

Situation:

Dein zukünftiger Praktikumsbetrieb möchte von dir,
dass du zum Vorstellungsgespräch ein Plakat mitbringst
und den Inhalt deines ersten Qualifizierungsbausteins
„Küchenführerschein für die Gastronomie und Hauswirtschaft erwerben“
vorstellst.
Im Zentrum des QBs steht,
die Herstellung von
**Rührei auf geröstetem Brot mit einer Garnitur von
Gemüsestreifen und gehackten Kräutern.**

Aufgabe:

Stelle dir folgende Fragen und beantworte diese schriftlich.

- a) In welchem Fachbuch finde ich Informationen zu diesem Thema/Aufgabe?
- b) Auf welchen Seiten finde ich Infos?
- c) Informiere Dich im Buch zum Thema.
- d) Notiere Stichpunkte/Begriffe, die mit diesem Thema zusammenhängen.



Name:
QB 1: Küchenführerschein erwerben
Thema:

Klasse:

BBS II
NORTHEIM
Datum:

- a) Welche Zutaten benötigt man zur Herstellung und Verarbeitung von Rührei?

- b) Welche Arbeitsgeräte benötigt man zur Herstellung und Verarbeitung?

- c) Wo könnten Unfallgefahren in der Herstellung und Verarbeitung auftauchen?

- d) Was ist aus Sicht der Hygiene zu beachten?

- e) Welche Fragen sind offengeblieben? – welche stellst du dir noch?

Name:
QB 1: Küchenführerschein erwerben
Thema:

Klasse:

BBS II
NORTHEIM
Datum:

Aufgabe: Wir erstellen ein Mind-Map zum QB1

„Küchenführerschein für die Gastronomie und Hauswirtschaft erwerben“

Name:
QB 1: Küchenführerschein erwerben
Thema:

Klasse:

Mise en place: Herstellung von Rührei

Arbeitsgeräte:

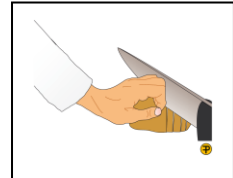
Zutaten:

Herstellungsschritte:

