Regionales Berufsbildungszentrum
des Kreises Herzogtum Lauenburg (AöR)

BERUFS BILDUNGS ZENTRUM MÖLLN
www.bbzmoelln.de

Werkstatttage

- Lehrkräfte-Information -

Modul: 07 Koch/Köchin **Zeitrichtwert: 3 - 4 Tage**

Auf kurzweilige Art erhalten die SuS durch Kennenlernen von Grundtechniken (Basics) einen guten Eindruck im Bereich Küche und Service.
SuS lernen den Umgang mit Lebensmittel kennen und erhalten gute Warenkenntnisse über alle Lebensmittelgruppen. Sie stellen einfache Speisen und Gerichte her, die sie anschließend gemeinsam essen werden.
Spaß und Teamwork haben höchste Priorität.

Hinweise und Info:
Sichere Arbeitskleidung: Festes Schuhwerk (keine FlipFlops), Kein Bauchfrei, Langärmelich
Bitte Angabe über lebensbedrohliche Alergene der SuS!
Es werden nur Rindfleisch und Geflügelfleisch verwendet.





Inhalte:

* Zusammenarbeit mit dem Modul 10 (ReVa - Hofa) - Restaurantarbeitsablauf
* Tisch und Esskultur / Knigge
* Schulküche kennenlernen
* Hygieneregeln
* Sicherheitsregeln in der Küche
* Umgang, Reinigung und Pflege der Arbeitsmaterialien- Geräte
* der richtige Umgang mit Messern - Schnitt- und Schneidetechniken
* Herstellen einfacher Speisen
* Warenkunde und Verwendungsmöglichkeiten
* Vertiefung in die regionale und saisonale Speisenzubereitung
* eine gesunde Arbeitshaltung
* Anrichtetechniken in der Gastronomieküche

