

## Projektbeschreibung Fachpraxis EIBE - Schuljahr 2011/2012

**Projekt:** Ernährung und Hauswirtschaft - Cafe Sonne

**Qualifizierungsbaustein:** Einfache Speisen vollwertig und vielseitig herstellen

**Beteiligte Schülergruppen:** Klasse: 10 BZB 2

**Lehrkräfte:** L. Amrhein

**Stundenumfang:** ca. 200 Unterrichtsstunden

### Kurzbeschreibung:

Das Cafe Sonne bietet dem Kollegium und Gästen der Max-Eyth-Schule die Möglichkeit, täglich ein warmes Mittagessen zu sich zu nehmen. Die Schüler/innen der EIBE-Fachpraxisgruppe Ernährung und Hauswirtschaft sind an einem Tag der Woche für den Betrieb des Cafe Sonne zuständig. Ein Projekttag umfasst die Planung des Angebotes, (Rezeptberechnung, Kalkulation, Arbeitsablauf) die Herstellung der Speisen und den Service beim Mittagessen im Cafe Sonne. Ein zusätzlicher Projekttag findet im Rahmen der alljährlichen Modenschau an der MES statt. Die Schüler/innen bereiten für die Models ein abwechslungsreiches Frühstück zu, arbeiten bei der Zubereitung und im Service für das Mittagessen, beim Kuchenbüfett und beim abendlichen Büfett mit Fingerfood und Canapes mit.

### Qualifizierungsbaustein:

Im Rahmen des Unterrichts können die Schüler/Innen den Qualifizierungsbaustein „Einfache Speisen vollwertig herstellen und servieren“ erwerben. Der Qualifizierungsbaustein orientiert sich an der Ausbildungsverordnung zum/r Hauswirtschafter/in und enthält Fertigkeiten und Kenntnisse aus dem Ausbildungsrahmenplan. Die Schüler/innen erwerben fachliche Fertigkeiten aus diesem Bereich, sie können einfache Speisen herstellen und servieren sowie die zugehörigen Lebensmittel dazu fachgerecht vorbereiten, verarbeiten und garen. Die Leistungsfeststellung erfolgt durch eine kontinuierliche Tätigkeits- und Leistungsbewertung sowie eine schriftliche Lernkontrolle und eine praktische Fertigkeitsprüfung zum Abschluss des Qualifizierungsbausteins.

### Kenntnisse/Fertigkeiten:

- Hygieneregeln kennen und Hygienemaßnahmen anwenden
- Regeln zur Unfallverhütung kennen und anwenden
- Maßnahmen zum Umweltschutz und zur Abfallvermeidung kennen und anwenden
- Grundlagen der Arbeitsplatzgestaltung bei der Arbeit berücksichtigen
- Unterschiedliche Schneidegeräte kennen, fachgerecht auswählen und Schneidtechniken anwenden
- Verschiedene Gartechniken der Nahrungszubereitung fachgerecht anwenden und einsetzen
- Angebotsformen, Lebensmittelkennzeichnung und Verwendungsmöglichkeiten für verschiedene Lebensmittel kennen
- Lebensmittel unter verschiedenen Aspekten auswählen und Speisen fachgerecht zubereiten
- Menükomponenten selbstständig und eigenverantwortlich zubereiten
- Speisen portionieren und anrichten
- Grundlagen von Gästebedienung, Dekoration und Service kennen und anwenden
- Arbeitsabläufe planen, durchführen und reflektieren
- Bereitschaft zur Teamarbeit entwickeln
- Soziale und kommunikative Kompetenzen beim Bedienen von Gästen erwerben

**Verwendete Geräte/Materialien:**

Geräte aus dem Großküchenbereich für die Nahrungszubereitung (z. B. Küchenmaschine, Kippbratpfanne, Konvektomat, gewerbliche Spülmaschine, u. a.)

Nationale und internationale Lebensmittel (saisonabhängig)

Dekorationsmaterial und Blumenschmuck

**Präsentation des Projektes:**

Die Präsentation der Speisen erfolgt sowohl beim gemeinsamen Mittagessen Schüler/Innen als auch im Cafe Sonne. Dort wird den Gästen das Mittagessen von Schüler/Innen am Tisch serviert. Das Eindecken der Tische und die Dekoration übernehmen die Schüler/innen.

Vorspeise im Cafe Sonne:  
Tomaten mit Mozzarella



Dessert im Cafe Sonne:  
Fruchtspieß mit Joghurtcreme

**Projektprüfung:**

Die Projektprüfung stand unter dem Motto „Mit Salat und Gemüse fit in den Frühling“. Jede/r Schüler/in wählte für sich eine Salat- bzw. Gemüsesorte aus. Sie recherchierten in verschiedenen Quellen (Fachbücher, Kochbücher, Internet, ...) und stellten eine Rezeptauswahl mit typischen Rezepten unter Verwendung ihrer Salat- bzw. Gemüsesorte zusammen. Aus den Vorschlägen wählten sie ein Rezept aus, führten eine Mengenkalkulation durch und erstellten die Einkaufsliste. In der Praxisphase bereiteten sie ihr ausgewähltes Gericht zu und präsentierten am Ende eine Vielzahl von Gerichten. So fanden sich auf dem gemeinsam aufgebauten Büffet so leckere und raffinierte Speisen wie z. B. Zwiebelsuppe, Eisbergsalat mit Hähnchenbrustfilet, Gurkensalat mit Schafskäse, Bunter Paprikasalat, Kartoffeln mit Dipp, Rotbarschröllchen mit Zucchini, gebratene Nudeln mit Möhren oder Canelloni-Auflauf mit Spinat. Zusätzlich stellte jede/r Schüler/in während einer Präsentation die ausgewählte Salat- bzw. Gemüsesorte kurz vor, beschrieb den Arbeitsablauf bei der praktischen Zubereitung des ausgewählten Gerichts und erklärte die verwendeten Arbeitsmaterialien und Arbeitsgeräte. Mit einer kurzen Reflexion über den Projektlauf endete die Präsentation. Die ausgearbeiteten Unterlagen hatten die Schüler/innen in einer Präsentationsmappe zusammengestellt, die sie ebenfalls vorlegten.

**Wichtige Erfahrungen:**

Im Rahmen dieses Projektes erlernen die Schülerinnen und Schüler grundlegende Fertigkeiten und Kenntnisse im Bereich Ernährung und Nahrungszubereitung. Das Interesse für Tätigkeiten im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft wird geweckt und verstärkt. Bereits vorhandene Kenntnisse werden bei der Arbeit im Team weitergegeben und vertieft. Die Auswahl und Produktion der Gerichte für die Gäste im Cafe Sonne fördert sowohl Eigenverantwortlichkeit als auch Teamfähigkeit und der Service stärkt das Selbstvertrauen und die kommunikativen Fähigkeiten der Schüler/innen.

Durch den regelmäßigen Kontakt mit den Gästen werden im Projektverlauf die sprachlichen und sozialen Kompetenzen der Teilnehmer/innen gefördert und gestärkt.

Lydia Amrhein  
Alsfeld, August 2012