

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