

Staatliche Gewerbeschule Gastronomie und Ernährung

Berufsvorbereitung ▪ Berufsschule ▪ Hotelfachschule

Kursprofil: **Kurs Nummer** **1102**

Angeboten von: **Klassenwahlpflicht**

Titel: **Praxis Küche/Service**

Inhalte und Ziele	<p>Zubereitung einfacher Speisen und Gerichte in der Küche</p> <ul style="list-style-type: none">- Einübung von Schnitt- und Gartechniken (insbesondere Kochen und Braten)- Arbeiten mit Rezepten und Convenienceprodukten- Umgang mit Küchentechnik (Herde, Öfen etc.)- Arbeiten im Team <p><u>Themenauswahl (Hauptgerichte):</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Rührei mit Blattspinat und Salzkartoffeln• Hamburger National• Nürnberger Rostbratwürstchen mit Kartoffelpüree und Tomatensalat (Gurkensalat)• Hacksteak à la Meier mit Spiegelei, Zwiebeln und Röstkartoffeln (Bratkartoffeln)• Schweineschnitzel Wiener Art mit Bratkartoffeln und Salatteller (Gurke, Tomate, Blattsalat, Joghurtdressing)• Gebratene Poulardenbrust mit Tomatensauce und Spaghetti• Gebratenes Schweinemedallion mit buntem Nudelsalat (Fusili, Erbsen TK, Broccoli, Karotten)• Fischfilet (Seelachs- oder Rotbarschfilet) in Eihülle gebraten oder gebratenes Lachsfilet mit Kartoffelsalat• Königsberger Klopse mit Kapernsauce, Salzkartoffeln, Rote Bete• Putengeschnetzeltes mit Champignons, Erbsen und Butterreis <p><u>Themenauswahl (Nachspeisen):</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Vanillepudding (Convenience) und Kirschen• Vanille-Cremespeise (Convenience) mit Himbeersauce• Schokoladenpudding mit Vanillesauce (Convenience)• Obstsalat• Grießflammerie mit Früchten• Quarkspeise mit z.B. Erdbeeren <p><u>Prüfungstag</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Zubereitung eines einfachen Gerichts und ggf. auch Desserts nach Rezeptblatt• Arbeitsgruppen z.B. 4-5 Schüler bereiten 10 Portionen zu
Leistungsbeurteilung	<ul style="list-style-type: none">• individuelle Beurteilung: Arbeitskleidung, Pünktlichkeit, engagierte Mitarbeit• kollektive Beurteilung: Arbeitsergebnis am Prüfungstag (Sensorik, Präsentation)

