

# Wahlpflichtfach Küchenpraxis

# Voraussetzungen



Du solltest....

- Interesse am praktischen Arbeiten in der Küche haben (Zubereitung von Nahrungsmitteln, aber auch spülen, aufräumen usw...).
- gerne neue Lebensmittel und Speisen probieren.
- neue Rezepte ausprobieren und eigene Kreationen entwickeln wollen.
- teamfähig sein.

# Unterricht : Praktisches Arbeiten in der Schulküche

- verschiedene Arbeitstechniken anwenden
- fachgerechter Umgang mit Lebensmitteln und Arbeitsgeräten
- sinnvolle Arbeitsplanung
- Esskultur
- kreative Rezepte
- internationale Gerichte



# Schulküche



- 4 Kochkojen
- pro Kochkoje können 4 Schüler\_innen arbeiten
- Alle Kochkojen sind identisch ausgestattet (eigener Herd, Backofen, Spüle, Arbeitsgeräte)
- Kochkojen sind mit den Farben rot, gelb, grün, blau markiert
- Max. Kursgröße 16 Schüler\_innen

# Themen:

- Unfallschutz
- Persönliche Hygiene
- Organisation der Schulküche
- Grundtechniken der Lebensmittelzubereitung
- Garverfahren
- Lebensmittelkunde
- Geplant einkaufen
- Vollwertige Ernährung
- Grundrezepte