Themenbereiche **„Soziales“**

**Qualifizierender Mittelschulabschluss 2021 (Theorie)**

1. **Garmachungsarten
*- Merkmale
- Lebensmittel
- ernährungsphysiologische Bewertung***
2. **Grundrezepte:**

**Biskuitteig, Hefeteig, Brandteig, Spätzleteig, Kartoffelteig, Semmelteig, Fleischteig, Rührteig, Mürbteig, Pfannkuchenteig, Quarkölteig
*- Zutaten, Zubereitung, Verwendung
- Besonderheiten***

1. **Regeln zum Anrichten und Garnieren von Speisen**
2. **Menüplanung**
3. **Organisationsplan**
4. **Einkaufszettel**
5. **Arbeitsplatzgestaltung**
6. **Gestaltungsarbeiten am PC
*- Rezept
- Bilderkochkurs***