

Themenbereiche- „Soziales“

Qualifizierender Mittelschulabschluss

(Theorie)

- 1. Garmachungsarten**
 - *Merkmale*
 - *Lebensmittel*
 - *ernährungsphysiologische Bewertung*
- 2. Teigarten**
 - *Zutaten*
 - *Besonderheiten*
- 3. Gesunde Ernährung**
- 4. Unfallgefahren, Unfallverhütung in der Küche**
- 5. Anrichten und Garnieren**
- 6. Organisationsplan**
- 7. Arbeitsplatzgestaltung**
- 8. Umweltschutz, Müllvermeidung**
- 9. Gestaltungsarbeiten am PC**
 - *Menükarte*
 - *Büfettkärtchen*
 - *Einladungskarte*
 - *Rezept*
- 10. Küchentechnische Begriffe (Fachbegriffe)**