

WPK Hauswirtschaft



Mit was beschäftigen wir uns:

- Wie sieht gesunde Ernährung aus?
- Was sind Lebensmittelzusatzstoffe und wo sind sie enthalten?
- Vorbereitung und Durchführung der Bewirtung von Schulveranstaltungen.
- z.B. Pausenverkauf oder Bewirtung von Fortbildungsveranstaltungen
- Wie organisiere ich das Kochen eines leckeren Menüs?
- Wie koche ich günstige, leckere und gesunde Mahlzeiten?

Was sind die Voraussetzungen:

- Einhalten der Hygienevorschriften (bei künstlichen Fingernägeln kann dies ein Problem sein)
- die Fähigkeit zum Organisieren und **SAUBERHALTEN** der Küche
- Lust am gemeinschaftlichen Kochen, **AUFRÄUMEN** und am Ausprobieren neuer Gerichte

Benotung:

- Praktische und theoretische Mitarbeit
- Sauberkeit und Organisation
- Mappenführung
- Eine schriftliche Überprüfung

Die Teilnehmerzahl ist aufgrund des Fachraumes begrenzt!

