

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. |

