

Staatliche Gewerbeschule Gastronomie und Ernährung

Berufsvorbereitung ▪ Berufsschule ▪ Hotelfachschule

Kursprofil: **Kurs Nummer** **3403**

Angeboten von: **Cornelia Manthe**

Titel: **Speisen- und Menükunde**

Inhalte und Ziele	<p>Der Kurs bietet ihnen die Möglichkeit eigene Menüs zusammenzustellen. Wenn sie sich fragen, wie Menüs eigentlich richtig zusammengestellt werden, womit man beginnen sollte und welche Kriterien dabei eine wichtige Rolle spielen, dann sollten Sie sich für diesen Kurs entscheiden!</p> <p>Nachdem die einzelnen Komponenten innerhalb eines Ganges genauer betrachtet wurden, erstellen Sie anhand von Übungen 3-Gang-, 4-Gang- und 5-Gang-Menüs. Weiterhin erfahren Sie anhand von vorgegebenen Speisefolgen die bedingt möglichen und unbedingt zu vermeidenden Wiederholungen innerhalb von Menüs.</p>
Voraussetzungen	<p>Der Kurs richtet sich an Auszubildende mit Grundlagenkenntnissen über die Speisenkunde (HF/RF/HK/Sys ab 4.Block), die interessiert sind, mehr über die Zusammenstellung von Menüs zu erfahren.</p>
Bewertung	<p>Das erworbene Fachwissen wird in der letzten Unterrichtseinheit durch einen Test (Menükritik) überprüft.</p>

