

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
-------------------------------------	----