OPU

Oplæring i udlandet for elever i erhvervsuddannelserne

Uddannelses- og Forskningsstyrelsen

Årets præmie-vindere 2022

Anna Thomassen

Mediegrafiker i Frankrig

Side 11

Alexander Engelbrecht Buch og Frederik Jakobsen

Kontorelever i Tyskland

Side 16

Vera Høgh Omestad

Møbelsnedker på Hawaii

Side 18

Sebastian Friis Gerholt

Kok i Italien

Side 4

Martine Ravnbøl og Emmanuel Searty

Global Organic Farmers i Norge

Side 14

Ane Rahbek

Gartner i Canada

Side 8

Om konkurrencen

For 10. år i træk udskrev Uddannelses- og Forskningsstyrelsen i foråret 2022 en konkurrence blandt elever i erhvervsuddannelserne om gode fortællinger fra virksomhedsophold i udlandet.

Formålet med konkurrencen er ligesom tidligere år at sætte fokus på oplærings-ophold i udlandet som led i erhvervsuddannelserne og inspirere flere unge til at rejse ud for at dygtiggøre sig.

Uddannelses- og Forskningsstyrelsen modtog i 2022 igen færre film og historier end før pandemien, men dog 22 gode bidrag fra elever, der har været på ophold i udlandet med økonomisk støtte fra Arbejdsgivernes Uddannelsesbidrag (AUB) gennem OPU-ordningen.

Årets elever kommer fra ni forskellige fag og har været i oplæring i 14 forskellige lande. Nogle af eleverne er udstationeret i nogle måneder fra deres danske oplærings-sted eller har orlov fra deres skoleoplæringscenter – andre vælger at tage et længere ophold eller hele deres praktiske uddannelse i udlandet.

Bidragene til konkurrencen i 2022 har som de seneste år været påvirket af Covid-19. Mange elever har oplevet at skulle arbejde under forskellige grader af nedlukninger og begrænsninger i dagligdagen rundt om i verden – det vidner flere fortællinger om. Men først og fremmest viser de, at et ophold i udlandet er noget, der sætter tydelige spor både fagligt og personligt og tilfører erhvervsuddannelserne en værdifuld dimension. Og for nogle elever giver opholdene erfaringer, der er med til at forme arbejdsliv og videre uddannelse.

Uddannelses- og Forskningsstyrelsen takker de mange nuværende og tidligere OPU-elever for, at de vil dele deres oplevelser og erfaringer fra udlandet. Blandt de mange gode bidrag har Uddannelses- og Forskningsstyrelsen sammen med Danske Erhvervsskoler og –Gymnasier (DEG) og Styrelsen for Undervisning og Kvalitet (STUK) udvalgt tre historier og tre film, som bliver præmieret. Historierne kan læses i denne publikation. Filmene kan ses via QR koderne her i publikationen, og desuden findes der link til dem på www.ufm.dk/opu.

Præmierne til konkurrencen er sponsoreret af Arbejdsgivernes Uddannelsesbidrag.

Fra jord til bord i Syditalien

OPU - Oplæring i udlandet
1. PRÆMIE
BEDSTE HISTORIE
KONKURRENCE 2022

Af **Sebastian Friis Gerholt,** kok i Italien

Hvorfor er italiensk mad et verdensomspændende fænomen, som kan få alle maver til at rumle? Fordi, når det er bedst, er det fantastiske råvarer og simple sammensætninger, som kan få englene til at synge. God mad handler grundlæggende om at forædle gode råvarer, og det har italienerne øvet sig på i århundreder.

Den viden vil jeg gerne have en bid af, og derfor er jeg kørt til Italien med min kæreste for at stå i lære på restauranten Tenuta Nannina i tre måneder. Med afsæt i manifestet for det 'Nye Nordiske Køkken', er der sket rigtig meget på denne front i Danmark de senere år. I manifestet står der bl.a., at maden skal "bygge på råvarer, som bliver særligt fremragende i vores klimaer, landskaber og vande". Det tilslutter jeg mig fuldstændig, men det behøver man selvfølgelig ikke at fortælle en italiensk bedstemor.

