



Kochen

in stationären erlebnispädagogischen oder erlebnisorientierten Projekten

08. - 09. August 2020

Eine Erleichterung

Das Kochen in stationären erlebnispädagogischen (EP) und erlebnisorientierten (EO) Projekten soll dienen und nicht eine Belastung sein. Aber wie wird eine Küche effizient und praktisch genutzt, ohne die Qualität des Essens und der Projektidee zu schmälern? Und wie setzt man das Kochen als interessantes Medium in der Erlebnispädagogik ein?

Wald und Flur bieten viele Kostbarkeiten, welche die Küche bereichern. Nicht nur Wildgemüse, Tee- und Gewürzkräuter werden kennen gelernt und eingesetzt, sondern auch verschiedene mögliche Zubereitungsmöglichkeiten kombiniert mit Grundnahrungsmitteln. Eine feine Pizza oder ein wohlschmeckender Wildnisburger soll das erlebnispädagogische oder erlebnisorientierte Projekt positiv untermalen oder unterstützen. Tricks und Tipps in der Küche in stationärem Bereich werden im praktischen, methodischen und pädagogischen Sinn weitergegeben. Die Weiterbildung hat zum Ziel, die persönlichen Kompetenzen in der Küche in stationären erlebnispädagogischen und erlebnisorientierten Projekten zu steigern.



Ziel

- Bedeutung des Kochens in erlebnispädagogischen oder erlebnisorientierten Projekten ist erkannt, ausprobiert und vernetzt mit der eigenen Arbeit im Outdoorbereich und deren Zielgruppen



Zwischenziele

- Feuer ist nur mit dürrer Holz und einem Streichholz entfacht
 - Die präventiven Sicherheitsfaktoren beim Holzen sind angewendet
 - Jeder kennt die geeigneten Lebensmittel im Outdoorbereich und deren Besonderheiten, Transport und Lagerung
 - Die Besonderheiten des Küchenzeltbaues in stationären erlebnispädagogischen und erlebnisorientierten Projekten ist erkannt
 - Die verschiedenartigen und zweckdienlichen Kocheinrichtungen im stationären Projektbereich sind ausprobiert und hergestellt
 - Mit dem Einbezug der Wildkräuter und Wildgemüse sind verschiedene Gerichte kennen gelernt, gekocht, gebraten und hergerichtet
 - Brot und Pizzen sind gebacken
 - Projektmanagement beim Schlussteil eines Projektes ist geplant, umgesetzt und reflektiert
-
- Bereich EP:
 - Das Medium Kochen ist für bestimmte pädagogischen Themen definiert und ausprobiert
 - Dienliche Aspekte des Kochens für die Prozessarbeit in der Erlebnispädagogik sind ausprobiert und reflektiert
 - Bereich EO:
 - Der Einsatz des Kochens in Projekten mit den vier Zielgruppen (Kinder, Jugendliche, Erwachsene und Familien) ist reflektiert und ausprobiert



Inhalt

- Die Bedeutung, Unterschiede und Anforderungen des Kochens in erlebnispädagogischen und erlebnisorientierten Projekten: stationär/nicht-stationär
- Methodisches Vorgehen beim Kochen im Outdoor-Bereich mit Kindern, Jugendlichen oder Erwachsenen
- Holzkunde, Holzschlag- und Feuerentfachungstechniken
- Wildkräuter- und Wildgemüsekunde und deren Anwendungsmöglichkeiten
- Kunde über geeignete Lebensmittel im Outdoor-Bereich
- Transport- und Lagerungsgefäße
- Der Kontext des Küchenzeltbaus und Kücheneinrichtungen zu den verschiedenen Projektformen
- Küchenwerkzeuge und -geräte



- Wildnis-Küche praktisch (Kochen und Braten von verschiedenen Gerichten)
- Die Technik des Steinofenbaues
- Verschiedene Techniken des Brot- und Pizzabackens
- Projektmanagement

- Bereich EP:
 - Medium Kochen und pädagogischen Themen
 - Dienliche Aspekte des Kochens für die Prozessarbeit in der Erlebnispädagogik

- Bereich EO:
 - Der Einsatz des Kochens in Projekten mit den vier Zielgruppen

Methoden

- Theoretische und praktische Inputs
- Einzel- und Gruppenarbeiten
- Plenumsdiskussionen
- Angehen von praktischen Koch-situationen
- Ausprobieren der methodischen Finessen des Kochens im Outdoor-bereich
- Praktisches Kennenlernen von neuen Outdoorgerichten und deren Zubereitungsarten
- Praktisches Angehen des Projekt-managements beim Schlussteil eines Projektes



Zielpersonen

- Alle Personen, die an der stationären Küche interessiert sind und im Outdoor-Bereich arbeiten oder sich aufhalten
- ProjektleiterInnen in Erlebnispädagogik oder in der erlebnisorientierten Arbeit im stationären Outdoor-Bereich

Leitung

Jürg Schär und Wakónda-Team

Ort

Naturpark Gantrisch BE

Kosten

Fr. 300.- (inkl. Leitung, Kursunterlagen, Verpflegung, Unterkunft)



Annulationsbedingungen

Abmeldungen sollen **frühzeitig schriftlich oder telefonisch** mitgeteilt werden. Bei Annullierung des Kurses durch den Teilnehmer / die Teilnehmerin muss ich in Rechnung stellen:
Bearbeitungsgebühr von **Fr. 80.- /** pro Person vor dem 30-ten Tag, 30 - 15 Tage vor Kursbeginn 50% des Kursbetrages, 14 bis 1 Tag vor Kursbeginn 100% des Kursbetrages, wie auch beim Nichterscheinen (Krankheit, Unfall oder persönliche Gründe) am Kurs.

- **Annulationsversicherung ist Sache des Teilnehmers**



Anmeldung

Institution Wakonda GmbH
Oberhirschhorn 320
3153 Rüscheegg Gambach

www.wakonda.ch
sekretariat@wakonda.ch

Anmeldeschluss

25. Juli 2020



Anmeldung

Hiermit melde ich mich für den Kurs: Kochen in stationären erlebnispädagogischen oder erlebnisorientierten Projekten vom 08. - 09. August 2020:

Name: Vorname:.....

Geburtsdatum:..... Beruf:

Funktion im Outdoor-Bereich:.....

Ich arbeite mit folgender Zielgruppe und Alter:

Strasse:.....

PLZ und Ort:

Telefon P:..... Mobil:.....

Ort, Datum: Unterschrift: