

Berufswettbewerb der deutschen Landjugend 2007
BUNDESENTSCHIED
Hauswirtschaft I

H-I
TeilnehmerIn
Nr. _____

IV. Praxis
Nahrungszubereitung

Zeit: 90 Minuten
Höchstpunktzahl: 30

Aufgabe

Sie sind als Auszubildende / Auszubildender in der Hauswirtschaft in einem Seminarhaus beschäftigt.

Die neu angereisten Gäste werden mit einem Frühlingsbrunch begrüßt. Fertigen Sie dafür 3 Buffetbestandteile für je 4 Personen.

Es dürfen ausschließlich Lebensmittel aus dem bereitgestellten Warenkorb im Wert von max. 20 € entnommen werden.

Warenkorb:

Kräuter: Dill, Schnittlauch, Petersilie, Basilikum, Frühlingszwiebeln

Gemüse: weißer Spargel, Kohlrabi, Radieschen, grüner Spargel, verschiedene Blattsalate, Rhabarber

Obst: Erdbeeren, Äpfel

Milchprodukte: Quark, Joghurt, Milch, Schlagsahne, Emmentaler Käse (am Stück)

Fleisch-/Wurstwaren: gekochter Schinken

Kartoffeln, Eier, Zwiebeln

Zur Verfügung stehen außerdem:

Essig, Öl, Butter, Mehl Typ 405 und 1050, Stärke, Salz, Pfeffer, Zucker, Gewürze, Gelatine, Zitrone, Backpulver, Vanillinzucker, Hefe

Hinweis

Ein ausgearbeiteter Arbeits- und Zeitplan, eine Lebensmittelbestellung sowie die Rezepte sind vorab einzureichen. Die Eigenbewertung ist in die Arbeitszeit mit einzuplanen.

Rezepte und Lebensmittelbestellungen müssen bis zum eingereicht werden, max. Kosten: 20,00 Euro

Fragen zur Eigenbewertung:

1. Wie bin ich mit meinem Endergebnis zufrieden? Was gefällt mir?
2. Was ist mir aufgefallen bei: a) der Planung/Vorbereitungsphase, b) der Durchführung?
3. Was würde ich beim nächsten Mal anders machen?