

# Staatliche Gewerbeschule Gastronomie und Ernährung

Berufsvorbereitung ▪ Berufsschule ▪ Hotelfachschule

## Kursprofil: **Kurs Nummer 3401**

Angeboten von: **Frank Kapfermann**

Titel: **Italienische Küche**

Inhalte und Ziele	<p><u>Lehrinhalte:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Zubereitung verschiedener Speisen der typischen italienischen Küche (Vorspeisen, Suppen, Hauptgänge und Nachspeisen)</li><li>• Umgang und Verarbeitung von frischen Lebensmitteln</li><li>• Anwendung verschiedener Gartechniken</li><li>• Arbeiten mit Rezepten, erstellen von Rezeptmappen und Arbeitsablaufplänen</li><li>• Arbeiten im Team</li></ul> <p><u>Themenübersicht:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ italienische Vorspeisen z.B. Antipasti (gegrillte und marinierte Gemüse)</li><li>➤ Suppen z.B. Minestrone</li><li>➤ Zubereitung von Pastagerichten z.B. Lasagne, Caneloni, Tortellini etc.</li><li>➤ Zubereitung von Pizzen mit verschiedenen Auflagen</li><li>➤ Zubereitung von Beilagen z.B. Risotto, Gnocchi, Polenta</li><li>➤ Kurzbratgerichte z.B. Piccata, Saltimbocca</li><li>➤ Schmorgerichte z.B. Ossobucco</li><li>➤ Fischgerichte z.B. Dorade im Ofen gegart, Calamari, gegrillt</li><li>➤ Süßspeisen z.B. Tiramisu, Panna cotta, Zabaione</li></ul>
Voraussetzungen	Köche 3. Bis 5. Block
Leistungsbeurteilung	<ul style="list-style-type: none"><li>• individuelle Beurteilung: Arbeitskleidung, Pünktlichkeit, engagierte Mitarbeit</li><li>• kollektive Beurteilung: Präsentation der Speisen (sensorische Beurteilung)</li></ul>