Mariano og hans tomater

På vej ned mod restauranten boede vi en uge på en gård i Toscana. Her mærkede vi italiensk gæstfrihed fra første færd. Da vi trådte ind i huset stod der en skål med solmodne tomater fra køkkenhaven, og allerede den første aften blev vi inviteret på middag. Her hjalp jeg Mariano, en pensioneret kok, med at lave pizza i hans hjemmebyggede pizzaovn. Det var en stor og uventet oplevelse. Med en simpel tomatsovs, der blot bestod af de nyhøstede tomater og et toscansk hvidløg, som er ekstra stort og mildt, frembragte vi skønne pizzaer, der fik alle til at smile. På trods af, at vi knap kunne tale sammen, endte vi med at spise sammen tre aftener og tage på markedet for at købe nye planter til køkkenhaven. Da vi tog afsted følte vi os meget heldige og rørte over den varme, vi havde mødt. Mariano, hans familie og hans sukkersøde tomater vil altid have en plads i vores (smags)hjerter og stå som dem, der åbenbarede det skønne Italien.

Syditaliensk for begyndere

Så var turen kommet til at finde et sted at bo i det smukke Penta og det endte med at blive en lektion i syditaliensk kultur. I mangel på alternativer gik vi selv på jagt omkring restauranten, og heldet tilsmilede os. Jeg spurgte en dreng på gaden og hans far havde tilfældigvis en ledig lejlighed ovenpå hans bageri. På ægte syditaliensk manér har vi lært, at man ikke behøver at betale sin husleje den første i måneden, og at en lejekontrakt ikke er noget, man bare lige får. Det gør ikke noget, for familien er skøn, og vi vågner til duften af nybagt brød hver dag. Det daglige liv omkring bageriet vidner om, hvor vigtige gode friske råvarer er for den almene Italiener. Tre gange om ugen står frugtsælgeren og gjalder nede på hjørnet, med solmodne tomater, ferskner, vindruer og andet godt fra området, ved hans gamle ladvogn. Mozzarellabilen kommer to gange om ugen, og svampeboden med flotte kødfulde 'porcini'-svampe fra de omkringliggende bjerge står nede ved indkørslen til byen.

”Pasta er allestedsnærværende, og hver dag til personalemad får vi pasta i en ny variation. De bedste øjeblikke er, når jeg får lov til at rulle frisk pasta, hvilket er en stor tilfredsstillelse. ”.

Fra jord til bord

Restaurantens motto er 'terra e cucina naturale', som løst kan oversættes til 'naturlig jord og naturligt køkken' - og omgivelserne understøtter dette til fulde. Stedet omkranses af æble- og blommetræer, og der dyrkes et væld af grøntsager som bl.a. aubergine, zucchini, fennikel, bønner og kartofler. Derudover laves der honning, som eksempelvis kommes ovenpå friterede zucchini-blomster fyldt med ricottacreme. En anden favorit er taglioni (små taglia-telle), der bliver rullet med blæk og serveret med friske grønne bønner og tomater. Restauranten ville dog have det svært på den københavnske mad-scene, og jeg bliver derfor mere bevidst om, hvor højt det gastronomiske niveau er i Danmark lige nu. Men heldigvis lærer jeg stadig en masse - især om pasta!

Napolitansk køkkenkultur

Tenuta Nannina betyder 'hos bedstemor', og restauranten er et rigtigt familiested. Bedstemor kommer dagligt ind med grønt fra marken og får sig en sludder eller hjælper til med at nippe bønner. Konen bestyrer restauranten, og børnene løber rundt og leger med kokkene og gæsternes børn. Rocco og hans kone kender de fleste af gæsterne, og ofte får man følelsen af, at det er en masse venner, der kommer til middag. Rocco udøver eksemplarisk værtskab og fra sin plads i 'klappen' hilser han på samtlige gæster, der kommer ind. Han er en rigtig showman, og hans personlighed er en af grundene til, at folk besøger restauranten. Kulturen i køkkenet er helt anderledes, end hvad jeg er vant til. Der er store armbevægelser og høj stemmeføring. Der snakkes ikke italiensk men napolitansk, og hverken ejeren Rocco eller souschefen Gennaro er bange for at hæve stemmen. Heldigvis vil de mig det bedste, og jeg kunne ikke lade være med at smile for mig selv, første gang jeg fik en skideballe. Jeg forstod intet af det, der blev sagt. Det lød bare smukt og syngende i mine ører.