| |
|--|
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |

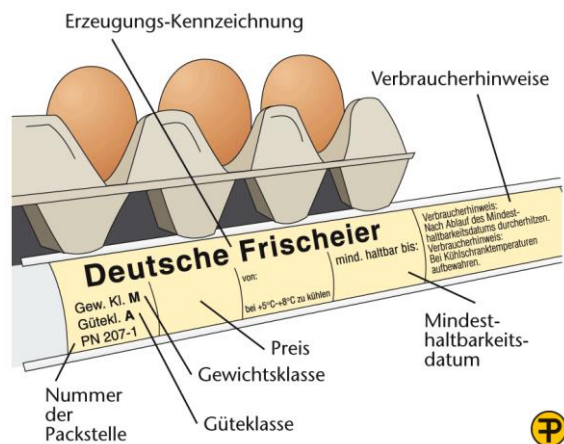
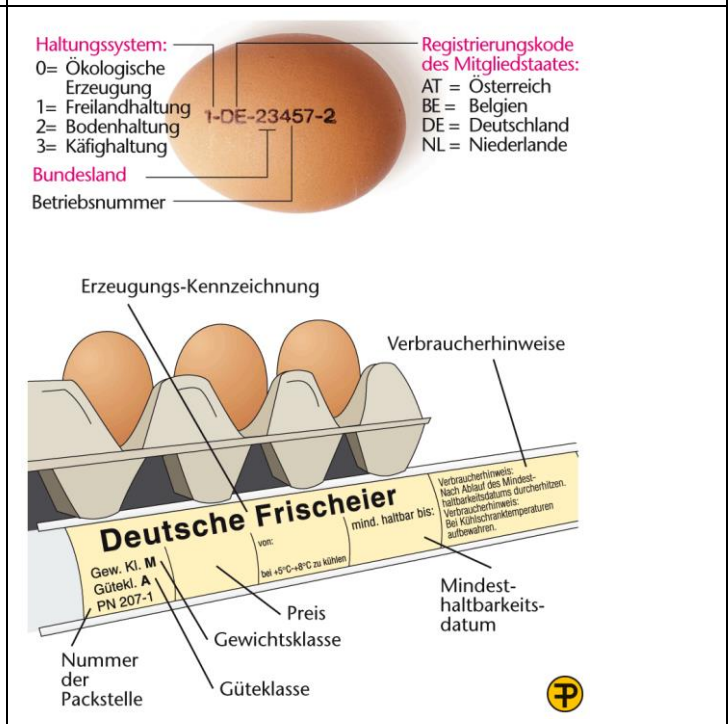
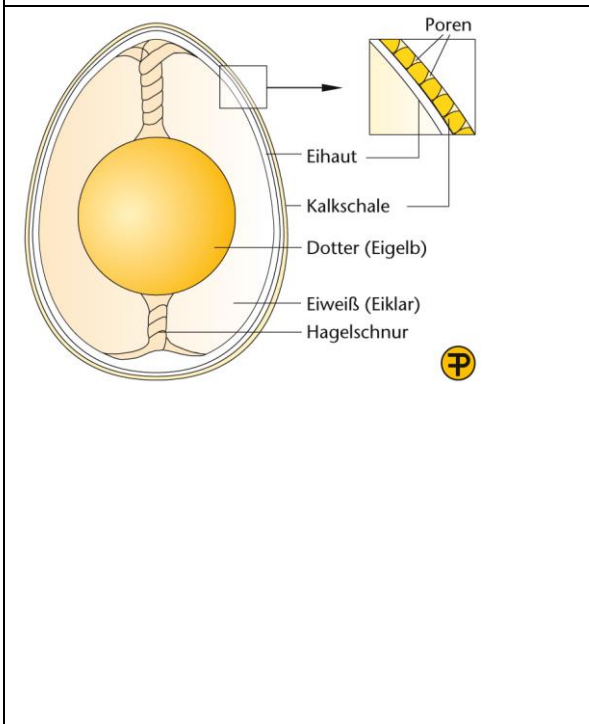
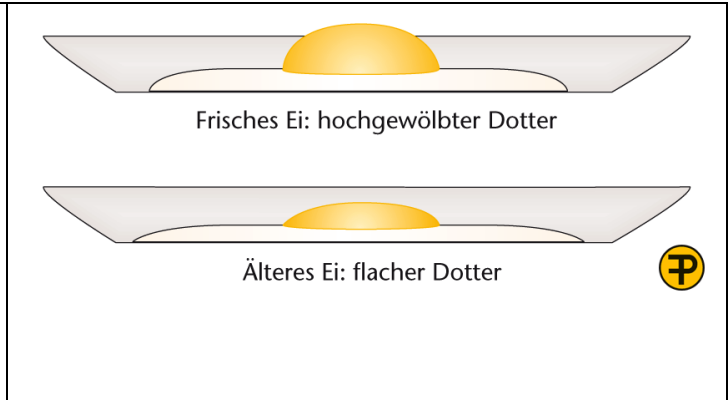
Besonderheiten:

