



Soziales

Grundlagen und Anforderungsniveau zum Erwerb des qualifizierenden Abschluss an der Mittelschule im Fach Soziales

Folgende Fähigkeiten und Kenntnisse sind für eine erfolgreiche Prüfung erforderlich:

- Zusammenstellen eines Menüs

Der Schüler wählt die Rezepte selbst aus.

Die Rezepte sollen aus unserer Rezeptkartei (siehe hinten) ausgewählt werden.

- Erstellen eines Arbeitsplans (schriftlich)

Die anfallenden Tätigkeiten müssen sinnvoll ineinander geplant werden.

Z. B. Wartezeiten nützen, Abkühlzeiten berücksichtigen usw.

- Teamfähigkeit
- Arbeitstechniken
- Arbeitsplatzgestaltung (Arbeitsplatz-Hygiene)
- Sinnvoller Einsatz von Arbeitsgeräten
- Grundkenntnisse für die Speisenvorbereitung und Speisenzubereitung
- Speisen anrichten und garnieren
- Tisch richtig decken z.B. festlichen Tisch (Geschirr, Gläser und Besteck richtig anordnen, Serviettenfaltung)

Die ausgewählten Rezepte müssen einzeln auf ein Blatt geschrieben sein.
(sie werden später in die Projektmappe eingeordnet)

Zum Prüfungsbeginn bitte mitbringen: Schreibzeug, saubere Schürze (Haargummi für lange Haare)

Bitte beachten: Keine lackierten Fingernägel, Ringe und Armschmuck abnehmen
Gesicht-Piercing wird mit Pflaster abgedeckt (Hygiene)



Soziales

Rezeptübersicht 9. Jgst. 2020/2021

<i>Suppen und Vorspeisen</i>	<i>Hauptgerichte</i>	<i>Beilagen</i>	<i>rohe und gekochte Salate</i>	<i>Nachspeisen</i>	<i>Kuchen und Gebäck</i>
Kürbisschaumsuppe	Lasagne al forno Gemüselasagne Spinatlasagne	Bratkartoffeln	roheSalate: Salatplatte → Tomate/Gurke	Buttermilchmousse mit Waldbeerenspiegel	Rührteige: Mandarinenkuchen (Kastenform)
Suppen mit Sahne: Karotten-Ingwer- Cremesuppe Zucchini-cremesuppe Broccoli-Cremesuppe Champignon-- Cremesuppe Kartoffel-Lauch- Cremesuppe	Pfannkuchentorte mit Schinkenfüllung	Kartoffelbrei	Gurkensalat	Mandarinen-Tiramisu oder mit Erdbeeren	Nusskuchen mit Kirschen (Kastenform)
	Rindsgulasch	Salzkartoffeln	Tomatensalat	Rote Grütze mit Joghurtsoße	Apfeltarte
	Gefüllte Hähnchenbrust (mediterran)	Petersilien- kartoffeln	Blattsalate: Eisberg, Radicchio	Mousse au chocolat	Strudelteig: Apfelstrudel mit Soße Topfenstrudel
	Hähnchenbrustfilet mit Gemüse	Reis gekocht	Chinakohl mit Orangen	Profiterole mit Schokoladencreme	
Wurzelbrühe	Schnitzel, paniert Schnitzel „Jägerart“ Schnitzel „Zigeuner Art“ Paprikaschnitzel	Dünstreis mit Zwiebeln		Gelatinezubereitung: Joghurt-Limetten- Creme mit Himbeerspiegel	Biskuitteig: Biskuitrolle mit Marmelade/oder mit Obst-Sahne-Füllung
Suppeneinlagen: Pfannkuchen Brättnockerl Grießnockerl Käseleiberl	Lauchtorte (Quiche Lorraine)	Semmelknödel	gekochte Salate: Kartoffelsalat Bohnsensalat Blumenkohlsalat	Bayerische Creme	Erdbeerschnitten
	Putengeschnetzeltes in Currysoße	Spätzle		Panna Cotta mit Himbeerspiegel	Hefeteig: Rohrnudeln, gefüllt Nuss-Striezel
	Gefüllte Teigrolle mit Tomatensoße	Ratatouille- gemüse		Orangencreme	
Italienische Minestrone	Hackfleischteig: Hackbraten im Speckmantel	Karottengemüse		Zitronencreme	
Turiner Lauchsuppe	Gefüllte Paprikahälften	Broccoligemüse		Ambrosiacreme	
Tomatensuppe mit Croutons	Putenröllchen				
Blätterteigtaschen mit Fleisch, Fisch oder vegetarisch	Strudelteig: Hackfleischstrudel Gemüsestrudel				