Verschiedene Teige herstellen und bearbeiten

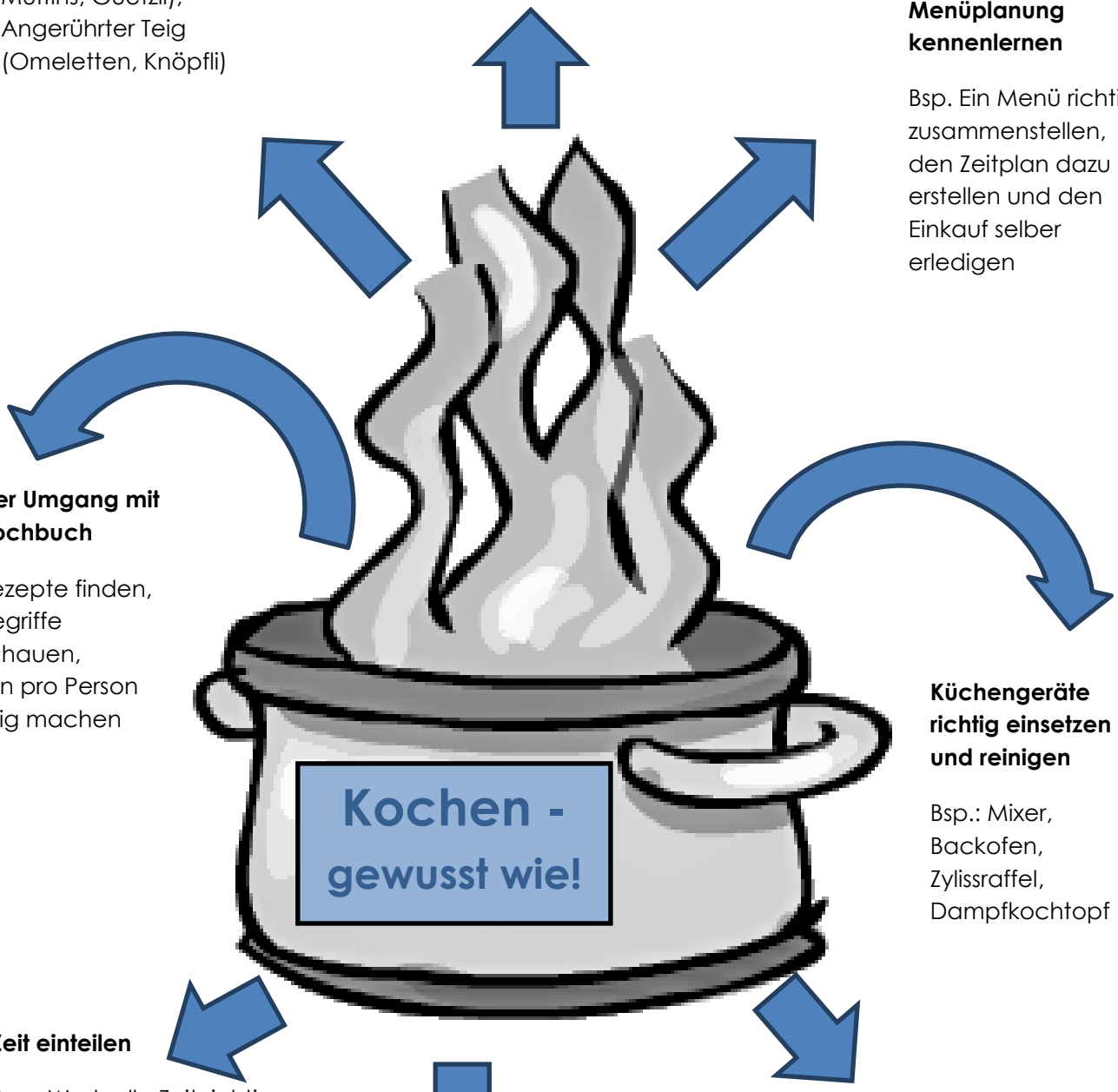
Bsp.: Hefeteig, Wähenteig, gerührter Teig (Kuchen, Muffins, Guetzli), Angerührter Teig (Omeletten, Knöpfli)

Grundzubereitungsarten erlernen und üben. Alltagsgerichte selbständig kochen

Bsp.: Sieden (Teigwaren), Kurzbraten, Braten mit Sauce

Grundsätze der Menüplanung kennenlernen

Bsp. Ein Menü richtig zusammenstellen, den Zeitplan dazu erstellen und den Einkauf selber erledigen



Richtiger Umgang mit dem Kochbuch

Bsp.: Rezepte finden, Fachbegriffe nachschauen, Mengen pro Person ausfindig machen

Küchengeräte richtig einsetzen und reinigen

Bsp.: Mixer, Backofen, Zylissraffel, Dampfkochtopf

Zeit einteilen

Bsp.: Wertvolle Zeit richtig nutzen

Eine Arbeit auf den Punkt beenden (12.00 Uhr Essen)

Freude

Die Gerichte und Gebäcke zu kochen und natürlich auch zu geniessen soll Freude machen!

Selbständigkeit fördern

Selbstvertrauen stärken

Bsp. Die SchülerInnen trauen sich in der Küche mehr zu.

Die SchülerInnen sind selbständiger.