Pasta e basta

Pasta er allestedsnærværende, og hver dag til personalemad får vi pasta i en ny variation. De bedste øjeblikke er, når jeg får lov til at rulle frisk pasta, hvilket er en stor tilfredsstillelse. Jeg har lært en af hemmelighederne bag den gode pastaret, som er optimalt brug af pastavandet. I Danmark tykner vi ofte saucer og gryderetter med smør eller fløde, men her bruges vandet fra pastaen. Vandet som er rigt på stivelse, emulgeres (bindes) med olivenolien på de klassiske pastapander, hvorved der dannes en cremet hinde, der lægger sig om pastaen - smart og rigtig lækkert!

Det er en stor oplevelse at være afsted og på trods af kultur - og sprogbarrierer, vil jeg klart anbefale det til andre kokkeelever. Et praktikophold i udlandet som kokkeelev handler om så meget mere end mad, og udover at kunne rulle pasta, kommer jeg hjem med en masse nye perspektiver på mad og livet generelt, som jeg ikke ville være foruden.

Tilbage til rødderne

OPU - Oplæring i udlandet
2. PRÆMIE
BEDSTE HISTORIE
KONKURRENCE 2022

Af **Ane Rahbek,** gartner i Canada

Den stærke maj sol bager fra en næsten skyfri himmel. De gamle ahorntræer står i fuldt flor ved siden af den nu enorme farverige og travle køkkenhave, som er fyldt af en gruppe engagerede storbyseksistenser der er spændte på, hvad dagen vil bringe. I dag er vores første frivillige "plantedag", hvor gæster kan komme og være gartner for en dag. Luften sitrer af energi og utålmodighed på sommerens høst af de mange forskellige typer grøntsager, som vi dyrker i år.

Vi når halvvejs igennem dagen, da flere mobiler bibber i kor. Det er en "emergency alert" om, at en storm nærmer sig, og at vi bør søge ly. Vi skynder os at pakke planter og værktøj væk, får sagt tak for i dag og søger indendørs. Det buldrer og brager, og vinden rusker træerne voldsomt. En halv time senere, er det, som om det aldrig er sket. Vi ånder lettet op over, at vi er sluppet billigt i forhold til vores naboer, med tab af et ældre træ og midlertidig strømafbrydelse. Kort sagt, hvis der er noget særligt min tid i Canada har lært mig, så er det at være omstillingsparat fra et sekund til det næste. Det kan gå fra sommer til vinter over få dage, med temperatursvingninger af dobbeltcifret karakter. Som gartnerelev i Canada har det været enormt spændende at følge den udfordring, det er at samarbejde med et klima, som på ingen måde ligner det danske.

180 graders vending

To år tidligere, da corona ramte, vendte det min hverdag i Danmark på hovedet uden lige, og i den sammenhæng fik jeg god anledning til at overveje, hvor jeg var i livet. Jeg besluttede undervejs, at jeg ikke længere ville karriereræset inden for filmindustrien, og jeg indså, at jeg savnede at bruge mig selv fysisk og at se resultater. Det blev hurtigt en besættelse, med utallige "redningsaktioner" til og fra Bilka, hvor jeg købte planter, som var nedsat, da de alle havde set bedre dage. Og der var ikke noget mere tilfredsstillende end at tage noget som så trist og livløst ud og få det tilbage på sporet igen med næring og kærlighed. Før jeg fik set mig om, havde jeg spontant søgt ind på Kold College i Odense med tanken om, at jeg kunne gøre min hobby til virkelighed. Med en målrettethed vidste jeg hurtigt, at jeg ville søge oplæring et lille, bæredygtigt sted som var under indflydelse af naturlige principper som eksempelvis permakultur.

