



BESØG EN UNIK FORMIDLINGSGANG

Z3C

**Fra levende gris til fx
kotelet eller pølse i køledisken**



KØDETS GANG

Kom backstage køledisken på Kødets Gang

Kødets Gang er en 100 m lang oplevelsesgang om kød. Tag en backstage tur ind i kødets verden og lær om slagtning, hygiejne, madkultur, dyrevelfærd, de fem grundsmage, fødevareruddannelser og meget mere.

Gangen ligger i forbindelse med vores skoleslagteri, hvor der gennem store panoramaruder er frit udsyn til elevernes læring lige fra staldene til opskæringen

Vi slagter grise

Vi slagter 120 grise om ugen, så vores slagterelever kan lære alt, der har med slagtning og kødforarbejdning at gøre. Du kan besøge skoleslagteriet tirsdag eller torsdag, hvor vi normalt slagter fra kl. 8 - 10.30.

Da det er et skoleslagteri, kan vi ikke garantere, at der slagtes på alle besøgsdage.

Knivskarp uddannelse

På gangen kan du følge to forskellige slags slagterelevs arbejde. Slagterne afliver og grovparterer grisen. De arbejder typisk på de store slagterier.

Gourmetslagterne skærer grisen i alle de stykker, du kender, f.eks. koteletter, stege, mørbrad, pølser og pålæg. De arbejder i supermarkederne og hos den lokale slagter.

Slut af i slagterbutikken

Der er mulighed for indkøb i butikken på egen hånd - hvis alle er over 18 år.

I butikken sælger vi slagter- og delikatessevarer, vin mm.

Gangen er målrettet både egne elever og gæster udefra.

Rundvisninger skræddersyes til de enkelte grupper.

Vi har haft besøg af mange forskellige grupper, fx folkeskoleklasser, gymnasieelever, jobcentre, børnehaver og seniorgrupper.

Rundvisning med et vejledningsperspektiv v. ZBC vejledere. Primært målrettet udskolings-elever. Rundvisningen er gratis.

Rundvisning af skoleklasser med et uddannelsesperspektiv fx som led i biologiundervisningen eller madkundskab. Rundvisningen foretages af faglærere og koster 1.095,- kr. pr. klasse ekskl. frokost.

Rundvisning af voksne grupper v. ZBC's faste rundvisningsteam. Prisen er 1.650,- kr. ekskl. frokost. Ved grupper over 28 personer betales der for to rundvisere dvs. 3.300,- kr.

Book et besøg hos Jonas Aagaard Dinesen
jdi@zbc.dk, 4172 1356

Få en god betjening og et par inspirerende ord med på vejen af vores gourmetslagterelever, der bemander butikken.

Spændende og unik erhvervsskole

ZBC er en af landets største erhvervsskoler for fødevarer- og servicefag. Vi er skole for fx bager, konditor, slagter, ernæringsassistent, gastronom, tjener, serviceassistent og vagt.

Over 200 elever bor på skolen i Roskilde, fordi de har mere end 5 kvarters transport hjem. Skolehjemmet betyder liv og aktivitet på skolen 24-7 på nær i weekender.

Vi har en masse internationale elever, hvilket skaber et internationalt studiemiljø på skolen.

Som en af de eneste skoler i hele verden har vi eget skoleslagteri i Roskilde, hvor vores slagterelever på den praktiske måde - learning by doing, lærer at slagte, partere og forarbejde kød.

Vores kantine er grøn og sund, og nøg-lehulsmærket.

Mere info

Se vores hjemmeside: zbc.dk/kodets-gang. Her kan du også se en præsentationsvideo om gangen, teste din viden om grisen, finde inspiration til emner, som vores rundviser kan gå i dybden med niveauet er lagt derefter.

Der er mulighed for at købe frokost på skolen. Skoleklasser er også velkomne til at spise deres medbragte madpakke i modtagelsesrummet.



ZBC

**Vær med.
Verden er til at forandre.**

zbc.dk

ZBC
Maglegårdsvej 8
4000 Roskilde
Tlf.: 5578 8888