

Staatliche Gewerbeschule Gastronomie und Ernährung

Berufsvorbereitung ▪ Berufsschule ▪ Hotelfachschule

Kursprofil: **Kurs Nummer** **3.3-01**

Angeboten für: **Köche 6. Block**

Titel: **Warenkorbkochen**

Inhalte und Ziele	<p>Das Warenkorbkochen soll gezielt auf die praktische Abschlussprüfung der Köche vorbereiten. Der Wahlpflichtkurs wird in Verbindung mit dem praktischen Unterricht im Lernfeld organisiert. Es sollten möglichst drei unterschiedliche Warenkörbe im Laufe des Blocks bearbeitet werden. Die Arbeit erfolgt in Kochgruppen (3-4 Schüler/Arbeitsgruppe).</p> <p>Die Schüler sollen während der Unterrichtszeit für jeden Warenkorb die folgenden Aufgaben bearbeiten:</p> <ul style="list-style-type: none">• Erstellung eines 3-Gang-Menüs aus den Bestandteilen des Pflicht- und allgemeinen Warenkorbs (schriftlich)• Erstellung eines Arbeitsablaufplans für die Zubereitung des 3-Gang-Menüs• Erstellung einer Warenanforderung für die Zubereitung des 3-Gang-Menüs• Erstellung von Rezeptblättern für einzelne Speisen z.B. Süßspeisen etc.• Zubereitung und Präsentation eines 3-Gang-Menüs zu vorher festgelegten Anrichtezeitpunkten• Führen eines gastorientierten Gesprächs über die zubereiteten Menüs
Leistungsbeurteilung	<ul style="list-style-type: none">• Die Notenvergabe im Wahlpflichtkurs basiert auf der Beurteilung der schriftlichen Vorleistungen (Arbeitsablaufplan, Warenanforderung, Rezeptblätter) und dem Ergebnis der praktischen Leistungen beim Kochen (insbesondere Sensorik und Anrichtetechnik).

