

Projektprüfung Ernährung u. Soziales

Anforderungen – Was muss ich können?

- Arbeitstechniken planen und beschreiben können
- Kenntnisse zur Zusammensetzung und Planung eines Büffets
- Kenntnisse über Grundrezepte und deren Abwandlungen
- Auswahl geeigneter Lebensmittel nach Region und Saison
- Kenntnisse zur Lebensmittelverarbeitung (z.B. Teigverarbeitung, Teiglockerung, Garmachungsarten
- Nutzung des Computers zur Informationsbeschaffung und -verarbeitung,
- zur Darstellung von Rezepten, Plänen und Arbeitsdokumentationen.
- Herstellen eines Büffetkärtchens/Menükarte
- Anfertigen einer Präsentation mit PowerPoint.
- Erstellen einer Präsentationsmappe.