

# Staatliche Gewerbeschule Gastronomie und Ernährung

Berufsvorbereitung ▪ Berufsschule ▪ Hotelfachschule

## Kursprofil: **Kurs Nummer 2402**

Angeboten von: **Fred Lilischkis**

**Titel:** *Backen für Köche in der Pâtisserie*

Inhalte und Ziele	<p><u>Lehrinhalte:</u></p> <p>Der Wahlpflichtkurs bietet den Schülern die Möglichkeit ihre Fertigkeiten im Umgang mit Teigen zu erweitern. Dazu werden verschiedene Teige, salzig und süß, hergestellt und unter Berücksichtigung ihrer speziellen Lockerungsarten verarbeitet und gebacken.</p> <p>Die Schüler sollen:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Teige von Massen abgrenzen können</li><li>➤ Einfache und schwere Hefeteige unterscheiden, herstellen, formen und backen, z.B. Flechtgebäcke</li><li>➤ Kaffeegebäcke z.B. Butterkuchen, Streuselkuchen, Kuchen mit Früchten der Saison verkaufsfertig herstellen</li><li>➤ Gezogene Hefeteige herstellen, zu Plunder mit verschiedenen Füllungen und Früchten verarbeiten</li><li>➤ Mürbeteige anwirken, ausrollen und backen</li><li>➤ Einfache Teegebäcke aus Mürbeteig formen z.B. ausstechen, schneiden, dressieren</li></ul>
Voraussetzungen	Köche 3. Bis 5. Block
Leistungsbeurteilung	Erfolgt durch Präsentation der Arbeitsergebnisse. Formen, Farbe und Konsistenz der Gebäcke dienen der Beurteilung. Engagierte Mitarbeit, Hygiene und Ordnung am Arbeitsplatz werden erwartet.



