

Staatliche Gewerbeschule Gastronomie und Ernährung

Berufsvorbereitung ▪ Berufsschule ▪ Hotelfachschule

Kursprofil:

Kurs Nummer 2303

Angeboten von: **Andreas Ball**

Titel: **Speisen für Empfänge (Fingerfood)**

Inhalte und Ziele	<ul style="list-style-type: none">• Arbeiten und Umrechnen von vorgegebenen Rezepturen• Erstellen von eigenen Rezepten• Arbeiten mit Teigen und Massen• Arbeiten im Team <p><u>Themenübersicht:</u></p> <ul style="list-style-type: none">➤ Herstellen verschiedener Quiche (Lauch, Schinken usw.)➤ Partyfrikadellen➤ Lachsrolladen➤ Crepe mit verschiedenen Füllungen➤ Apfelkugeln in verschiedenen Ausbackteigen➤ Verschiedene Baguettestangen mit Unterschiedlichen Füllungen➤ Mini – Pizzen mit verschiedenen Auflagen➤ Brandteig: Süße und herzhaft Füllungen➤ Teigtaschen mit Hackfüllung➤ Blätterteig: Süße und herzhaft Füllungen➤ Mübteig mit einer Apfelfüllung➤ Kreativtag (Rezepturen der Schüler aus den Betrieben)
Leistungsbeurteilung	<ul style="list-style-type: none">• individuelle Beurteilung: Arbeitskleidung, Pünktlichkeit, Arbeiten im Team, Umgang mit Lebensmitteln• kollektive Beurteilung: Gruppenergebnisse der einzelnen Speisen