Mit eget ansvarsområde

Jeg har nu været i Sunderland, Ontario i snart fire måneder og tiden er fløjet afsted. Vi er en fire hektar stor grøntsags- og frugtbaseret farm, som primært lever af produktionen af "Community Shared Agriculture" (CSA) samt "Farmers Markets". CSA er en form for grøntsags-abonnement, hvor kunder skriver sig op til 12 uger og

”Jeg har fået plads til at vokse og udvikle min kunnen i et lille team og har samlet erfaring, som gør, at jeg er et skridt videre ift. selv (forhåbentligt) at kunne åbne mit eget lille landsted med bæredygtig grøntsagsproduktion engang.”.

får en andel i høsten over sæsonen. Mængden afhænger af årets plantevækst. Man betaler forud, så farmen får penge ind, før sæsonen begynder. Vi er til dagligt et lille, men dedikeret team på syv medarbejdere, som overser produktionen af vores 49 grøntsags-varianter foruden vores frugt, bær og blomsterproduktion.

Ejeren, Tony, har været meget afslappet omkring ansvarsfordelingen, og da det var frøspiring og pasning som i særlig grad fascinerede mig, fik jeg ansvaret for den daglige vedligeholdelse af den store samling af flere tusinde småplanter af forskellig art samt for at klargøre de planter, der skulle videre ud i verdenen. I den forbindelse afholdte vi en større begivenhed med rundvisning, fællesplantning og salg af småplanter, som alt sammen var noget, jeg fik lov til at organisere.

Der er generelt en meget transparent videndeling på farmen, hvor vi alle tager del i produktionsplanlægningen, opbygningen og placeringen af afgrøder, markedsføringen, salget og dialogen med kunderne. Og vi har taget noter i produktionsplanen til næste år, så vi (forhåbentligt) kan lære af vores fejl.

Benhårdt, men utroligt tilfredsstillende arbejde

Det særlige set up på farmen har givet mig unik indsigt i alternative metoder, som ikke bruges i Danmark. Både den daglig virksomhedsdrift, Agroturisme og forretningsmodeller som eksempelvis CSA. Det har ligeledes været en unik oplevelse at bo og leve sammen med sine kollegaer, som nu er blevet mine tætte venner. Vi har været på opdagelse i den omkringliggende natur sammen, haft lange snakke om dyrkningsmetoder over lejrbål og nydt godt af afkastet af vores hårde arbejde – et kæmpe overskud af hjemmehøstede grøntsager og frugter. Ydermere har vi hver især fået en lillebitte køkkenhave til rådighed til vores egne

projekter, og jeg har nu udvidet mit plantekendskab til utallige specielle urter traditionelt brugt af 'Native Americans'.

Med gårdens navn "Wheelbarrow Farm" har praktisk håndværk og bæredygtighed været i fokus frem for maskineri og automatisering. Det betyder, at jeg har vandet planterne manuelt hver dag, at ALT ukrudtet på de fire hektar land luges med hænderne og naturligvis, at trillebøren har været vores trofaste følgesvend igennem utallige opgaver. Det har været benhårdt, men utroligt tilfredsstillende arbejde! Jeg har fået lov at følge ethvert frø vokse sig stort og høstet dets hårde arbejde.

Stedet har i øvrigt investeret i Nordamerikas eneste traktor som er drevet 100% på solcelleenergi, således at den blot skal lades op på samme måde som en hvilken som helst anden elektronisk himstregims.

Ude godt men hjemme bedst

Jeg har ikke et sekund fortrudt, at jeg har taget min første oplæringsperiode i udlandet på trods af det ekstra papirarbejde! Tværtimod. Det har styrket mig på fronter, jeg aldrig nogensinde kunne have forudset. Jeg har fået plads til at vokse og udvikle min kunnen i et lille team og har samlet erfaring, som gør, at jeg er et skridt videre ift. selv (forhåbentligt) at kunne åbne mit eget lille landsted med bæredygtig grøntsagsproduktion engang.

Jeg har også udviklet en kæmpe taknemmelighed for at komme fra et mildt, og relativt stabilt, dansk klima, hvor man ikke behøver bekymre sig om nattefrost og sne i slutningen af maj.

