

# Staatliche Gewerbeschule Gastronomie und Ernährung

Berufsvorbereitung ▪ Berufsschule ▪ Hotelfachschule

**Kursprofil:** **Kurs Nummer** **1201**

**Angeboten von:** **Michael Mittelberger**

**Titel:** **Speisen für den Empfang (Fingerfood)**

Inhalte und Ziele	<p><u>Lehrinhalte:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Erkennen und beurteilen der Rohstoffe</li><li>• Umgang und Verarbeitung von Lebensmittel</li><li>• Schneidetechnik</li><li>• Vorbereitung auf Zwischenprüfung</li><li>• Zubereitung von kalten und warmen Speisen für Konferenzen, Tagungen, Kongresse usw.</li></ul> <p><u>Kalte Speisen:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Schnittchen - Belegte Brote</li><li>➤ Canapés</li><li>➤ Matjes - Tatar</li><li>➤ Lachs - Tatar</li><li>➤ Frischkäse mit verschiedenen Geschmacksrichtungen</li></ul> <p><u>Warme Speisen:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Geflügel Spieße</li><li>➤ Vegetarische Mini Spieße</li><li>➤ Gemüse im Backteig</li><li>➤ Mini Frikadellen</li><li>➤ Saucen + Dips</li></ul>
Voraussetzungen	Keine
Beurteilung	<ul style="list-style-type: none"><li>• individuelle Beurteilung: Arbeitskleidung, Pünktlichkeit, engagierte Mitarbeit</li></ul>

