

Staatliche Gewerbeschule Gastronomie und Ernährung

Berufsvorbereitung ▪ Berufsschule ▪ Hotelfachschule

Kursprofil: **Kurs Nummer** **3404**

Angeboten von: **Werner Linnartz**

Titel: **Spezialitäten der regionalen französischen Küche
hier: Die Provence**

Inhalte und Ziele	<p>Lehrinhalte</p> <ul style="list-style-type: none">• Zubereitung verschiedener Speisen der typischen französischen Küche am Beispiel einer ausgewählten Region, hier: die Provence• Geplant ist es, eine Abfolge unterschiedlicher Regionen mit ihren Besonderheiten zu präsentieren• Berücksichtigung saisonaler Gegebenheiten• Auswahl an typischen Vorspeisen, Hauptspeisen, Desserts• Umgang und Verarbeitung typischer regionaler Produkte und Warenerkennung <p><u>Themenübersicht:</u></p> <p>Provençalische Vorspeisen: z.B. Tapenade, Artischocken, Ziegenkäse in Blätterteig, Brunnenkressesuppe</p> <p>Hauptspeisen: z.B. Daube provençale, Zitronenhuhn, Lammkeule, Linsentopf, Aioli, Bouillabaisse</p> <p>Zubereitung landestypischer Brote wie z.B. Fougasse und Socca</p> <p>Nachspeisen: z.B. Zitronentarte, Birnen in Rotwein, Lavendeleis</p>
Voraussetzungen	Köche 3. bis 5. Block
Leistungsbeurteilung	<ul style="list-style-type: none">• Individuelle Beurteilung: Arbeitskleidung, Pünktlichkeit, Engagement <p>Je nach Zeitumfang: schriftliche Kurzprüfung oder Kurzvortrag zu einem ausgewählten regionalen Produkt</p> <ul style="list-style-type: none">• Kollektive Beurteilung: Präsentation der Speisen (sensorische Beurteilung)

