

[Download free ebook] Sicherer Umgang mit dem Kochmesser - Schneidetechniken: Schneiden von Gemüse Brunoise (feine Gemüswürfel) (Unterweisung Koch / Köchin) (German Edition)

Sicherer Umgang mit dem Kochmesser - Schneidetechniken: Schneiden von Gemüse Brunoise (feine Gemüswürfel) (Unterweisung Koch / Köchin) (German Edition)

Marcel Knaube

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



DOWNLOAD



READ ONLINE

#4503694 in eBooks 2011-02-16 2011-02-16 File Name: B00CY9BX7O | File size: 20.Mb

Marcel Knaube : Sicherer Umgang mit dem Kochmesser - Schneidetechniken: Schneiden von Gemüse Brunoise (feine Gemüswürfel) (Unterweisung Koch / Köchin) (German Edition) before purchasing it in order to gauge whether or not it would be worth my time, and all praised Sicherer Umgang mit dem Kochmesser - Schneidetechniken: Schneiden von Gemüse Brunoise (feine Gemüswürfel)

(Unterweisung Koch / Kouml;chin) (German Edition):

Unterweisung / Unterweisungsentwurf aus dem Jahr 2010 im Fachbereich AdA Gastronomie / Hotellerie / Tourismus, einseitig bedruckt, Note: Note 2, Industrie- und Handelskammer Ostwestfalen zu Bielefeld, Veranstaltung: ADA Kurs, Sprache: Deutsch, Abstract: In meiner Umterweisung / Ausbildungseinheit, geht es um eine der wichtigsten praktischen Fertigkeiten im Berufsfeld "Koch/Kouml;chin", welche da heiszlig;t: Der Sichere Umgang mit dem Kochmesser, unterschiedliche Schnitttechniken anwenden kouml;nne, in diesem Fall das "Schneiden von Gemuuml;se Brunoise"(feine Gemuuml;sewuuml;rfe). So standen am Anfang der Ausbildungseinheit solche Themen wie, die richtige Messerwahl, einfache Schnitttechniken, Unfallverhuuml;tung und Arbeitsschutz auf der Agenda, wauml;hrend die gezeigte Unterweisung die theoretischen und praktischen Kenntnisse vertiefen und erweitern soll. Als nachfolgendes Thema wauml;re z.B. das Schneiden von Garniturbestandteilen denkbar.Das Inhaltsverzeichnis meiner Unterweisung:(der Entwurf ist selbstverstauml;ndlich zeitgemauml;szlig; und ansprechend, zum Beispiel mit einem Wasserzeichen "ADA" im Hintergrund dargestellt bzw. versehen)Inhaltsverzeichnis:1. Kurzanalyse der Lerngruppe und Lernvoraussetzungen (Seiten 4, 5)1.1 Ausbildungsstand und Adressaten Analyse1.2 Ort der Unterweisung1.3 Unterweisungszeitpunkt und Dauer1.4 Arbeitsmittel / Medien2. Einordnung der Stoffauswahl (Seite 6)2.1 Thema der letzten Unterweisung2.2 Thema der bzw. dieser Unterweisung2.3 Thema der nachfolgenden Unterweisung3. Handlungskompetenz der Unterweisung (Ziele) (Seiten 7, 8)3.1 Richtlernziel3.2 Groblernziel3.3 Feinlernziel3.4 Lernziel im Bereich Fachkompetenz3.5 Lernziel im Bereich Methodenkompetenz3.6 Lernziel im Bereich Sozialkompetenz3.7 Lernziel im psychomotorischen Bereich4. Methodenwahl (Seite 8)4.1 4 Stufen Methode5. Motivation / Problembewusstsein (Seite 9)5.1 Motivation5.2 Problembewusstsein6. Planungsskizze(n) (Seiten 10, 11)7. Lernerfolgskontrolle (Seite 12)1. Kurzanalyse der Lerngruppe und Lernvoraussetzungen1.1 Ausbildungsstand und Adressaten AnalyseDer Auszubildende Herr Max Mustermann ist 17 Jahre alt und hat einendurchschnittlichen Realschulabschluss.Herr Mustermann hat bereits im Vorstellungsgesprauml;ch groszlig;es Interesseam Kochen und im Umgang mit Lebensmitteln geauml;uszlig;ert.Durch reges Helfen und Ausprobieren zu Hause, konnte er leichte Vorkenntnisse erlangen.Im Gesprauml;ch mit seinen Eltern wurde mir dies bestauml;tigt.Nun befindet sich Herr Mustermann im 2. Monat des 2. Ausbildungsjahreszum Koch.Im Betrieb als auch in der Berufsschule zeigt Herr Mustermannkonstant mittelmauml;szlig;ig bis gute Leistungen, des weiteren ist erengagiert, wissbegierig und hat eine gute Auffassungsgabe.Leider sind die Zeichen zu Ende...