

AH 7	PRAXIS	Kochen nach GRUNDREZEPTEN / Abwandlungsmöglichkeiten von GRUNDREZEPTEN	REZEPTZUBEREITUNG unter Beachtung ⇒ der Fachraumordnung ⇒ des Ämterplanes und der mit dem jeweiligem Amtes verbundenen Aufgaben ⇒ der allgemeinen Regeln der Arbeitsplanung bzw. Arbeitsorganisation und Arbeitsplatzgestaltung ⇒ der Regeln für die Handhabung / den Umgang mit Küchengeräten
	LEISTUNGSBEWERTUNG: Theorie 50% & Praxis 50 % Bewertungsgrundlage bilden: ▶ Führung der Arbeitsmappe ▶ Erfassung und Durchführung/Umsetzung von Arbeitsaufträgen ▶ Erfassung und Wiedergabe von Tatsachen ▶ Mitarbeit mündlich / schriftlich / praktisch ▶ Anwendung fachspezifischer Techniken ▶ Kooperation ▶ Arbeitseinsatz ▶ eventuell Lernzielkontrolle		