

Merkpunkte zum Projekt

Das musst du dabei haben:

- Kochbuch
- Mappe
- Schreibzeug (farbige Stifte, Füller, Kugelschreiber, Lineal, Kleber, Schere...)
- Karierten Block
- Saubere Schürze (Hygiene zählt!!!)
- Hausschuhe
- Evtl. Haargummi
- Computer- Stick

Daran solltest du denken!

- Nicht 2 ähnliche Gerichte aussuchen
- Aufgaben wählen, die gut auf die Arbeitszeit verteilt werden können. (Gerichte, die lange Gar- oder Kühlzeiten haben mit Gerichten kombinieren, die auch erst später gemacht werden können)
- Im Team beachten, dass nicht gleichzeitig das Backrohr, Handrührgerät, Waage, Pfannen etc. gebraucht werden!
- Zutaten sorgfältig überprüfen und zu Beginn in die Küchen stellen
- Zwischendurch abspülen, Arbeitsplatz reinigen
- Fragen können während der Praxis gestellt werden, werden jedoch in der Bewertung berücksichtigt
- Sorgfältig Tisch decken (Gläser, Besteck richtig herum, Deko dem Thema entsprechend)
- Gerichte nicht zu früh zubereiten (Beginn und Garzeit im O-Plan notieren)
- Garmachungsarten richtig durchführen
- Kärtchen fürs Buffet

Das wird beim Projekt bewertet:

- Die Menüplanung, Zusammenstellung der Speisen (Schwierigkeitsgrad und Abwechslung)

- Das richtige Einkaufen
- Der Organisationsplan
- Die Arbeitsplatzgestaltung
- Die Hygiene, die Ordnung am Arbeitsplatz, das Aufräumen
- Das fachlich richtige Zubereiten der Speisen (z. B. Schneidetechniken, Garmachungsarten, Gelatineverwendung, Teigherstellung u.s.w.)
- Die korrekte Handhabung der Küchengerät(Waage, Handrührgerät, Pürierstab, Dampfdrucktopf, Herd, Mikrowelle, Dampfgarer etc.)
- Die Zeitplanung
- Das Aussehen der Gerichte (Anrichten und Garnieren)
- Der Geschmack und die Konsistenz der Speisen
- Tischdecken, Menükarte, Beschriftung der Gerichte, Einladung
- Informationsblätter, Kostenkalkulationen
- Fotos der Ergebnisse
- Reflexion
- Präsentation der Speisen vor dem Essen

Zum Organisationsplan:

1. Am Anfang immer erst Zutaten und Geräte herrichten!
2. Arbeitsschritte zusammen fassen, nicht Rezepte abschreiben!
3. Fachbegriffe verwenden (Garmachungsarten, Techniken)
4. Gartemperaturen und Garzeiten angeben
5. Kochaufgaben sinnvoll ineinander schieben und dabei Wartezeiten nutzen.
6. Alle Dinge, an die man vorher denken sollte auch aufschreiben (z.B. Ofen vorheizen, Blech mit Backpapier belegen, Form vorbereiten etc.)!
7. Zeit zum Aufräumen einplanen.
8. Es gibt immer Aufgaben, die erst ganz am Ende der Kochzeit geplant werden dürfen (z.B. Salat marinieren, Fleisch kurz braten, Soße legieren)
9. Zeit für das Portionieren, Anrichten und Garnieren einplanen. „Das Auge isst mit!“
10. Tischdecken nicht vergessen