

Staatliche Gewerbeschule Gastronomie und Ernährung

Berufsvorbereitung ▪ Berufsschule ▪ Hotelfachschule

Kursprofil: **Kurs Nummer 3406**

Angeboten von: Frank Kapfermann

Titel: Spezialitäten der spanischen Küche

Inhalte und Ziele	<p><u>Lehrinhalte:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Zubereitung verschiedener Speisen der typischen süddeutschen Küche (Vorspeisen, Suppen, Hauptgänge mit Beilagen und Nachspeisen)• Umgang und Verarbeitung von frischen Lebensmitteln• Anwendung verschiedener Gartechiken• Arbeiten mit Rezepten, erstellen von Rezeptmappen und Arbeitsablaufplänen• Arbeiten im Team <p><u>Themenübersicht:</u></p> <ul style="list-style-type: none">➤ Knoblauchsuppe➤ Gazpacho➤ Tortillas➤ Tapas➤ Gerichte von Fischen, Muscheln, Tintenfisch➤ Verarbeitung von Stockfisch➤ Paella➤ Creme Catalana
Voraussetzungen	Köche 3. Bis 5. Block
Leistungsbeurteilung	<ul style="list-style-type: none">• individuelle Beurteilung: Arbeitskleidung, Pünktlichkeit, engagierte Mitarbeit• kollektive Beurteilung: Präsentation der Speisen (sensorische Beurteilung)

