



Während des Lernfeldes erstellst du im Rahmen eines Kundenauftrags ein europäisches Drei-Gang-Menü. Bei der Zubereitung dieses Großauftrages arbeitet die ganze Klasse eng zusammen. Das schweißt natürlich zusammen!

Die kundengerechte Präsentation betrifft sowohl das Ambiente (Tischdekoration, Menükarte, etc.) als auch das ansprechende Servieren der Speisen. Hier zählt jedes Detail.



Abgerundet wird das Projekt durch verschiedene (europäische) Inhalte: Dazu zählen neben den unterschiedlichen Brauchtümern europäischer Länder auch die fachgerechte Kalkulation von Nährwertangaben & Preisen. Eine wichtige Vorbereitung für Berufe in der Gastronomie.

Wie du auf den Bildern erkennen kannst, haben wir uns im letzten Jahr unter anderem intensiv mit der französischen Küche beschäftigt und sind dabei auf viele leckere Gerichte gestoßen. In diesem Sinne:

Bon appetit!

