

| | | |
|---|---|--|
|  | Steckbrief: <u>Gastronomie</u> |   |
|---|---|--|

| | |
|--|--|
| Welche(r) Beruf(e) verbirgt/verbergen sich hier? | Koch/Köchin, Restaurant- und Veranstaltungsfachkraft (= ReVa) |
| Welche Anforderungen stellt der/die Beruf(e)? | Teamfähig, Kommunikationsfähig, Kreativ, Dienstleistungsbereit (=arbeiten für andere), Offenheit für Neues, Spaß am Essen |
| In welcher BBS und welchem Raum findet der Praxistag statt? | JOBELMANN Schule BBS I Serviceraum „Jobelmanns“ und Lehrküche |
| Wann beginnt der Praxistag und wann endet er? | Beginn: 8.10 Uhr Ende: 13.20 Uhr |
| Wer unterrichtet mich am Praxistag? | Dienstags: Frau Holsten Mittwochs: Frau Sackmann |
| Was benötige ich an den Praxistagen? | Enganliegende saubere Kleidung, Koch- und Servicekleidung wird gestellt, bei langen Haaren ein Haarband, festes Schuhwerk |
| Wie läuft der erste Tag ab? | Begrüßung im Forum der BBS, Glückstädter Straße 17, 8.10 Uhr Einteilung in die Gruppen Rundgang durch die Schule Einweisung in die Fachpraxisräume (Sicherheitsunterweisung) Beginn der praktischen Arbeit |
| Was stelle/mache ich an den Praxistagen (her)? | Je nach Wunsch und Können der Gruppe: Einfache Speisen bis hin zum 3-Gang Menü, schön gedeckte Tische zum gemeinsamen Essen, Büfets, Herstellung von Cocktails (alkoholfrei!) und anderen Getränken, Servieren von Speisen und Getränken |
| Wie werden die Praxistage bewertet? | Es wird das Arbeits- und Sozialverhalten bewertet. |