En verden 1.232,4 km herfra

OPU - Oplæring i udlandet
3. PRÆMIE
BEDSTE HISTORIE
KONKURRENCE 2022

Af **Anna Thomassen,** mediegrafiker i Frankrig

Nerverne og spændingen løber gennem mig. Jeg ved ikke helt, hvilken følelse, der fylder mest. Men skulle jeg gætte, så nok mest nerverne. Jeg står foran en stor blå port og inde bagved ligger et af de største og fedeste kommunikationsbureauer. Her skal jeg skal være de næste 3 måneder. Jeg håber, de er venlige og at jeg forstår, hvad de siger (den sidste del bliver nok lidt svær).

Den 15. januar 2022 hoppede jeg på et fly til Paris, uden meget planlægning og uden at kunne sproget. Jeg skulle i oplæring som mediegrafiker på bureauet Edelman, fordi min vidunderlige elevplads i Miljøministeriet havde givet mig lov til at hoppe ud i verden, for en kort stund, for at få endnu mere erfaring og for at se mit fag fra en ny vinkel. Jeg har altid fundet det enormt spændende at se mit fag gennem andre kulturer.

Bag den blå dør kom jeg ind i den smukkeste bygning midt i Paris. Det første menneske, jeg mødte (lad os bare sige, at hun ikke helt kunne engelsk) talte så meget, at jeg bare kunne smile og nikke og håbe på, at det ikke var vigtigt, hvad hun sagde. Lige i det øjeblik tænkte jeg åh nej. Hvad har jeg gjort? Hvordan skal jeg på nogen måde kunne være her i tre måneder uden at kunne tale sproget? Så langt kan google translate altså ikke række. Men heldigvis var det langt fra normen i bureauet. Selvom der oftest var en vild accent og hver anden sætning var fransk i nogle tilfælde, var det oftest nogenlunde at forstå, hvad mine kollegaer sagde til mig. Der skete mange misforståelser og sjove hændelser, men efterhånden lærte jeg de mærkelige ord.

Min allerførste opgave overraskede mig helt vildt. Jeg havde kun været der i en time og så skulle jeg lave logoet til en international kampagne om kvinders ulighed. Kampagnen arbejdede jeg meget på og var også med til at lave billboards, en regning til præsidenten, SoMe indhold og meget mere. Kampagnen blev et kæmpe hit og er gået verden rundt. Det er så fedt at kunne se kampagnen vokse fra ide til nu at have vundet sin første award.

En anden verden

Den første uge var enormt hård, da jeg både skulle være væk hjemmefra for første gang, være i et helt andet land, arbejde til klokken seks hver dag og snakke et andet sprog. Den kreative afdeling var delt op i to. Team Studio og Team Concept. Concept var dem, der fandt på ideer og kampagner. Studio var dem, der udviklede ideerne kreativt. Jeg var ansat ind i Studio, men var heldig at arbejde i begge teams. Og ja, jeg ved, hvad I tænker: Er det ikke lidt som den der

”Efter, at jeg havde været i Paris i tre uger, som gik fantastisk hurtigt, begyndte alt at falde på plads. Jeg lærte byen at kende, forstod det at være fransk i Paris og havde fundet en rytme i at bo alene”.

serie på netflix “Emily in Paris”?. Den nævner alle i hvert fald, når jeg fortæller om Paris. Og jo, efter at have set den, må jeg sige, at der er mange ligheder. Ikke, at folk i branchen alle er snobbede, på ingen måde, men jeg skal da være ærlig at sige, at der var et par. Fx havde jeg en chef, som ikke kunne lide mig, fordi jeg ikke kunne fransk. Han snakkede af princip kun fransk til mig og sagde kun “godmorgen” til dem, der stod ved siden af mig. Men selvom der godt kunne være nogle, der var lidt anderledes, handlede det mest om at lære dem at kende. Når man havde gjort det og måske også fortjent deres respekt, så var det de mest venlige og loyale mennesker.

Rytmen i kaosset

Efter, at jeg havde været i Paris i tre uger, som gik fantastisk hurtigt, begyndte alt at falde på plads. Jeg lærte byen at kende, forstod det at være fransk i Paris og havde fundet en rytme i at bo alene. Og som om det ikke kunne gå bedre, blev jeg kaldt ind til min chef. Hun var glad for, at jeg var en del af teamet og sagde, at de nu ville bruge mig som såkaldt Junior Designer, hvilket betød, at de stolede nok på mig til at lade mig stå for kunder og arbejde mere selvstændigt. Hun tilbød mig endda at komme tilbage som fastansat, når jeg var færdiguddannet.

