

AKADEMIUDDANNELSE I ERNÆRING GIVER GOD BALLAST OG RETNING

I en branche, hvor der ikke er tradition for at efteruddanne sig, er Kamilla gået imod strømmen. Med ny viden fra akademiuddannelsen i ernæring har Kamilla fået en god ballast til at sætte en kostfaglig retning.

Kamilla Casper mangler ét modul og afgangspjektet, før hun har akademiuddannelsen i ernæring i hus.

Til dagligt er hun kostfaglig eneansvarlig i Børnehuset Viborgvej i Randers. Hver dag laver hun formiddagsmad, frokost og eftermiddagsmad til 65-70 børn. Oprindeligt er hun uddannet køkkenleder, men startede i efteråret 2018 på Erhvervsakademi MidtVest i Holstebro for at efteruddanne sig.

Her indfrier Kamilla sit store ønske om at blive klogere på den nyeste viden indenfor kost og ernæring – og gå i dybden med sit fag.

– Men det er også, fordi jeg gerne vil have en livsforsikring. Jeg kan jo ikke stå og lave mad de næste 25 år. Det kan jeg ikke holde til, siger Kamilla ærligt.

LÆRING FRA TEORI, PRAKSIS OG MEDSTUDERENDE

Kamilla fortæller, at hun blev fuldstændigt fanget, da hun startede på studiet.

– Det er lige mig at få lov til at nørde og fordybe sig – og samtidig prøve teorien af i praksis i Børnehuset, siger hun glad.

På Kamillas arbejdsplads er beslutningsgange ultrakorte, og der er fuld opbakning til at eksperimentere. Den ene dag tager hun en idé med hjem, den næste er den afprøvet i praksis. Det giver en rigtig god læring, synes Kamilla.



Nuværende job:

Kostfaglig eneansvarlig ved Børnehuset Viborg

Uddannelsesmæssige baggrund:

Køkkenleder

Uddannelse/fag på EAMV:

Akademiuddannelse i ernæring

Det kan være små håndgribelige ting, hun tager med på jobbet og implementerer. F.eks. er medarbejderne i Børnehuset begyndt at skrabe tallerknerne med dejskrabere, hvilket sparer på vand til at skylle med. Hver lille ting har en effekt.

Det er ikke alle på Kamillas hold, der har samme mulighed for hurtigt at omsætte læring til praksis. Især i storkøkkener på sygehuse, højskoler eller i større kantiner er der ofte flere formelle beslutningsgange, hvor det kræver en indsats af få lov til at implementere nye, gode idéer.

Men det lærer Kamilla også meget af:

– Det at høre, hvordan andre gør, og hvordan deres hverdag hænger sammen, det lærer jeg jo også af. Mange ting bliver lettere at forstå, når man får sat tingene i perspektiv.

– Køkkenbranchen er generelt ikke vant til at videreuddanne sig.

VALGFAGET ØKOLOGI OG BÆREDYGTIGHED GIVER MENING

Som ét af sine valgfag valgte Kamilla økologi og bæredygtighed. Det blev en øjenåbner for hende – med masser af spændende viden, som hun kan omsætte nu og bruge som pejlemærke i sin fremtidige karriere.

Dybdegående er det ord, som Kamilla bruger til at beskrive det oplevede udbytte af uddannelsen fra Erhvervsakademi MidtVest. Det gør sig i allerhøjeste grad gældende for valgfaget.

– Før min uddannelse var der snak om, at vi jo bare kunne få økologiske spisemærker, og så var det jo det. Men når man kommer i skole og går de der to spadestik dybere, så åbenbarer der sig en helt ny verden. Det hele hænger sammen. Det er jo ikke bare maden. Der er også emballagen, og samtidig skal vi også spare på vand, varme og el, fortæller Kamilla begejstret.

Selvom Kamilla ikke ville undvære nogen af læringsmodulerne, så er økologi og bæredygtighed blevet retningsgivende for hendes arbejde og for hende personligt:

– Det er det, jeg arbejder med, og det er den retning, jeg driver mit køkken i, siger hun entusiastisk.

Den ny erhvervede viden fra økologi og bæredygtighed går for Kamilla perfekt i spænd med de 17 verdensmål, som både offentlige og private virksomheder arbejder mere og mere fokuseret med.

KRÆVENDE 7 UGER PER SEMESTER

Kamilla lægger ikke skjul på, at man skal indstille sig på hårdt arbejde, når man giver sig i kast med en akademiuddannelse i ernæring. Det er 7 uger per semester, der trækker tænder ud.

– Med fuldtidsarbejde, skoledage og hjemmearbejde ved siden af, er der nok at se til. Jeg sidder aftener og weekender, så det kræver rigtig meget. Man skal være indstillet på det, og det skal familien også, fortæller Kamilla.

Det var især hårdt i begyndelsen. Der skulle Kamilla ind i en ny tankegang, hvor man lærer at være i skole, læse lektier og faktisk forstå den nye viden.

Erhvervsakademi MidtVest er vant til studerende med job og familie. Derfor er underviserne ifølge Kamilla bevidste og tager hensyn for at lette balancegangen mellem uddannelse og arbejde.

– Vi bestemmer jo også selv, hvor højt vi sætter baren. Der er ingen tvivl om, at jeg sætter baren højt, siger Kamilla.

Men selvom de 7 uger er megahårde, og Kamillas mand ikke synes, at hun er til at være i hus med, giver det bare så meget i sidste ende, fortæller hun.

– Mine forventninger på studiet er blevet ovenud indfriet. Netop fordi jeg synes, det er vildt fedt, og jeg glæder mig virkelig meget til at komme afsted og lære mere, siger Kamilla.

Hun fremhæver desuden laboratoriet og faciliteterne til forsøg samt det positive studiemiljø, som personligt betyder meget for hende. Der hersker et stærkt engagement og sammenhold i klassen, på trods af at de studerende kun mødes fysisk en gang om ugen.

BEVIDSTHED GIVER BALLAST

Kamilla bemærker, at hun ikke så let bliver hylet ud af kurs, efter hun er startet på studiet og har fået en større bevidsthed om ernæringsfeltet.

– For nyligt diskuterede vi mælk i børnehaven. Før ville jeg nok være mere påvirket, men nu går jeg sagligt ind i diskussionen. Jeg finder fakta omkring mælk og argumenterer for og imod at drikke mælk – og mine valg, fortæller Kamilla.

Her fremhæver hun de redskaber, hun har erhvervet sig fra skolen til at anvende den nyeste viden og finde tendenser og argumenter.

Kamilla mener, at køkkenbranchen generelt ikke er vant til at videreuddanne sig. Mangel på midler fra kompetencefonde gør det hellere ikke nemmere. Derfor er det ikke nemt at overtale arbejdsgiveren til at investere i en ernæringsuddannelse.

– Jeg kender flere, som har taget en køkkenuddannelse, og så ikke har uddannet sig mere de næste 40 år. Jeg tror desværre ikke, at det er den gængse kultur at videreuddanne sig indenfor køkkenbranchen, afslutter hun. □