

[Online library] Filetieren einer Forelle Müllerin am Tisch des Gastes (Unterweisung Hotelfachfachmann / -frau) (German Edition)

Filetieren einer Forelle Müllerin am Tisch des Gastes (Unterweisung Hotelfachfachmann / -frau) (German Edition)

Susanne Herrmann

*ePub | *DOC | audiobook | ebooks | Download PDF*



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

2006-06-04 2006-06-04 File Name: B007GXP05Y | File size: 47.Mb

Susanne Herrmann : Filetieren einer Forelle Müllerin am Tisch des Gastes (Unterweisung Hotelfachfachmann / -frau) (German Edition) before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Filetieren einer Forelle Müllerin am Tisch des Gastes (Unterweisung Hotelfachfachmann / -frau) (German Edition):

Unterweisung / Unterweisungsentwurf aus dem Jahr 2006 im Fachbereich AdA Gastronomie / Hotellerie / Tourismus,

Note: 94 Punkte, , 0 Quellen im Literaturverzeichnis, Sprache: Deutsch, Abstract: Dieses Exemplar ist ein Unterweisungsplan für die Auszubildende im Gastgewerbe. Der Auszubildende soll hierdurch folgende Ziele erreichen:

Richtlernziel: Speisen zubereiten, präsentieren und servieren; 5 Nr. 7 b Verordnung über die Berufsausbildung zur Hotelfachfrau/-mann

Großlernziel: Das Filetieren einer Forelle

Mittlernziel: am Tisch des Gastes

Vorkenntnisse: Die Auszubildende arbeitet seit längerer Zeit im Service. Allgemeine Servicetätigkeiten und einige Arbeiten am Tisch des Gastes wie Weinservice, Tranchieren und Hygienekenntnisse werden beherrscht. Theoretische Grundkenntnisse über Fische, Fischgerichte und das Filetieren sind der Auszubildenden aus dem Berufsschulunterricht bekannt.

Die Feinlernziele im kognitiven Bereich- Die Auszubildende soll verschiedene Fisch- und Zubereitungsarten nennen. Sie soll nennen, dass es Platt-, Rund-, Süß- und Salzwasserfische gibt und zu jedem 2 Beispiele nennen. - Die Auszubildende soll das Mise en place aufbauen. Sie soll Fischbesteck als Vorlegebesteck, Löffel, zwei Rechauds, 1 Ess-, Ablage- und Arbeitsteller nennen. - Die Auszubildende kann klare Augen, rote Kiemen und frischer Geruch als die 3 Frischmerkmale eines Fisches aufzählen. Die Feinlernziele im psychomotorischen Bereich- Die Auszubildende soll das Mise en place selbstständig und vollständig bereitstellen. - Die Auszubildende soll die Forelle fachlich filetieren, indem besonders darauf geachtet wird, dass die Mittelgräte nicht zerbricht und das Fischfleisch bei der Grätenprobe nicht zerstört wird. - Die Auszubildende soll den filetierten Fisch fachgerecht auf dem Teller anrichten. Die Feinlernziele im affektiven Bereich- Die Auszubildende wird durch den Umgang mit Fisch und hygienisches Arbeiten sensibilisiert. - Die Auszubildende soll Verständnis für korrektes und zügiges Arbeiten am Tisch des Gastes entwickeln. - Die Auszubildende soll durch die Anordnung des filetierten Fisches auf dem Essteller einen Sinn für Aussehen und Ästhetik entwickeln.