

Stundenabriss

Grobziel: Die Schüler/innen kennen unterschiedliche Büfettarten, bauen ein Büfett auf, analysieren die Vor- und Nachteile eines Büfetts und bereiten büfettaugliche Speisen zu.

Kompetenzen	Methode	Lehrmittel	Lehrstoffinformation	Dauer
	Bilderbüfett Lehrer- Schülergespräch	Bilder von unterschiedlichen Büfetts; Impulsfrage: Wenn ihr die Bilder betrachtet, was glaubt ihr, um welches Thema es in der heutigen Einheit gehen könnte?	Unterschiedliche Büfettarten (Frühstücksbüfett, Salatbüfett, Kuchenbüfett, Käsebüfett, ...)	5 13:25 13:30
Die Schüler/innen zählen die unterschiedlichen Büfettarten auf und nennen Beispiele. Die Schüler/innen erklären den Büfettaufbau und leiten daraus die benötigten Utensilien für die Büfettgestaltung ab.	Lehrer- Schülergespräch Partnerarbeit	Informationsblatt Bilder von Einstig Weitere Beispielbilder	Büfettarten: Büfett mit ausschließlich kalten Speisen Büfett mit ausschließlich warmen Speisen Kombiniertes Büfett mit kalten und warmen Speisen Frühstücks-, Brunch- und Lunchbüfett Salat-, Süßspeisen-, Käse- und	20 13:30 13:50

<p>Die Schüler/innen zählen Vor- und Nachteile eines Büfetts für die Gäste bzw. für den Betrieb auf.</p> <p>Die Schüler/innen reflektieren die theoretischen Inhalte und leiten daraus wichtige Punkte, welche bei einem Büfett beachtet werden müssen, ab.</p> <p>Die Schüler/innen bewerten die Büfetts auf den Bildern in Bezug auf ihre Praxistauglichkeit.</p>			<p>Kuchenbüfett Themenbüfett Fingerfood-Büfetts Flying-Büfett</p> <p>Büfettaufbau: Utensilien und Anordnung auf Büfett Vor- und Nachteile der unterschiedlichen Büfetts in Bezug auf den Aufbau; Vor- und Nachteile eines Büfetts</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gast • Betrieb <p>Beachtenswerte Punkte:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Für welchen Anlass ist das Büfett? Speisenauswahl, Büfettaufbau, Dekoration; 2. Büfettdekoration nur als Ergänzung (darf Speisen nicht in den Hintergrund drängen) → sollte essbar sein; 3. Portionieren und anrichten: Im Vorfeld genau überlegen, wie man die Speisen später präsentieren möchte → nimmt Einfluss die auf Zubereitung; wie können Speisen präsentiert werden, dass 	
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

			<p>möglichst wenig Verlust entsteht?</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Trotz Selbstbedienung Gäste beraten und ihnen bei der Speisenauswahl behilflich sein; 5. Benütztes Geschirr muss fortlaufend abgeräumt werden; 6. Speisen übersichtlich anordnen; 7. Passendes Vorlegebesteck zum Herunternehmen der Speisen von Platten und Schüsseln bereitstellen; 8. Genügend Teller bereitstellen; 9. Besteck und Servietten können am Ende des Büfetts bereitgestellt werden. Aber auch das Eindecken auf den Tischen ist möglich. 	
<p>Die Schüler/innen beschreiben anhand der Zutaten, und ihres erlangten Wissens, wie sie die Speisen zubereiten und büfetttauglich anrichten oder sie entscheiden, dass sich die Speise besser für ein Tellerservice eignet.</p>	<p>Lehrer-Schülergespräch</p>	<p>Rezepte Informationsblatt Bilder</p>	<p>WH Nudelteig, Topfenmürbteig Garmethoden: Kochen, dünsten, backen;</p> <p>Büfettspeisen: BROT Frischkäsebrötchen</p>	<p>20 13:50 14:10</p>

			<p>VORSPEISEN Käse- Lauchtascherln Räucherforellentatar Auberginenröllchen</p> <p>HAUPTSPEISEN Ravioli mit Ricottafülle Tomatensauce (Tellerservice)</p> <p>DESSERTS Nougatknödel auf Sauerrahm- Preiselbeer-Spiegel Bananentiramisu im Glas</p> <p>Begriff Tatar → Bedeutung Beachtenswertes bei Tiramisu und Büfett → heute nicht weil keine rohen Eier; Portionieren und anrichten; À la minute Zubereitung: Ravioli → Mise en Place (muss nach Vorspeise schnell gehen!!! 5 Minuten mit anrichten)</p>	
<p>Die Schüler/innen bereiten anhand der vorangegangenen Besprechung die Speisen zu.</p>	<p>Lehrer- Schülergespräch Einzel. bzw. Partnerarbeit</p>	<p>Rezepte</p>	<p>Praxis: Zubereitung der Speisen Anrichten und portionieren von Speisen</p>	<p>160 14:10 16:50</p>