Herefter begyndte arbejdet bare at blive endnu sjovere. Jeg fik lov til at arbejde for store kunder som Cartier, Lillet, Danone, Adobe, Foundation des Femmes, Novartis og mange flere. Jeg blev ansvarlig for animationer og arbejdede med alt inden for den grafiske verden.

En normal dag i bureauet begyndte kl 9, hvor jeg fik tildelt min kunde og min opgave, kl 10 havde jeg et brief med min kunde, hvor opgaven blev fortalt, og den skulle så løses inden 16. Imellem det var der selvfølgelig frokost. Franskmænd lever efter udsagnet; man arbejder for at leve, derfor var det vigtigt for dem, at man kunne nyde sin frokost. Frokosten blev altid hentet ude i byen, lige fra salat til sushi, og derefter spiste man så længe, man havde tid. Nogle gange i 30 minutter andre gange i to timer.

Larmens fredelige toner

Udover arbejde brugte jeg tid i min lejlighed og gik rundt i Paris. Jeg boede i en lækker lejlighed på femte sal (uden elevator) med udsigt over tagene i Paris. Cirka et kvarters gang fra arbejdet i det 9. arrondissement (ordet, der stadig skræmmer mig at sige højt). En storby som Paris kunne godt være lidt overvældende, især for en bondeknold som mig. I Paris var der konstant bevægelse og hele tiden larm. Men det var som om, at Paris kunne slippe afsted med hvad som helst. Det var jo bare charmerende, når aggressive bilister gassede op eller fodboldentusiaster sang “la vie en rose” ved midnat gennem gaderne. Hver weekend udforskede jeg forskellige dele af Paris, uden en plan. Det var en vildt fed måde at se det autentiske Paris.

Da jeg var i Paris var Frankrig det værste sted i Europa ift. corona. Man skulle bære maske, fra man gik ud af sin hoveddør, til man kom hjem igen. Så derfor var det svært, ja næsten umuligt, at møde nye mennesker, da alt var lukket. Det kunne til tider være meget isolerende. Min ansvarlige på jobbet hed Guilherme (jep, jeg brugt lang tid, før jeg turde sige hans navn højt). Han hjalp mig altid med gode tips og fortalte om kulturen. Han gjorde mit ophold langt bedre, end jeg forventede. Han gjorde det til sin store mission, at jeg skulle lære så meget som muligt. Det må jeg sige, han gjorde godt. Jeg havde aldrig forventet, hvor meget jeg ville lære ved at tage til udlandet. Især fordi det er sådan en intens måde at se sit fag i øjnene på.

Før, jeg havde set mig om, var de tre måneder ovre. Det var derfor tid til at vende flyet mod det lidt koldere Danmark igen. Det at kunne rejse ud i verden med sit fag er enormt undervurderet. Det er klart noget, jeg vil udforske mere i fremtiden.

Film

Af **Martine Ravnbøl og Emmanuel Searty,**
Global Organic Farmers i Norge

OPU - Oplæring i udlandet
1. PRÆMIE
BEDSTE FILM
KONKURRENCE 2022

Filmene kan ses på
www.ufm.dk/opu-ordningen

Se 1. præmiefilmen her:

Film

Af **Alexander Engelbrecht Buch**
og Frederik Jakobsen, kontorelever i Tyskland

OPU - Oplæring i udlandet
2. PRÆMIE
BEDSTE FILM
KONKURRENCE 2022

Filmene kan ses på
www.ufm.dk/opu-ordningen

Se 2. præmiefilmen her:

Film

Af **Vera Høgh Omestad,** møbelsnedker på Hawaii

OPU - Oplæring i udlandet
3. PRÆMIE
BEDSTE FILM
KONKURRENCE 2022

Filmene kan ses på
www.ufm.dk/opu-ordningen

Se 3. præmiefilmen her:

Uddannelses- og Forskningsstyrelsen

ISSN 2794-2112