

# Staatliche Gewerbeschule Gastronomie und Ernährung

Berufsvorbereitung ▪ Berufsschule ▪ Hotelfachschule

---

**Kursprofil:** **Kurs Nummer** **1203**

**Angeboten von:** **Carolin Fütterer**

**Titel:** **Desserts**

---

Inhalte und Ziele	<p>Grundkenntnisse über Bindungen von Süßspeisen erwerben und anwenden.</p> <p>In diesem Wahlpflichtkurs sollen Grundkenntnisse zum Thema Bindungen von Süßspeisen erworben und anschließend geübt und vertieft werden.</p> <p>Dabei soll der Begriff Dessert/ Süßspeise genau definiert und erklärt werden. Diese werden mit verschiedenen Bindungen hergestellt. Des weiteren wird erläutert, wie sich ein Dessert (Teller) aufbaut und welche Bestandteile Verwendung finden.</p> <p>Hierbei sollen die Schüler in kleinen Gruppen zusammenarbeiten und gemeinsam ihr Vorgehen planen und reflektieren</p>
Voraussetzungen	Keine
Themen	<p>Herstellung von Süßspeisen und Soßen</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Cremespeisen und Mousse</li><li>● Kompott und Ragout</li></ul> <p>➔ Verwendung von Bindemitteln</p> <p>➔ Herstellen von verschiedenen Dekorationen</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Kuvertüreornamente</li><li>● Hippen und Brandmasse</li></ul> <p>➔ Aufbau eines Desserttellers unter Berücksichtigung erstellter Kriterien.</p>
Beurteilung	<p>Die Leistungsbeurteilung soll durch die Herstellung eines drei Komponenten Desserttellers zum Ende des Wahlpflichtkurs erfolgen. Ebenfalls kann eine Rezeptsammlung oder ein schriftlicher Test zur Überprüfung des Erlernen zur Hilfe gezogen werden.</p>