<p>Die Schüler/innen wenden ihr theoretisches Wissen in der Praxis an.</p> <p>Die Schüler/innen versorgen die übriggebliebenen Lebensmittel ordnungsgemäß und reinigen die Küche und das Geschirr.</p> <p>Die Schüler/innen richten die Speisen an und portionieren diese wie besprochen.</p>			<p>Einteilung</p> <p>Essen inklusive Service Aufräumen und putzen der Arbeitsplatz und Geräte;</p> <p>Inventieren</p> <p>Reine Kochzeit: 90 Minuten</p>	<p>Essen: 15:40 (15:50!)</p> <p>NachA: 16:20!!</p>
<p>Die S. beurteilen ihr Ergebnis sensorisch, entwickeln Verbesserungsvorschläge und nennen beachtenswerte Punkte.</p>	<p>Lehrer-Schülergespräch Lob</p>		<p>Nachbesprechung: Was hat gut funktioniert? Was ist besonders gut gelungen? Was könnte man das nächste Mal anders/besser machen? Eventuelle Ergänzung wichtiger Punkte am Rezeptblatt;</p>	<p>15:40 16:20 (beim Essen)</p>

Name: Jasmin Kleinheinz
Thema: Herstellung von Büfett Speisen
Modul: 725 EP05

Datum: 12.01.2015

Lehrplan: Höhere Lehranstalt für wirtschaftliche Berufe

Ausschnitt: 6. Gastronomie und Hotellerie 5. Semester

Lehrstoff:

Hygienemaßnahmen, Arbeitssicherheit, Vorbereitungstechniken, Grundrezepte, Garmethoden, portionieren und anrichten von Speisen, saisonale Küche;

Mise en Place, Decken des Tisches, Gedeckarten, Servierregeln;

Möglichkeiten der Speisenpräsentation: Büfett

Quellenangaben:

Der junge Koch S. 676-680; Mein erstes Buch über Ernährung und Haushalt S. 122-123

Internet: <http://www.g-wie-gastro.de/abteilungen/bankett/das-buffet.html/>

http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/b/b1/Not_facebook_not_like_thumbs_down.png/897px-Not_facebook_not_like_thumbs_down.png/

http://www.google.at/url?sa=i&rct=j&q=&esrc=s&source=images&cd=&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKewinydjB29HJAhXC1xoKHeAkCmkQjRwIBw&url=http%3A%2F%2Fbermudasun.bm%2FContent%2FLIFESTYLE%2FTravel%2FArticle%2FFacebook-thumb-gets-the-thumbs-down%2F9%2F913%2F71834&psig=AFQjCNFGmc8Nv81egb9Q_YL2d38Dgm4bqA&ust=1449851396209195

<http://www.leiningers-kochschule.de/unterschied-suppenhuhn-haehnchen/>

Anhang:

Deckblatt, Erklärung Studierende; Bilder, Arbeitsblatt, Rezepte;

Methodisch, didaktischer Verweis (theoriegeleitete Planung):

Kontakt:

Begrüßung, Ermittlung der fehlenden S;

Einstieg in das Thema:

Die S. werfen einen Blick auf die Bilder, die ich auf den Tisch aufgelegt habe (Bilderbüfett) und denken darüber nach, was all die Bilder gemeinsam haben. Sobald sie auf das Thema Büfett kommen, werde ich zur Informationsphase überleiten und ihnen verraten, was sie in der heutigen Einheit erwartet.

Informationsphase:

Themenbesprechung:

Ich bespreche mit den S. das Thema anhand des Informationsblattes, gehe mit Ihnen wichtige Dinge durch und mache gegebenenfalls gemeinsam mit den S. Ergänzungen. Die S. zählen die Arten der Büfetts auf und nennen Beispiele. Anschließend bespreche ich mit den S. gemeinsam wie ein Büfett aufgebaut wird und welche Dinge zu beachten sind. Zu guter Letzt werden die S. noch die Vor- und Nachteile eines Büfetts erarbeiten und anschließend drei Dinge aufschreiben, die sie sich unbedingt merken möchten.

Anhang:

Deckblatt, Erklärung Studierende; Bilder, Arbeitsblatt, Rezepte;

Theoretische Begründungen für Lehrer- Schülergespräch:

Intensive Nutzung der Lernzeit

Definition:

Die echte Lernzeit ist die vom Schüler tatsächlich aufgewandte Netto-Zeit, in der er an der gestellten Aufgabe arbeitet.

