

Staatliche Gewerbeschule Gastronomie und Ernährung

Berufsvorbereitung ▪ Berufsschule ▪ Hotelfachschule

Kursprofil: **Kurs Nummer 2403**

Angeboten von: **Carolyn Fütterer**

Titel: **Dessertteller**

Inhalte und Ziele	<p><u>Lehrinhalte:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Definition des Begriffs Dessert/ Süßspeise• Vermittlung von Grundkenntnissen zum Thema Bindungen von Süßspeisen• Arbeiten mit Rezepten• Arbeiten im Team <p><u>Themenübersicht:</u></p> <p>Herstellung von verschiedenen Dessertkomponenten wie z.B.</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Cremespeisen und Mousse➤ Petits- und Baumkuchen-Fours➤ Tartes➤ Speiseeis <p>Herstellung von verschiedenen Dekorationen</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Kuvertüre-Ornamente und Folientechnik➤ Hippen-, Brand- und Hbiolmasse➤ Zucker➤ Früchten➤ Dessertsaucen <p>Aufbau eines Desserttellers unter Berücksichtigung erstellter Kriterien</p>
Voraussetzungen	Köche 3. Bis 5. Block
Leistungsbeurteilung	Die Leistungsbeurteilung soll durch die Herstellung eines Desserttellers (mit vier Komponenten) nach Wahl am Ende des Wahlpflichtkurses erfolgen. Ebenfalls kann eine Rezeptsammlung oder ein schriftlicher Test zur Überprüfung des Erlernten zur Hilfe gezogen werden.

