

1. Arbeitspaket

| | | |
|---|--|--|
| Projekt: Planung einer Abschlussveranstaltung | Name des Arbeitspakets: Planen eines 3- Gänge Menüs | |
| Zeitaufwand: 4 Stunden im Unterrichtsfach Betriebspraktikum | Verantwortliche/r: | |
| MitarbeiterInnen: | Termin: 25.11.2010 | |
| Ergebnisziele: (Was soll erreicht werden?) <ol style="list-style-type: none"> 1. Einen Namen für das Projekt finden 2. Festlegung von einem 3- Gang Menü 3. Materialkalkulation für 8 Personen 4. Erstellen einer Materialanforderung für 8 Personen und Abgabe der Bestellliste (Selbstständiges Bestellen der Ware) | | |
| Aktivitäten/Zusammenarbeit: (Was genau ist zu tun?) <ul style="list-style-type: none"> ➤ Aussuchen der Menüs unter Berücksichtigung der Grundsätze, die bei einer Menüzusammenstellung zu beachten sind. ➤ Selbstständige Materialkalkulation der Menüs aus den Unterlagen der Menüs der 1. und 2. Klasse Küchenorganisation und Kochen. ➤ Erstellen der Materialanforderung unter Berücksichtigung eventueller Angebote und jahreszeitlich entsprechender Lebensmittel. ➤ Erstellen der Bestellliste unter Berücksichtigung der Lieferzeiten und eventuellem Lieferverzug z. B.: Feiertage, längere Bestellzeit für bestimmte Produkte usw.... | | |
| Rahmenbedingungen: Was muss berücksichtigt werden? Für Informationen in Bezug auf die Auswahl der Menüs oder der Materialbestellung steht euch Fl. Hansjörg Eberharter gerne zur Verfügung. Informationen über Menügestaltung findet ihr auch in eurem Fachbuch. | | |
| Projektleiter, Ort und Datum: | Arbeitspaketverantwortliche/r, Ort u. Datum: | |