

Was muss ich im Fach Ernährung und Soziales für die Prüfung alles können?

Arbeitstechniken planen und beschreiben können

Kenntnisse zur Zusammensetzung und Planung eines Menüs

Kenntnisse über Grundrezepte und deren Abwandlungen

Auswahl geeigneter Lebensmittel nach Region und Saison

Kenntnisse zur Lebensmittelverarbeitung (z.B. Teigverarbeitung, Teiglockerung, Garmachungsarten usw.)

Nutzung des Computers zur Informationsbeschaffung und -verarbeitung, und zur Darstellung von Rezepten, Plänen und Arbeitsdokumentationen.

Herstellen einer Menükarte

Anfertigen einer Präsentation mit PowerPoint.

Erstellen einer Präsentationsmappe.