

# Staatliche Gewerbeschule Gastronomie und Ernährung

Berufsvorbereitung ▪ Berufsschule ▪ Hotelfachschule

---

**Kursprofil:** **Kurs Nummer** **2302**

**Angeboten von:** **Peter Stillhard**

**Titel:** **Schauplatten für kalte Büffets (2)**

---

Inhalte und Ziele	<p>Spezielle Fachkenntnisse und Arbeitstechniken erlernen. Kreativität anregen und fördern.</p> <p>In diesem Wahlpflichtkurs werden spezielle Arbeitstechniken vermittelt, die in den Betrieben kaum noch angewendet werden. Gleichzeitig sollen Kreativität für das Zusammenspielen von Farben, Aromaträgern und Zubereitungsarten sensibilisiert werden.</p> <p>Hierbei sollen die Schüler in kleinen Gruppen zusammenarbeiten und gemeinsam ihr Vorgehen planen und reflektieren.</p> <p>Dies bedeutet für den Schüler folgende Lernziele:</p> <p>➤ Herstellung von:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Planen einer Schauplatte (Ideen, Skizzen)</li><li>• Fachgerechtes Tournieren von Gemüse</li><li>• Chemisieren (überziehen mit Aspik)</li><li>• Farcen, Pasteten und Terrinen</li><li>• Decksoßen (Chaufroid) Mehrfarbig</li><li>• Garnituren</li><li>• Herstellen, Aufbau und Anrichten einer Schauplatte</li></ul>
Voraussetzungen	Köche 3. – 5. Block
Leistungsbeurteilung	Die Ergebnisse und die Leistungsbeurteilung soll durch das Planen und Erstellen einer Schauplatte durch Vorgabe der Produkte zum Ende des WP sichergestellt werden. Schriftliche Ausarbeitungen, sowie erstellte Skizzen zu dem Thema sollen hierbei mit einbezogen werden.