

Grund- und Mittelschule Weilerstraße

Weilerstraße 1, 81541 München

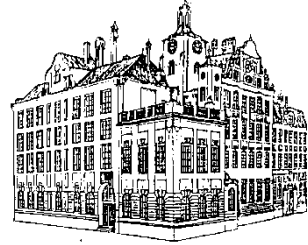
Tel.: 089 444885-0

Fax: 089 444885-17

gs-weilerstr-1@muenchen.de

ms-weilerstr-1@muenchen.de

www.weilerschule-muenchen.de



Informationsblatt zum Erwerb des Qualifizierenden Mittelschulabschlusses Projektprüfung: Ernährung und Soziales

Prüfungsdauer am Praxistag: 150 Minuten + Aufräumzeit (Die Prüfung ist erst beendet, wenn die Küche aufgeräumt ist)

A) Praktische Inhalte/ Grundwissen

Arbeitsmittel und Geräte, Arbeitstechniken:

- Alle in der Küche üblichen Geräte und Arbeitsmittel müssen, fachlich korrekt bedient werden, um Unfälle zu vermeiden und Energie einzusparen (z.B. Herd, Backofen, Dampfdrucktopf)
- Fachlich korrektes Ausführen von Arbeitstechniken (z.B. Schneidetechniken, Arbeitsplatzgestaltung, Gelatineverarbeitung, Binden von Soßen usw.)
- Anwenden von Regeln zur Unfallverhütung und Energiesparen

Vorspeisen:

- Suppen: Cremesuppen, klare Suppen mit Einlagen
- Salate: gekochte und rohe Salate mit verschiedenen Dressings
- Antipasti
- Brotvariationen
- Warme Vorspeisen

Hauptgerichte:

- Fleischspeisen (Geflügel, Rind Schwein...)
- Fischgerichte
- Vegetarische Gerichte
- Aufläufe

Beilagen:

- Kartoffelbeilagen (Gratin Bratkartoffeln, Püree, Salat...)
- Spätzle
- Reis
- Knödel
- Gemüsebeilagen

Nachspeisen:

- Cremes
- Joghurtspeisen
- geschichtete Desserts
- Pudding
- Gebäck und Kuchen (Hefeteig, Rührteig, Mürbteig, Biskuitteig usw.)

B) Fachpraktische Inhalte

- zum Thema passende Rezeptausswahl
- Einkauf unter Berücksichtigung von
 - Saisonalen und regionalen Aspekten
 - Garnitur
 - Tischdekoration
- Gestalten einer Menükarte
- Einkaufsliste
- Kostenabrechnung
- Organisationsplan
- sparsamer und sachgerechter Einsatz von Lebensmitteln, Reinigungs- und Pflegemitteln, Geschirrtüchern
- sachgerechter Einsatz von Geräten
- jahreszeitgerechte Gerichte
- gesundheitsbewusste Zubereitung
- Tischdecken für festliche Anlässe
- Anrichten und Garnieren der Speisen
- Reinigung des Arbeitsplatzes
- Verwertung und Verpacken übriger Lebensmittel

C) Allgemeines:

- 150 Minuten praktische Prüfung
- Auswahl von anspruchsvollen Rezepten (je nach Thema)
- möglichst viele Techniken zeigen
- saubere Schürze mitbringen
- Hygienemaßnahmen anwenden (Haare zusammenbinden, Hände waschen usw.)
- **Aufbewahrungsgefäße für Speisereste mitbringen**