

MARIESTAD. MT slog följe med eleverna på fyraårsprogrammet



Ann-Sofie Blom serverar lunchgästerna Jenny Gunnarsson och Anna Andersson. I bakgrundens programansvarige Jonas Imberg och Marie Johansson.



Jennifer Johansson och Atyaf Almhesen rör om i grytorna.



Mellan varven är det inte dumt med en liten Johansson och Christian Lahtinen.

Här står personlig ut

UTBILDNING. Med gemensamma krafter fixar fastighetsgänget en trilskande flaggstångslina. I köket förbereder restaurangeleverna dagens trerättersmeny.

Häng med in bakom kulisserna på Vadsbogymnasiets fyraårsprogram.

HÅRT JOBB
"Jag skalade 60 potatisar för hand. Du vet – här fuskar man inte."

Fredrik Olsson

Klockan närmar sig tio när Christoffer, Edvin, Patrik och Victor kilar in i omklädningsrummet för att svida om. Jeans och tröja av – gula arbetskläder på.

- Kläderna är det bästa. Varma och sköna. Och så syns vi ju bra när vi är ute på uppdrag, tycker Edvin Sundbom som gillar utejobb – speciellt att skotta snö.

- Det ger en speciell känsla och samhörighet att alla, såväl elever som vi lärare, har samma klädsel, säger Stefan Berg.

Ny inriktning

Tillsammans med Birgitta Johansson har Stefan hand om eleverna på den nyinrättade fastighetsköttarutbildningen på Vadsbos fyraårsprogram. En dag i veckan utför de tio eleverna, uppdelade i tre grupper, en mängd praktiska uppgifter i och runt skolan tillsammans med lärarna.

- Vi har fått en att göra-lista av skolans vaktmästare som vi betar av. I höstas hyrde vi en skylift och rensade hänggrännor, klippte buskar och rensade ogräs. Eleverna är överlyckliga att få göra "riktiga saker"; de ska ju få kunskap om fastighetsskötsel, lära sig sköta om material och använda verktyg på rätt sätt, säger Stefan och Birgitta.

Eleverna utför också en del återkommande uppdrag. Exempelvis tar de hand om flaskor och emballage som sorteras och körs till sopptippen. De tvättar även kläder och lakan som används på Vård- och omsorgsprogrammet.

- En ren besparing för kommu-

nen, tidigare skickades allt till ett tvätteri, poängterar Birgitta Johansson.

"Raska på nu"

Klockan visar 10.13 när Birgitta och Stefan går igenom förmiddagens sysslor. Två lysrör ska bytas, en flaggstångslina ska fixas och ett skåp flyttas.

- Varför sitter vi här och slöar då? Raska på nu, säger Patrik Holmberg, märkbart sugen på att ge sig ut på fältet.

Med Patrik i täten tar vi sikte på sal C13, monterar ner lysrören och gör en avstickare till vaktmästeriet.

- Hallå, vi behöver nya lysrör, hojtar Patrik i dörröppningen.

Vaktmästare Thomas Ahlström plockar fram nya rör från lagerhyllan. Några minuter senare är lysrören på plats och gänget beger sig ut i snällblåsten för att fixa flaggstångslinan som fastnat i toppen. Edvin lossar bultarna med momentnyckeln, stängen fälls och linan lossas.

- Lätt som en plätt. Men jag kan ju det här. Hemma tog vi ner en flaggstång i trä. Den var helröten och gick av på mitten, upplyser Patrik under tiden som kompisarna reser stängen.

Tillbaka inne i värmen väntar tredje uppgiften; flytt av ett omklädningskåp. Victor Wiljén mäter att det får vara max 90 centimeter brett. I korridoren står ett skåp som är 80 centimeter.

- Det blir ju perfekt, konstaterar Victor och rullar fram säckakärran.

- Nej, det går för långsamt. Vi

tar trucken istället, föreslår Patrik.

Handkraft funkar dock alldeles utmärkt och vips är skåpet på plats. Efter tre väl utförda uppdrag får kvartetten en stunds vila före lunchen.

Fullt upp i köket

Medan fastighetsskötarna fixat med sina bestyr har restaurangeleverna förberett en trerättersmeny. I matsalen har Ann-Sofie Blom och Marie Johansson dukat upp för 18 gäster. Hovmästare Ann-Sofie presenterar dagens meny:

- Till förrätt blir det omelett med svampstuvning, till huvudrätt kalops med rödbetor och till efterrätt kaffe och kaka.

Den här onsdagen är det skoledningen som lunchar i matsalen. Annars är restaurangen öppen för allmänheten mot förbokning.

- På tisdagar har vi frukostbuffé med bacon, ägggröra, korb, skinka och en massa annat gott. Det är precis som en hotellfrukost, berättar Ann-Sofie.

Lunchgästerna anländer och i köket skruvas tempot åter upp. Jennifer Johansson, Atyaf Almhesen och Rebecka Kängström lägger upp och dekorerar förrätten som Marie och Ann-Sofie ska servera. Mirella Lindeman och Bridget Sarr rör om i kalopsgröten.

- Det är fantastiskt att se elevernas utveckling. Man ser hur de tar för sig mer och mer, säger läraren Linda Larsson.

Fredrik Olsson har det lugnt en stund till i väntan på disken.

- Men jag har jobbat hårt innan. Jag skalade 60 potatisar för hand. Du vet – här fuskar man inte, säger han.

Tomas Höglund

0501-687 43

tomas.hoglund@

mariestadstidningen.se

Fyraårsprogrammet

• Programmet vänder sig till elever som har en utvecklingsstörning och behöver en anpassad utbildning som ger en god grund för ett arbete, sysselsättning eller fortsatta

studier inom folkhögskola.
• Inom de nationella programmen erbjuds "Fastighet, anläggning och byggnation" samt "Hotell, restaurang och bageri".

• För de elever som inte har förutsättningar att följa ett nationellt program erbjuds det Individuella programmet, som utformas utifrån den enskilda individens

behov och förutsättningar.
• Stor vikt läggs vid att väcka elevernas nyfikenhet och lust att lära, social gemenskap och personlig utveckling.

Källa: Vadsbogymnasiet



FIXARGÄNG. Patrik Holmberg byter lysröret i en lektionssal på Vadsbogymnasiet. Edvin Sundbom, Victor Wiljén och läraren Stefan Berg assisterar.

FOTO: CHARLOTTE FERNEMAN



kram; här Birgitta



Edvin Sundbom och Birgitta Johansson viker ihop flaggan efter att den trilskande flaggstångslinan fixats.



Samarbetet fungerar utmärkt när Bridget Sarr och Mirella Lindeman lägger upp förrätten på faten.

veckling i fokus

