

Leittext Soziales

Diese Aufgaben sind zu erledigen:

Ihr plant ein dem Anlass entsprechendes Büfett, das sowohl kalte als auch warme Speisen präsentiert. Ihr entwickelt Ideen zu einem Büfettaufbau am Prüfungstag und bereitet Speisen dafür zu.

1. Zuerst entscheidet ihr in der Gruppe, welche Gerichte ihr für das Büfett zubereiten wollt. Dazu erstellt ihr eine Speiseliste, die Vorspeisen, Hauptgerichte mit Beilagen, Salate, Nachspeisen, Gebäck und alkoholfreie Getränke mit jeweils 3 Vorschlägen enthält.
2. Danach wählt jeder von dieser Liste 3 Speisen aus, davon soll mindestens 1 Speise warm sein. Die ausgewählten Speisen schreibt jeder in die bereitgestellte Gesamtübersicht. Trage dazu bei, dass am Prüfungstag ein abwechslungsreiches Büfett aufgebaut werden kann.
3. In der Gruppe erstellt ihr eine Planung mit Zeichnung, die den Aufbau des Büfetts, die benötigten Materialien (Tische, Tischdecken, usw.), sowie Geschirr, Besteck, Servietten für 15 Personen am Prüfungstag in der Schulküche enthält. Diese Planung muss am 3. Planungsstag bei eurer Lehrkraft abgegeben werden. Diese entscheidet, welche Gruppenplanung am Prüfungstag realisiert wird.
4. Anschließend schreibt jeder Schüler seine Rezepte tabellarisch am PC. Das Thema Büfett verlangt eine ansprechende und sorgfältige Garnierung der Speisen. Die Vorschläge dafür muss jeder schriftlich auf seinem Rezept festhalten.
5. Jeder fertigt für das Büfett Schilder mit dem Namen seiner Gerichte an, die er am Prüfungstag zu seinen Speisen am Büfett stellt.
6. Als nächstes schreibt jeder Schüler für seine Aufgaben einen Organisationsplan in der geübten Form am PC.
7. Jetzt schreibt jeder von euch einen Einkaufszettel für seine Rezepte, dabei sollen die vorhandenen Vorräte in der Schulküche berücksichtigt und auf dem Einkaufszettel markiert werden. Jeder Schüler hat 12 € zur Verfügung.
8. Kurz vor dem Kochtermin beschafft jeder Schüler für seine Aufgaben die benötigten Lebensmittel und erstellt eine Abrechnung mit den gesammelten Belegen.
9. Am Prüfungstag bereitet jeder von euch seine geplanten Speisen zu und richtet diese dekorativ am vorbereiteten Büfett an.
10. In jeder Arbeitsgruppe wird eine **Präsentation** über die Planung und Durchführung des Projekts ausgearbeitet. Achtet auf eine abwechslungsreiche und interessante Darstellung, z. B. durch die Präsentation des hergestellten Produkts, durch Bilder vom Herstellungsprozess oder durch eine PowerPoint-Präsentation. Jeder ist gleichmäßig an der Vorbereitung und Präsentation beteiligt.
11. Jeder Einzelne informiert sich ausführlich über den gelosten **Betrieb**, z. B. durch einen persönlichen Besuch, im Internet oder per Telefon. Trage diesen in der Präsentation vor (max. 5 Minuten) und berücksichtige dabei die Betriebshistorie, die Betriebsstruktur, die Produktion und den Verkauf der Produkte.
12. Erstelle deine Projektmappe und überprüfe mit der Checkliste, ob du alle Aufgaben erledigt hast.