

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

Arbeitstechniken planen und beschreiben können (mit Hilfe einer Fotofolge)

Kenntnisse zur Planung, Aufbau und Präsentation eines Büffets

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.

Erstellen einer Präsentation mit PowerPoint.

Erstellen einer Präsentationsmappe