

Name:

Datum:

Koch / Köchin: Nachspeisen

Meine Ziele: Ich kann...

- Nachspeisen herstellen
- aufgrund meiner Kenntnisse über Zutaten und Herstellungsverfahren Rezepte variieren
- unter Berücksichtigung von geschmacklichen, optischen, saisonalen und regionalen Aspekten Nachspeisen kombinieren und neue kreieren
- Nachspeisen verkaufsfördernd präsentieren
- nach Rezepturen Warenanforderungen erstellen
- Rohstoffe nach Qualitätsmerkmalen beurteilen
- auf die Werterhaltung der Produkte achten
- Arbeitsschritte nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten planen und ausführen
- lebensmittelrechtliche Vorschriften einhalten
- Arbeitsergebnisse selbständig kontrollieren und bewerten
- auf sich verändernde Verzehrgeohnheiten reagieren
- die betriebswirtschaftliche Bedeutung marktorientierter Angebote beachten
- die Bedeutung und den Einsatz von Convenienceprodukten beurteilen
- Berechnungen durchführen
- bei der Gästeberatung über das Nachspeisenangebot – auch in der Fremdsprache - mitwirken

Mein Auftrag:

1. Schätzen Sie ihre Kenntnisse und Fähigkeiten zu Nachspeisen ein.
2. Kreuzen Sie in der Zeile „**Mein Stand vorher**“ zwischen 👎 und 👍 an, wie weit Sie Ihre Ziele zu Nachspeisen vor der Bearbeitung ihrer Lernaufgabe erreicht haben.

<i>Mein Stand vorher</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

3. Bearbeiten Sie jetzt Ihre Lernaufgabe.
Nutzen Sie hierzu auch die Absprache mit Personen aus Ihrem Betrieb oder der Schule.
4. Kreuzen Sie nach dem Abschluss der Bearbeitung Ihrer Lernaufgabe in der Zeile „**Mein Stand nachher**“ zwischen 👎 und 👍 an, wie weit Sie Ihre Ziele zu Nachspeisen durch die Bearbeitung der Lernaufgabe jetzt erreicht haben.

<i>Mein Stand nachher</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

5. Besprechen Sie Ihre Entwicklung mit Personen aus Ihrem Betrieb oder der Schule.
6. Überlegen Sie, welche Inhalte bei der Bearbeitung Ihrer Lernaufgabe vorgekommen sind. Kreuzen Sie an.

Diese Inhalte kamen bei der Bearbeitung meiner Lernaufgabe vor:

- | | |
|--|---|
| <input type="radio"/> Teige, Massen, Süßspeisen, Käse und Obst
(Marktangebot, ernährungsphysiologische
Bedeutung, Verwendungsmöglichkeiten,
Qualitätsmerkmale und Lagerung) | <input type="radio"/> Convenienceprodukte |
| <input type="radio"/> Vor- und Zubereitungen | <input type="radio"/> Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Kosten,
Erträge) |
| <input type="radio"/> Anrichteweisen | <input type="radio"/> Fachsprache |
| <input type="radio"/> Präsentationsformen | <input type="radio"/> Fremdsprache |

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Soja – Vom Acker auf den Teller
Ein Unterrichtskonzept des Soja-Netzwerks

Name:

Datum:

Koch / Köchin: Nachspeisen

Meine Lernaufgabe, die mich meinen Zielen näherbringen wird

1. Recherchieren Sie nach Nachspeisen aus Soja-Lebensmitteln. Erstellen Sie Steckbriefe dieser Nachspeisen (Beschreibung, Herstellung, Bezugsquellen der Zutaten, Anrichteweise, Qualitätskriterien, Esskultur, Ernährung...). Suchen Sie auch nach den Vokabeln für diese Nachspeisen in zwei Fremdsprachen, die häufig die Muttersprache von Gästen Ihres Betriebes sind.
2. Kreieren Sie zu den in Ihrem Betrieb angebotenen Nachspeisen Abwandlungen oder Ergänzungen mit einem Soja-Lebensmittel. Berücksichtigen Sie dabei geschmackliche, optische, saisonale und regionale Aspekte. Schlagen Sie auch Nachspeisen mit Soja-Lebensmitteln vor, die das Angebot Ihres Betriebes erweitern können.
3. Bereiten Sie eine Auswahl dieser Nachspeisen zu. Richten Sie diese Nachspeisen attraktiv an. Dokumentieren Sie die Herstellung und das Ergebnis (z.B. als kommentierte Fotostrecke mit dem Smartphone).
4. Wählen Sie aus dieser Auswahl die Nachspeise aus, die besonders gut zum Angebot Ihres Betriebes passt. Beachten Sie dabei auch Kosten, betriebliche Arbeitsabläufe und eine gute Eignung als Nachspeise für Gäste Ihres Betriebs, die Wert auf vegetarisches und vollwertiges Essen legen.
5. Bereiten Sie diese Nachspeise in Absprache mit Ihrem Betrieb einmal in einer größeren Anzahl an Portionen (z.B. als Kostprobe für Kolleginnen und Kollegen) zur Erprobung zu. Dokumentieren Sie Mengen, Arbeitsabläufe, Arbeitszeit, Qualitätsmerkmale.
6. Erstellen Sie für diese Nachspeise ein Rezeptblatt für die Rezeptsammlung Ihres Betriebes.
7. Dazu können gehören: Zutaten, Bezugsquellen der Zutaten, Rohstoffmengen für die in Ihrem Betrieb typischen Anzahlen an Portionen, Beschreibung der Arbeitsschritte, evtl. Garzeiten und -temperaturen, Aufwand an Arbeitszeit, Arbeitsplan, Dokumentation der betrieblichen Qualitätsstandards (z.B. Portionsgröße, Geschirr, Garnitur...), Beschreibung der Attraktivität und der Vorzüge der Nachspeise (Sensorik, Bioqualität, regionale Erzeugung, ökologische Aspekte), Eignung für besondere Anlässe, für Zielgruppen unter den Gästen oder für Aktionswochen, Energie- und Nährstoffwerte.
8. Dokumentieren Sie Ihr Vorgehen. Erstellen Sie einen Bericht oder eine Präsentation über Ihr Vorgehen und die Ergebnisse. Stellen Sie den Bericht oder die Dokumentation im Betrieb oder der Schule vor. Lassen Sie sich hierzu eine Rückmeldung geben.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Soja – Vom Acker auf den Teller
Ein Unterrichtskonzept des Soja-Netzwerks