

Staatliche Gewerbeschule Gastronomie und Ernährung

Berufsvorbereitung ▪ Berufsschule ▪ Hotelfachschule

Kursprofil: Kurs Nummer **2.301**

Angeboten von: **Thomas Römer**

Titel: Pastete, Galantine und Blumenstrauß

<p>Inhalte und Ziele</p> 	<p>Dieser Kurs soll einen Einblick in die Planung und Durchführung beim Erstellen von kalten Schauplatten geben.</p> <p>Die Arbeit erfolgt in drei Gruppen mit einer unterschiedlichen Aufgabenstellung.</p> <p>Drei verschiedene Schaustücke mit den dazugehörigen Elementen werden zubereitet und angerichtet.</p> <ul style="list-style-type: none"> * Aus Teig werden Körbchen geflochten, Füllhörner, Blätter hergestellt. * Ein Gemüsebouquet wird geschnitzt, welches als Mittelpunkt eines Buffets stehen könnte. * Früchte verwandeln sich zu Blüten als Hingucker. * Neben den Garverfahren wie Kochen, Braten, Backen, Dünsten, Pochieren, Glacieren kann gratiniert, glasiert, nappiert, tourniert, , chaufroidiert, maceriert, tranchiert, werden. * Wenn Sie „mehr“ wollen, entwickeln Sie mit ihrem Team neue Kreationen bei der Auswahl und Zusammenstellung der Komponenten, sowie verschiedene Anrichteweisen. * Die Schauplatten werden am letzten Kurstag auf einem Buffet präsentiert. <p>Ich freue mich auf Sie!</p> <p style="text-align: right;"><i>Thomas Römer</i></p>
<p>Voraussetzungen</p>	<ul style="list-style-type: none"> * Sie belegen den 3./4. Block. * Lust auf mehr, ... als nur Alltag???
<p>Leistungsbeurteilung</p>	<p>Pünktlichkeit, vollständige Arbeitskleidung sowie der Umgang mit zeitlichen Verschiebungen werden vorausgesetzt. Die unterschiedlichen Erfahrungen die Sie mitbringen, die engagierte Arbeit im Team, sowie die Präsentation am letzten Kurstag werden zusammen mit den Ergebnissen bewertet. Die Eigene Bewertung der Schüler ist auch Bestandteil dieses Kurses.</p>