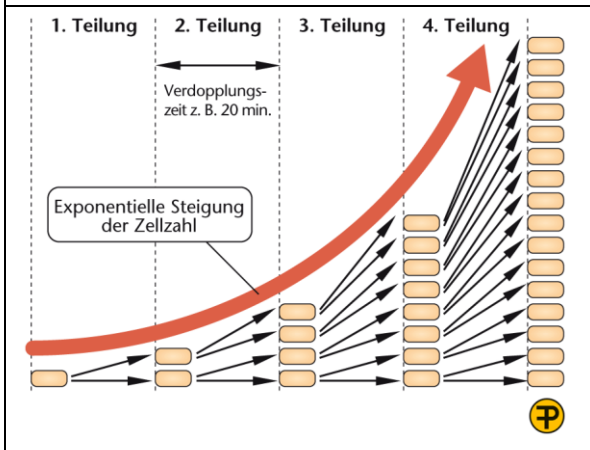
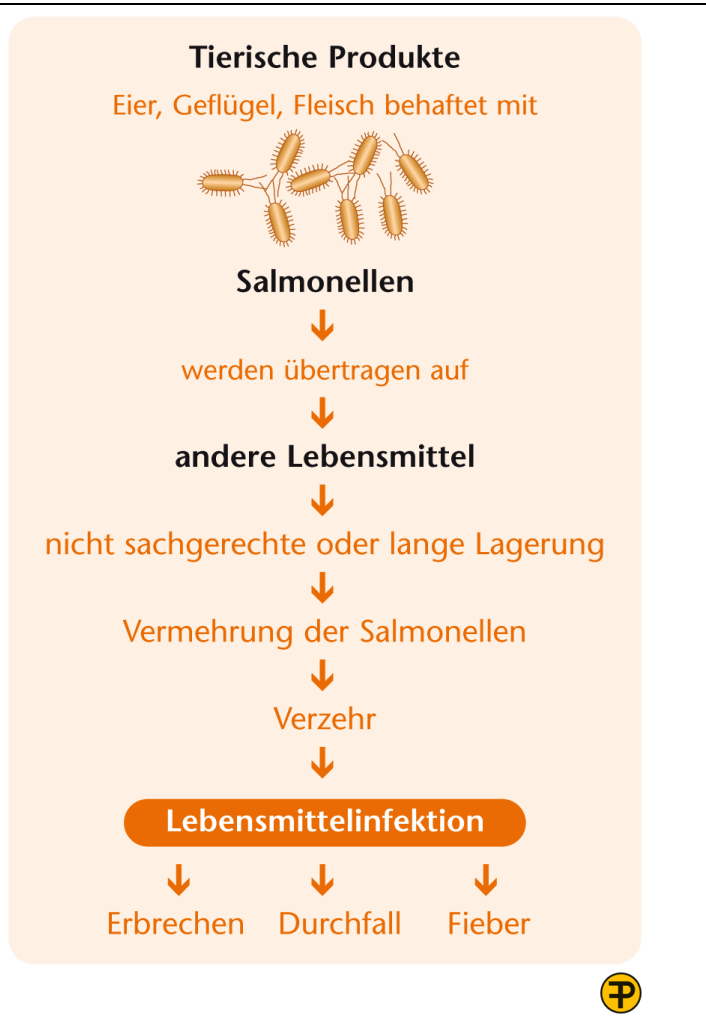
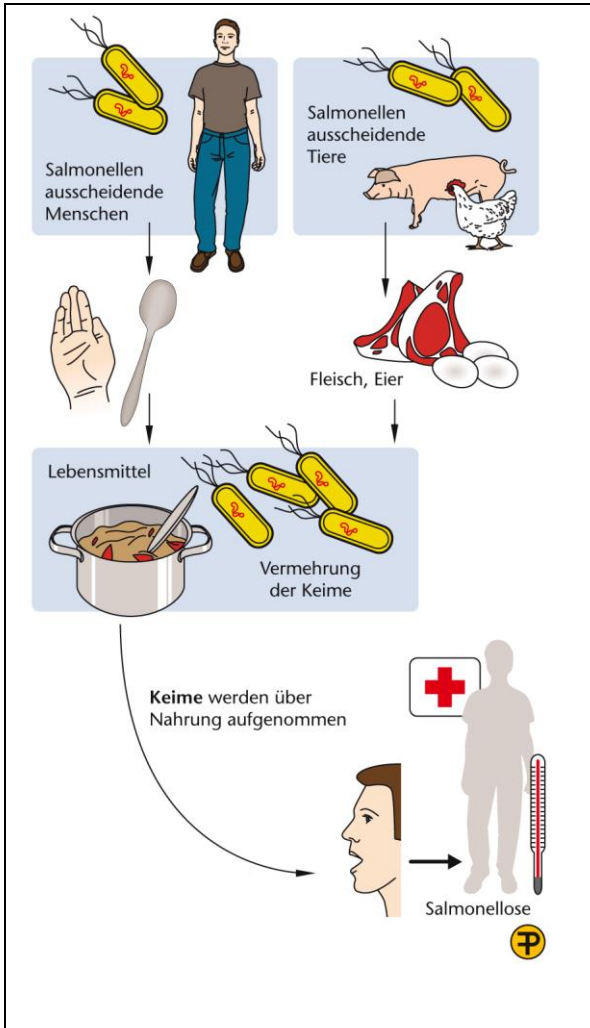
Unfallgefahren:



Hygienemaßnahmen:

Bilder





Lebensmittelvergiftungen durch Salmonellen

Ursachen und Anzahl der Fälle in %

| | |
|-----------------------------------|------|
| Verpackungs- oder Transportfehler | 2,5 |
| fehlerhafte Rohware | 4,9 |
| Erhitzungsfehler | 6,2 |
| Übertragung durch Menschen | 19,7 |
| Hygienemangel | 19,7 |
| Herstellungsfehler | 23,5 |
| Lagerung falsch oder zu lange | 23,5 |