

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	5
----------------------	---

Themen und Projekte

	1. Die Schulküche kennenlernen	7
  	2. Hygiene	14
	3. Ordnungssysteme und Arbeitsabläufe	
 	3.1 Arbeitsablauf beim Spülen	16
  	3.2 Arbeitsabläufe bei der Lebensmittelverarbeitung	23
  	3.3 Abfall vermeiden, trennen und entsorgen	28
 	4. Schneidetechniken	35
 	5. Lebensmitteleinkauf	41
  	6. Teamarbeit und Gruppenregeln	48
  	7. Tischkultur	56
 	8. Präsentieren und Servieren	61
	9. Geräte im Einsatz	
  	9.1 Der Elektroherd	67
  	9.2 Das Handrührgerät	72
	Anhang: Methodenkarten	79