

Staatliche Gewerbeschule Gastronomie und Ernährung

Berufsvorbereitung ▪ Berufsschule ▪ Hotelfachschule

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

Angeboten von: **Hr. Jenkinson**

Titel: **Kräuter, Gewürze, Aceti**

Inhalte und Ziele	<p>Der Kurs vermittelt Übersichten und detaillierte Kenntnisse zu Kräutern, Gewürzen und Essigen.</p> <p>Zu Beginn des Kurses werden allgemeine Fragen zu Herkunft, Sinn und Zweck von Kräutern, Gewürzen und Essigen geklärt.</p> <ul style="list-style-type: none">• Welche Eigenschaften/Inhaltsstoffe machen sie für uns attraktiv? Wie erlangten Kräuter und Gewürze die Eigenschaften/Inhaltsstoffe die sie für uns attraktiv machen?• Wie und zu welchen Zwecken werden sie verwendet? <p>Kursteilnehmer <u>können</u> sich selbst ein Thema - z.B. Vanille - wählen.</p> <p>Das Thema soll in einem Kurzvortrag (10 bis max. 15 Min., bei Partnerarbeit 15- 20 Min.) vorgestellt werden.</p> <p>Höchstens zwei Kursteilnehmer können sich ein Thema teilen.</p> <p>Einige Kursthemen werden vorgegeben und müssen in jedem Fall (von Kursteilnehmern oder von mir) behandelt werden.</p>
Voraussetzungen	<p>Der Kurs richtet sich an alle interessierten Auszubildenden und kann auch mehrfach hintereinander belegt werden.</p> <p>Kosten entstehen entsprechend den gewählten Themen und liegen erfahrungsgemäß bei ca. 2,- € bis max. 4,- € pro Teilnehmer für den gesamten Kurs.</p>
Bewertung	<p>Zu Beginn des Kurses wird ein Bewertungsschema für die Kurzvorträge mit zugeordneten Punkten und Noten verteilt, aus dem man erkennen kann, welche Erwartungen erfüllt werden müssen, um die volle Punktzahl und damit eine „1“ zu erreichen.</p>

