

Fachausweis Haushaltleiter / Haushaltleiterin 2006

Praktische Arbeiten

Ernährung / Kochen

Dauer: 210 Minuten

Auftrag 1.12

Name:

Vorname:

Datum:

Information:

Ihre Familie liebt Spätzli über alles. Heute verwöhnen Sie sie mit Spätzli und einem feinen Kalbsvoressen.

Arbeitsauftrag:

Bemerkungen / Tipps / Hinweise

Aufgabe 1 :

- Ergänzen Sie das dreigängige Menü für vier Personen mit Gerichten, die Sie aus den bereitgestellten Nahrungsmitteln zubereiten.

Crèmesuppe
-
Kalbsvoressen
evtl. farbige Spätzli
Gemüse
-
Gefülltes Hefegebäck

- Erstellen Sie einen genauen Zeit- und Arbeitsplan

Inkl. Tisch decken und dekorieren

Aufgabe 2 :

- Zubereiten des geplanten Menüs für vier Personen
- Anrichten: Für eine Person das ganze Menü auf Tellern, den Rest auf Platten anrichten.

Zeit- und Arbeitsplan einhalten

Aufgabe 3 :

- Tisch entsprechend der Tischdeck-Aufgabe aufdecken und dekorieren

Mit vorhandenem Material

Aufgabe 3 Tisch decken:

Ihr Mann feiert seinen fünfzigsten Geburtstag und lädt zwei Arbeitskollegen mit Frauen zu einem Fondue ein.

Arbeitsauftrag:

- Decken Sie den Tisch der Situation und dem Menü entsprechend für sechs Personen.

Bemerkungen / Tipps / Hinweise

Kleiner Salatteller
-
Käsefondue
-
Fruchtsalat mit Kleingebäck

Weisswein
Schwarztee
Mineralwasser

Unterschrift der Expertinnen:

