

Staatliche Gewerbeschule Gastronomie und Ernährung

Berufsvorbereitung ▪ Berufsschule ▪ Hotelfachschule

Kursprofil: **Kurs Nummer** **1204**

Angeboten von: **Thomas Römer**

Titel: **Salate**

Inhalte und Ziele	<p>In diesem Kurs erhalten Sie einen Einblick über Vor-, Zu- und Nachbereitung von Salaten. Sie arbeiten in Gruppen miteinander. Aus verschiedenen Gemüsen und Früchten entstehen Salate, die sich unter anderem durch eine geschickte u. raffinierte Anrichteweise auszeichnen.</p> <p>.....„Von einfach bis anspruchsvoll“</p> <p>Sie erfahren in diesem Kurs einen handlungsorientierten Unterricht, der nicht nur Spaß macht, sondern auch neues Fachwissen vermittelt.</p> <p>Kompetenzen wie logisches Denken, Entscheidungsfähigkeit, Selbstvertrauen, Zuverlässigkeit,... werden in diesem Kurs gefördert und gefordert.</p> <p>Wenn Sie schon immer wissen wollten, was Römische Legionäre in ihre Feldflaschen füllten, die Kaiserin Sissi besonders gemocht hatte und wie aus weißen Trauben ein Aceto balsamico entsteht, dann wird dieser Kurs Sie begeistern!</p> <p>Hinweise zu Ordnung, Sauberkeit sowie Einhaltung der Hygiene werden gegeben.</p> <p>Das erworbene Fachwissen sowie die sozialen Kompetenzen werden ihnen auch in Zukunft weiterhelfen neue Herausforderungen zu meistern.</p> <p>Probieren Sie es einfach! Ich freue mich auf Sie!!!</p>
Voraussetzungen	<p>Der Kurs richtet sich an Auszubildende ohne Grundkenntnisse aus dem Bereich HF/RF/FK ab 2. Block.</p> <p>Zu Beginn des Kurses ist ein Unkostenbeitrag an den Kursleiter von 10,00 € zu entrichten. Eine Quittung dafür kann bei Bedarf ausgestellt werden.</p>
Bewertung	<p>Zu Beginn des Kurses erhalten Sie eine Auswahl von Kriterien für die Bewertung. Ihr Engagement sowie die Umsetzung der Kursinhalte während des gesamten Prozesses sind entscheidend.</p> <p>Eine Bewertung der Schüler untereinander ist mir genauso wichtig, wie meine eigene.</p>

