



WPK HAUSWIRTSCHAFT

Jahrgang 6

SJ 26/27

Frau Baum



Was erwartet dich?

Teil 1: Arbeitsplatz Küche

Lerne alle Strukturen, Arbeitstechniken und Zubereitungsmethoden in einer Küche kennen.

Teil 2: Der Haushaltsalltag

Von der Planung eines Einkaufes und Menüs, über gesunde Ernährung bis hin zur Organisation einer Küche ist alles dabei.

Wichtig: Es wird nicht nur gekocht! Theorie und Praxis sind zu gleichen Anteilen geplant.



Was sind die Voraussetzungen?

- Einhalten der Hygienevorschriften
- Arbeit im Team
- Lust am gemeinschaftlichen Kochen, Aufräumen und am Ausprobieren neuer Gerichte
- Verlässlichkeit im Mitbringen der Zutaten
- Interesse an theoretischen Hintergründen

Was wird bewertet?

- Praktische und theoretische Mitarbeit
- Sauberkeit und Organisation im Team
- Mappenführung
- Eine schriftliche Überprüfung
- Eine praktische Überprüfung
- Fachspezifische Leistungen

