

Informationen zum BoZ-Fach Ernährung und Soziales

<u>Inhalte des Faches</u>

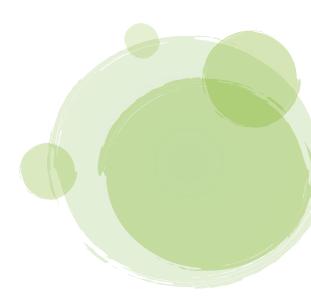
- Kochen
- Gesunde Ernährung
- Verschiedene Grundrezepte
- Arbeitspläne
- Moderne Gerichte
- Tisch decken
- Präsentieren
- Planen und Organisieren

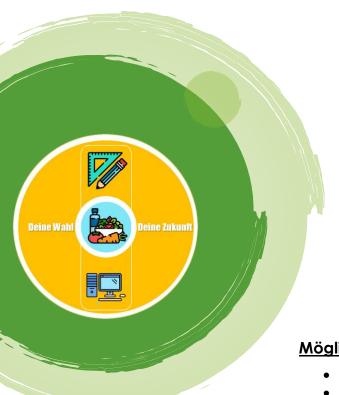












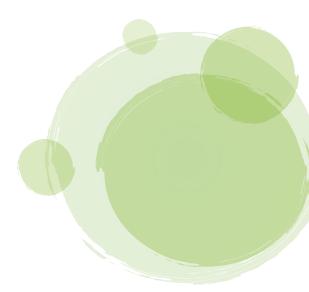
Mögliche Berufe im Anschluss

- Koch/Köchin
- Hotelfachfrau/-mann
- Restaurantfachfrau/-mann
- Bäcker/in
- Konditor/in
- Metzger/in



Schülermeinungen: "Warum hast du Ernährung und Soziales gewählt?"

- ...weil ich lernen will, wie man verschiedene Lebensmittel und Gerichte zubereitet
- ...weil wir in Soziales die internationale Küche kennenlernen und sie probieren dürfen!
- Weil wir nicht nur Kochen lernen, sondern auch Ordnung am Arbeitsplatz, Knigge und schönes Anrichten





Checkliste -Überprüfe, ob du für Soziales geeignet bist!

Du kannst	
	einfache Gerichte zubereiten
	sicher schneiden
	Arbeitsaufträge selbstständig durchführen
	im Team arbeiten
	Rezepte richtig lesen
Du hast Spaß	
	am Kochen
	daran, neue Gerichte zu entdecken
	daran, im Team zu arbeiten
Du interessierst dich für	
	gesunde Ernährung
	Zubereitungsarten