

Staatliche Gewerbeschule Gastronomie und Ernährung

Berufsvorbereitung ▪ Berufsschule ▪ Hotelfachschule

Kursprofil: **Kurs Nummer** **1202**

Angeboten von: **Michael Glasow**

Titel: **Süßspeisen HF, FK, HK/Sys, RF**

Inhalte und Ziele	<ul style="list-style-type: none">➤ Vor – und zubereiten der Speisen➤ Anrichten und Garnieren➤ Verkosten und Bewerten➤ Warenkunde➤ Arbeitstechniken
Voraussetzungen	Ab dem 2 . Block
Themen	<ol style="list-style-type: none">1) Grießflammeri2) Kompott (Äpfel und Birnen)3) Bayerische Krem/ Vanille Eis4) Rote Grütze5) Auflaufkrapfen6) Prüfung
Beurteilung	<ul style="list-style-type: none">• individuelle Beurteilung: Arbeitskleidung, Pünktlichkeit, engagierte Mitarbeit

