

# ES

## Grundlagen und Anforderungsniveau zum Erwerb des qualifizierenden Abschlusses an der Mittelschule im Fach Ernährung und Soziales

Die Prüfung ist verknüpft mit dem Fach WiB. Aus diesem werden ebenfalls Aufgaben gestellt.

Wir haben uns an unserer Schule für das Wochenmodell entschieden, um unseren Schülern die Möglichkeit zu geben, sich genügend Zeit für eine intensive Auseinandersetzung mit der Werkaufgabe nehmen zu können.

### Beispiel einer Wocheneinteilung:

- Montag: Leittextausgabe und eingehende Besprechung der Aufgabe
- Dienstag: Eigenständiges Arbeiten in Präsenz und zu Hause
- Mittwoch: Durchführungsphase, Kochen
- Donnerstag: Eigenständiges Arbeiten in Präsenz und zu Hause, Abgabe der Projektmappe
- Freitag: Präsentation des gesamten praktischen Arbeitsprozesses mit Ergebnis in PowerPoint

Die Woche der Projektprüfung wird von der Schule im Frühjahr festgelegt und meist vor oder nach den Pfingstferien platziert, also vor den schriftlichen Prüfungen.

### Prüfungsinhalt:

Folgende Fähigkeiten und Kenntnisse sind für eine erfolgreiche Prüfung erforderlich:

- Zusammenstellen eines Menüs  
Der Schüler wählt die Rezepte selbst aus.
- Erstellen eines Arbeitsplans (schriftlich)  
Die anfallenden Tätigkeiten müssen sinnvoll ineinander geplant werden. (z. B. Wartezeiten nützen, Abkühlzeiten berücksichtigen usw.)
- Teamfähigkeit Arbeitstechniken (z.B. Garmachungsarten, verschiedene Teige, Gelatineverarbeitung)
- Arbeitsplatzgestaltung (Arbeitsplatz-Hygiene)
- sinnvoller Einsatz von Arbeitsgeräten (z.B. Dampfdrucktopf, Stabmixer, Handrührgerät usw.)
- Grundkenntnisse für die Speisenvorbereitung und Speisenzubereitung Speisen anrichten und garnieren
- Tisch / Buffet richtig eindecken (Geschirr, Gläser und Besteck richtig anordnen, Serviettenfaltung)

**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)**