

Name:

Datum:

Koch / Köchin: Speisenfolge

Meine Ziele: Ich kann...

- aus einem Warenkorb eine Speisenfolge erstellen
- Menüregeln anwenden und dabei ökonomische Gesichtspunkte beachten
- Den Arbeitsablauf zur Zubereitung der Speisenfolge planen
- Menüs für unterschiedliche Anlässe erstellen und korrespondierende Getränke vorschlagen
- Menükarten gestalten
- bei der Gästeberatung – auch in der Fremdsprache mitwirken
- Berechnungen durchführen

Mein Auftrag:

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

Mein Stand vorher	<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 zur Speisenfolge durch die Bearbeitung der Lernaufgabe jetzt erreicht haben.

Mein Stand nachher	<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"/> Menüregeln | <input type="radio"/> Rechtsvorschriften |
| <input type="radio"/> Planung, Gestaltung und Kontrolle von Arbeitsabläufen | <input type="radio"/> Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Kosten, Erträge) |
| <input type="radio"/> Korrespondierende Getränke | <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: Speisenfolge

Meine Lernaufgabe, die mich meinen Zielen näherbringen wird

1. Recherchieren Sie nach Speisen mit Soja-Lebensmitteln, die sich für die verschiedenen Gänge von Speisenfolgen eignen. Erstellen Sie Steckbriefe dieser Speisen (Beschreibung, Herstellung, Bezugsquellen der Zutaten, Anrichteweise, Qualitätskriterien, Esskultur, korrespondierende Getränke, 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 die Gänge der Speisenfolgen, die in Ihrem Betrieb häufig vorkommen, attraktive Abwandlung, Kombination oder Alternativen mit Soja-Lebensmitteln. Schlagen Sie jeweils ein korrespondierendes Getränk vor und entwerfen Sie Menükarten.
3. Bereiten Sie eine Auswahl dieser Speisen zu. Richten Sie die Speisen mit Soja-Lebensmitteln attraktiv an. 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 eingeführten Speisenfolgen 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