

# Staatliche Gewerbeschule Gastronomie und Ernährung

Berufsvorbereitung ▪ Berufsschule ▪ Hotelfachschule

---

**Kursprofil:** **Kurs Nummer** **2304**

**Angeboten von:** **Hr. Homann**

**Titel:** **Warme Schlachtfleischgerichte für Konferenzbüffets**

---

Inhalte und Ziele	Es werden aus Schlachtfleischstücken einfache Gerichte hergestellt. Die Schüler können sich hierzu passende Beilagen wählen. Es sollen nach Möglichkeit verschiedene Technik Verfahren eingesetzt werden. Wir kochen mit Produkten die unter anderem in den letzten drei Jahren als Prüfungsthema eingesetzt wurden.
Voraussetzungen	<ul style="list-style-type: none"><li>• Es werden die Schulblöcke des ersten Schuljahres vorausgesetzt.</li><li>• Je nach Zusammensetzung der Schulungsgruppe werden die Themen auf das Niveau der Gruppe angepasst, um möglichst hohe Lernerfolge zu erzielen.</li></ul>
Leistungsbeurteilung	<ul style="list-style-type: none"><li>• Aktive Mitarbeit</li><li>• Rezeptmappe über die Unterrichtseinheiten</li><li>• Praktische Arbeitsprobe#</li></ul>

