

Name:

Datum:

Koch / Köchin: Bankettgeschäft

Meine Ziele: Ich kann...

- im Bankettgeschäft mitwirken und für verschiedene Arten von Festessen unter Anwendung von Kommunikationsregeln und verkaufpsychologischen Kenntnissen, Menüs – auch in der Fremdsprache – vorschlagen
- auf der Grundlage von Bankettabsprachen Speisen und Gerichte aus Wild und Geflügel oder Fleisch oder Fisch und Meeresfrüchten herstellen und verkaufsfördernd präsentieren
- nach Rezepturen - unter Berücksichtigung von Vorbereitungs- und Garverlusten - Warenanforderungen erstellen
- das Marktangebot beurteilen und Rohstoffe unter besonderer Berücksichtigung regionaler und saisonaler Produkte für die Speisenzubereitung auswählen
- bei der Lagerung sowie der Vor- und Zubereitung von Speisen produktangemessene Verfahren anwenden
- Arbeitsschritte nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten unter besonderer Berücksichtigung der Anforderungen des Bankettgeschäfts planen und ausführen
- Bestimmungen zur Unfallverhütung und Hygiene einhalten
- Arbeitsergebnisse selbständig kontrollieren und bewerten
- die Bedeutung und den Einsatz von Convenienceprodukten beurteilen
- Berechnungen durchführen

Mein Auftrag:

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

<i>Mein Stand vorher</i>	<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 zum Bankettgeschäft durch die Bearbeitung der Lernaufgabe jetzt erreicht haben.

<i>Mein Stand nachher</i>	<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"/> Planung, Organisation und Durchführung von Arbeitsvorgängen im Bankettgeschäft für den Küchenbereich | <input type="radio"/> Vor- und Zubereitungen |
| <input type="radio"/> Verkaufsgespräch und -techniken | <input type="radio"/> Anrichteweisen |
| <input type="radio"/> Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Kosten, Erträge) | <input type="radio"/> Präsentationsformen |
| <input type="radio"/> Fleisch, Wild und Geflügel oder Fisch und Meeresfrüchte (Marktangebot, ernährungsphysiologische Bedeutung, Verwendungsmöglichkeiten, Qualitätsmerkmale, Lagerung) | <input type="radio"/> Convenienceprodukte |
| | <input type="radio"/> Rechtsvorschriften |
| | <input type="radio"/> Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Kosten, Erträge) |
| | <input type="radio"/> Fachsprache, Fremdsprache |

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages



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

Name:

Datum:

Koch / Köchin: Bankettgeschäft

Meine Lernaufgabe, die mich meinen Zielen näherbringen wird

1. Recherchieren Sie nach Gerichten mit Soja-Lebensmitteln (z.B. Tofu), die sich für das Bankettgeschäft eignen. Erstellen Sie Steckbriefe dieser Gerichte (Beschreibung, Herstellung, Bezugsquellen der Zutaten, Anrichteweise, Qualitätskriterien, Esskultur, Ernährung...). Suchen Sie auch nach den Vokabeln für diese Gerichte in zwei Fremdsprachen, die häufig die Muttersprache von Gästen Ihres Betriebes sind.
2. Kreieren Sie zu den in Ihrem Betrieb im Bankettgeschäft angebotenen Gerichten aus Fleisch, Wild und Geflügel, Fisch und Meeresfrüchten Abwandlungen, Kombinationen oder Alternativen mit einem Soja-Lebensmittel, die das Angebot Ihres Betriebes erweitern können.
3. Bereiten Sie eine Auswahl dieser Gerichte zu. Richten Sie diese Gerichte attraktiv an. Dokumentieren Sie die Herstellung und das Ergebnis (z.B. als kommentierte Fotostrecke mit dem Smartphone).
4. Wählen Sie aus diesen Gerichten das Gericht aus, das besonders gut zu einem häufigen Anlass im Bankettgeschäft Ihres Betriebes passt. Beachten Sie dabei auch Kosten, betriebliche Arbeitsabläufe und eine gute Eignung als Angebot für Gäste Ihres Betriebs, die Wert auf vegetarisches und vollwertiges Essen legen.
5. Bereiten Sie dieses Gericht in Absprache mit Ihrem Betrieb einmal in einer größeren Anzahl an Portionen (z.B. als Kostprobe für Kolleginnen und Kollegen) zur Erprobung des Gerichts zu. Dokumentieren Sie Mengen, Arbeitsabläufe, Arbeitszeit, Qualitätsmerkmale.
6. Erstellen Sie für dieses Gericht ein Rezeptblatt für die Rezeptsammlung Ihres Betriebes.

Dazu können gehören: Zutaten, Bezugsquellen der Zutaten, Rohstoffmengen für die in Ihrem Betrieb typischen Anzahlen an Portionen, Beschreibung der Arbeitsschritte, Garzeiten und -temperaturen, Aufwand an Arbeitszeit, Arbeitsplan, Dokumentation der betrieblichen Qualitätsstandards (z.B. Portionsgröße, Geschirr, Garnitur...), Beschreibung der Attraktivität und der Vorzüge des Gerichts (Sensorik, gesunde Ernährung, Bioqualität, regionale Erzeugung, ökologische Aspekte), Einsatzmöglichkeiten, Eignung für besondere Anlässe, für Zielgruppen unter den Gästen oder für Aktionswochen, Energie- und Nährstoffwerte.

7. 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