

Staatliche Gewerbeschule Gastronomie und Ernährung

Berufsvorbereitung ▪ Berufsschule ▪ Hotelfachschule

Kursprofil: **Kurs Nummer** **1206**

Angeboten von: **Thomas Römer**

Titel: **Einfache Gerichte der klassischen Küche**

Inhalte und Ziele	<p>In diesem Kurs werden Sie einen Überblick erhalten in die Vor-, Zu- und Nachbereitung von einfachen Speisen. Sie arbeiten in Gruppen miteinander. Aus den Hauptrohstoffen wie Eier, Hackfleisch, Fisch und Hühnerfleisch entstehen Gerichte, die sich unter anderem durch eine geschickte und raffinierte Anrichteweise auszeichnen.</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, Fairness sowie die Fähigkeit des fachlichen Arbeitens werden in diesem Kurs gefördert und gefordert.</p> <p>Wenn Sie schon immer wissen wollten, was sich hinter der Begrifflichkeit „Verlorene Eier“ oder „Hacksteak al la Meyer“ verbirgt, dann wird dieser Kurs Sie begeistern!</p> <p>Hinweise zu Ordnung, Sauberkeit sowie die Einhaltung der Hygiene werden gegeben.</p> <p>Das erworbene Fachwissen sowie die sozialen Kompetenzen werden Ihnen auch in Zukunft weiterhelfen neue Situationen 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>

