

Name:

Datum:

# Koch / Köchin: Aktionswoche

## Meine Ziele: Ich kann...

- bei der Vorbereitung einer Aktionswoche mitwirken und Speisen aus Wild und Geflügel oder Fleisch oder Fisch und Meeresfrüchten herstellen und verkaufsfördernd präsentieren
- die ökonomische Bedeutung von Aktionswochen beurteilen
- Angebotskarten und Werbeträger kreativ gestaltet sowie Tische und Räume dekorieren
- bei der Umsetzung von Werbemaßnahmen Rechtsvorschriften einhalten
- 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 planen und ausführen
- Bestimmungen zur Unfallverhütung und Hygiene einhalten
- Arbeitsergebnisse selbständig kontrollieren und bewerten
- die Bedeutung und den Einsatz von Convenienceprodukten beurteilen
- Berechnungen durchführen
- bei der Gästeberatung zum Angebot von Aktionswochen – auch in der Fremdsprache - mitwirken

## Mein Auftrag:

1. Schätzen Sie ihre Kenntnisse und Fähigkeiten zu Aktionswochen ein.
2. Kreuzen Sie in der Zeile „**Mein Stand vorher**“ zwischen ☹️ und 😊 an, wie weit Sie Ihre Ziele zu Aktionswochen 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 Aktionswochen 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"/> Planung, Organisation und Durchführung einer Aktionswoche   | <input type="radio"/> Vor- und Zubereitungen                             |
| <input type="radio"/> Werbung und Verkaufsförderung   | <input type="radio"/> Anrichteweisen                                     |
| <input type="radio"/> Fleisch, Wild und Geflügel oder Fisch und Meeresfrüchte (Marktangebot, ernährungsphysiologische Bedeutung, Verwendungsmöglichkeiten, Qualitätsmerkmale, Lagerung) | <input type="radio"/> Präsentationsformen                                |
|   | <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: Aktionswoche

### Meine Lernaufgabe, die mich meinen Zielen näherbringen wird

1. Recherchieren Sie nach Speisen mit Soja-Lebensmitteln (z.B. Tofu), die sich für eine Aktionswoche zu Soja aus regionalem nachhaltigen Anbau eignen. Erstellen Sie Steckbriefe dieser Gerichte (Beschreibung, Herstellung, Bezugsquellen der Zutaten, Anrichteweise, Qualitätskriterien, Esskultur, Ernährung...). Suchen Sie auch nach den Vokabeln für diese Speisen in zwei Fremdsprachen, die häufig die Muttersprache von Gästen Ihres Betriebes sind.
2. Kreieren Sie für Ihren Betrieb das Speisenangebot einer Aktionswoche zu Soja aus regionalem nachhaltigen Anbau. Die Aktionswoche will Appetit auf Speisen aus Soja-Lebensmittel als attraktive Abwandlung, Kombination oder Alternative Fleisch, Wild, Geflügel, Fisch und Meeresfrüchten machen.
3. Bereiten Sie eine Auswahl dieser Speisen zu. Richten Sie die Speisen attraktiv an und entwerfen Sie Angebotskarten und Werbeträger. Dokumentieren Sie die Herstellung und das Ergebnis (z.B. als kommentierte Fotostrecke mit dem Smartphone).
4. Wählen Sie aus diesen Speisen die Speise aus, die besonders gut zu den wiederkehrenden Aktionswochen 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 diese Speise 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 diese Speise 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