

# Staatliche Gewerbeschule Gastronomie und Ernährung

Berufsvorbereitung ▪ Berufsschule ▪ Hotelfachschule

**Kursprofil:** **Kurs Nummer** **1208**

**Angeboten von:** **Thomas Römer**

**Titel:** **Der Gaumenschmaus vorweg – Amuse Gueule & Co**

<p>Inhalte und Ziele</p>    	<p>Kalte Speisen aus Gemüsen und Früchten werden attraktiv, geschickt angerichtet um die Gäste zu verzaubern.</p> <p>..... Aus „einfach“ wird „einfach schön“! .....</p> <p>Das Garnieren und Verziern stehen dabei im Vordergrund. Schmetterlinge ergänzen die angerichteten Speisen, bringen die Gäste zum Staunen und bereiten den Magen für weitere Gänge vor.</p> <p>Sie arbeiten in Gruppen miteinander. In diesem Kurs erfahren Sie 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> <p>Thomas Römer</p>
<p>Voraussetzungen</p>	<p>Der Kurs richtet sich an Auszubildende ohne Grundkenntnisse aus dem Bereich HF/RF/FK.</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>
<p>Bewertung</p>	<p>Zu Beginn des Kurses erhalten Sie meine Kriterien für die Bewertung. Ihr Engagement sowie die Umsetzung der Kursinhalte während des gesamten Prozesses sind dabei entscheidend.</p> <p>Eine Bewertung der Schüler untereinander ist mir genauso wichtig, wie meine eigene.</p>