

PROJEKTBESCHREIBUNG

„Gastronomie“   
zum „Lingener Modell“ an den BBS Lingen – AS

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Berufsfeld:** | **Projektthema:** | **Dauer: 36 Std.** |
| **Gastronomie & Ernährung** | **Junge Küche – vom Umgang mit frischen Lebensmitteln bis zur Gästebewirtung** | **Klasse: 9** |

KOSTENANTEIL FÜR DEN/DIE HAUPT- SCHÜLER(IN)

|  |
| --- |
| Welche Fragen werden durch das Projekt beantwortet? |
|  |
| * Welche Tätigkeiten gehören zum Berufsfeld Gastronomie?  (Koch/Köchin, Restaurantfachfrau/mann, Hotelfachfrau/mann) * Kann ich mir vorstellen, mit Lebensmitteln zu arbeiten? * Liegt es mir, auf Gäste und Ihre Wünsche einzugehen? |

|  |  |
| --- | --- |
| Welche Materialien, Werkzeuge und Unterlagen sind von, den Schüler/innen mitzubringen? | |
|  | |
| Mitzubringen sind: | Persönliches Erscheinungsbild |
| * Projektmappe * Schreibmaterial * Kurzarm-T-Shirt, lange Hose \* * flaches, festes Schuhwerk\*   Berufskleidung (Schürze und Mütze) wird von den BBS Lingen – AS ausgeliehen.  Wer die mit \* markierten Kleidungsstücke nicht zum Unterricht mitbringt, darf aufgrund der Hygienevorschriften an diesem Tag **nicht** am Projekt teilnehmen! | * kurze, saubere Fingernägel * kein Nagellack, keine Gel Nägel * saubere Kleidung * kein Schmuck jeglicher Art * unfallsichere Schuhe: hinten geschlossen, flache Absätze, * T-Shirt, kurzarm (UVV & Hygiene) Umkleidemöglichkeiten sind vorhanden. |
| In diesem Projekt wird auf die Verarbeitung von Lebensmitteln mit religiöser, ethischer & persönlicher Einstellung geachtet. Sollten weitere Unverträglichkeiten/Allergien bestehen, werden diese am ersten Tag des Projektes besprochen und mit in den Projekten bedacht. | |

|  |
| --- |
| Welche Erwartungen und Vorkenntnisse stellt das Projekt an die Schüler/innen? |
|  |
| Es werden keine Vorkenntnisse im Fachbereich an die Schüler\*innen gestellt.  Folgendes sollte jedoch vorhanden sein:   * Interesse, neue Rezepte und andere Zubereitungsarten auszuprobieren * Bereitschaft, neue geschmackliche Erfahrungen mit verschiedenen Lebensmitteln oder anderer Zusammenstellung zu machen * Lust, die „Junge Gastronomie“ kennenzulernen * Spaß am Umgang mit Menschen * Offenes, kommunikatives Auftreten |

|  |
| --- |
| Welche Kosten entstehen für die Schüler/innen? |
|  |
| Die Umlage beinhaltet die Ausleihe und Reinigung der Berufskleidung, die Beköstigung sowie verschiedene Verbrauchsartikel. |

|  |
| --- |
| Wo findet das Projekt statt? |
|  |
| Je nach Unterrichtsinhalt findet das Projekt in den jeweiligen Fachräumen der BBS Lingen – AS statt. |
| Wie läuft das Projekt ab? |
|  |
| **Arbeitsplanung**  1. Tag  * Berufe im Berufsfeld Gastronomie (Koch-Köchin, Restaurantfachfrau/-mann, Hotelfachfrau/-mann) * Schulung „Hygiene und Unfallverhütung“ (Teilnahmepflicht) * Zubereiten einer kleinen Mahlzeit zum Ankommen  1. Tag bis 6. Tag  * Arbeiten in den Fachräumen der Gastronomie und des Lebensmittelhandwerks * Schneidetechniken * Lebensmittelkunde * Arbeitsplatzaufbau * Junge Küche mit tollen Überraschungen * Fingerfood * Verzehr der selbst hergestellten Speisen * verschiedene Arbeiten im Bereich Service * Besteckkunde und Servietten brechen * Reinigungsarbeiten am Arbeitsplatz   Änderungen möglich. |

