



PROJEKTPRÜFUNG - ANFORDERUNGEN

IM BERUFSORIENTIERENDEN ZWEIG ERNÄHRUNG UND SOZIALES

Zubereitung von gewählten Gerichten

- Beachten der Hygieneregeln (Arbeitsplatz-, Lebensmittel-, Persönliche Hygiene)
- Anwendung fachgerechter Arbeits- und Lebensmitteltechniken
- Fachgerechte Umsetzung der Garverfahren
- Beachten von Regionalität und Saisonalität
- Wirtschaftlicher Umgang mit Lebensmitteln
- Ordnung am Arbeitsplatz
- Rationelle Arbeitsweise
- Beachten der Sicherheitsregeln (auch im Umgang mit Geräten)
- Arbeitsabschluss: saubere, aufgeräumte Kojen
- Harmonischer Geschmack der Gerichte
- Ästhetisches Anrichten der Gerichte

Planung der Aufgaben

- Optimales, sinnvolles ausnutzen der Arbeitszeit
- Einhaltung der vorgegebenen Niveaupunkte
- Zeigen des eigenen Leistungsvermögen

Tischgestaltung

- Falten von Servietten dem Anlass entsprechend
- Fachgerechter Aufbau für Buffet/Menü

Dokumente am PC erstellen

- Menükarten/Buffetkärtchen/...
- Rezepte/Einkaufslisten/Organisationspläne
- Umsetzung eines Layouts/ansprechende Gestaltung
- Kostenkalkulation aufstellen und berechnen

Eine Präsentation mit PowerPoint erstellen

- Eine PowerPoint erstellen
- Regeln für Präsentationen anwenden
- Frei sprechen
- Kreativ sein
- Darlegen einer aussagekräftigen Reflexion zu den angegebenen Punkten

Eine Mappe in Word erstellen

- Formatvorlagen nutzen
- Einheitliche Mappe fertigen
- Kopf- und Fußzeilen anwenden
- Deckblatt und Inhaltsverzeichnis erstellen
- Mappe ansprechend gestalten
- Quellen fachgerecht mit Datum angeben