de rollen op zich nemen. Dit is naar professioneel en persoonlijk inzicht van de begeleider/mentor.



LESFORMULIER

3. Groeperingsvorm: kies uit onderstaande groeperingsvormen
(meerdere vormen in één les is gebruikelijk)

- Kleine groepjes
- Tweetallen
- Volledige klas, in teams met verschillende rollen

4. Onderwijs- en leermiddelen (materialen)

- Keuken
- Fornuis
- Oven (evt)
- Telefoon met goede camera voor foto's
- Telefoon met goede camera voor Instafilmpje
- Materialen om ingrediënten te bewerken/verwerken
- Ingrediënten in aparte bakjes (i.v.m. vastlegging foto-bewijs)

5. De onderwijsleersituatie: leerinhoud en leeractiviteiten

Zie uitleg Challenge (pagina 3 en 4)

