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***