Indikatoren

Die Schüler sind aktiv bei der Sache.

Sie lassen sich nicht ablenken.

Es entstehen Arbeitsergebnisse, die der Aufgabenstellung genügen.

Es gibt nur wenige Disziplinstörungen.

Der Lehrer schweift nicht ab.

Er stört die Schüler nicht beim Lernen

Ratschläge

Klare Zeitabsprachen: Den Schüler/innen wird regelmäßig mitgeteilt, wie viel Zeit sie haben; sie werden schrittweise in die Eigenverantwortung für die Zeitplanung geführt.

Auslagerung der sogenannten „noninstructional activities“ aus dem Unterricht. (Forschungen haben ergeben, dass insbesondere in Klassen mit Disziplinproblemen der Zeitaufwand für „Organisatorisches“ haarsträubend hoch war.)

Anhang:

Deckblatt, Erklärung Studierende; Bilder, Arbeitsblatt, Rezepte;

Name: Jasmin Kleinheinz
Thema: Herstellung von Büfettspeisen
Modul: 725 EP05

Datum:12.01.2015

Reibungslosigkeit der Lehrerinterventionen: Der Lehrer versucht, größere und kleinere Störungen des Unterrichts nebenher, leise und unauffällig zu beheben.

Pünktlicher Unterrichtsbeginn;

Hetzen ist kein vernünftiges Verfahren zur Zeitnutzung. → Bert Brechts Geschichten von Herrn Keuner: „Wir haben keine Zeit zu verlieren. Deshalb müssen wir langsam arbeiten.“

Quelle: aus: Pädagogik 10/03, S. 36 - 43 Hilbert Meyer: Zehn Merkmale guten Unterrichts

Gemeinsames Vorlesen und Erarbeiten des Arbeitsblattes und der Rezepte

Begründung :

Die Lesekompetenzförderung ist eine Bildungs- und Erziehungsaufgabe der Schule und wird im Lehrplan allen Unterrichtgegenständen zugeordnet und soll deshalb in allen Fächern berücksichtigt und gefördert werden.

Richtlinien und Anregungen des bm:ukk für Lehrer/innen:

Freude am Lesen fördern.

Lesen lebensbegleitend vermitteln.

Kooperation mit Bibliotheken.

Umgang mit Texten fördern → Umgangssprache → Bildungssprache → Fachsprache;

Neue Medien einbringen.

Lesekultur in den täglichen Unterricht integrieren.

Anhang:

Deckblatt, Erklärung Studierende; Bilder, Arbeitsblatt, Rezepte;

Name: Jasmin Kleinheinz
Thema: Herstellung von Büfettspeisen
Modul: 725 EP05

Datum:12.01.2015

Quelle: bm:ukk, 2002

Organisation:

Rezeptbesprechung:

Ich lasse mir von den S. die Zubereitung der Speisen erklären und gebe ihnen gegebenenfalls Hilfestellungen und Tipps. Dadurch können sie die neu erlernten Dinge nochmals wiederholen und ich kann feststellen, ob sie alles verstanden haben.

Selbsterarbeitungsphase:

Speisenzubereitung:

S. bereiten nach Zuteilung der Speisen, jene unter Beachtung des erlangten Wissens zu.

Einteilung:

Organisation und Service → 2 Schülerinnen

Frischkäsebrötchen (2x) → 2 Schülerinnen

Käse- Lauchtascherln (1x) → 1 Schülerin

Räucherforellentatar (1x) → 1 Schülerin

Auberginenröllchen (1x) → 1 Schülerin

Ravioli mit Ricottafülle & Tomatensauce (1x) → 2 Schülerinnen

Nougatknödel auf Sauerrahm-Preiselbeer-Spiegel (1x) → 1 Schülerin

Anhang:

Deckblatt, Erklärung Studierende; Bilder, Arbeitsblatt, Rezepte;

Name: Jasmin Kleinheinz
Thema: Herstellung von Büfett Speisen
Modul: 725 EP05

Datum:12.01.2015

Bananentiramisu im Glas (1x) 1 Schülerin

Kontrolle:

Nachbesprechung:

Die S. bewerten ihre Gerichte sensorisch und stellen gegebenenfalls Verbesserungsvorschläge auf. Anschließend werden noch einmal die wichtigsten Dinge der Stunde wiederholt, um diese noch einmal in Erinnerung zu rufen und zu festigen.

Anhang:
Deckblatt, Erklärung Studierende; Bilder, Arbeitsblatt, Rezepte;