

Leittext für boZ Soziales

Diese Aufgaben sind zu erledigen:

Für 20 Akteure der Bootsfahrt plant ihr ein vielseitiges Büffet.

Dies besteht aus:

- **Einem abwechslungsreichen Salatbüffet (4 rohe/3 gekochte Salate)**
- **Fingerfood kalt in Form von 3 verschiedenen Fleischgerichten
und 4 Platten für Vegetarier,
davon müssen 2 Platten mit Canapés bestückt sein.**
- **3-mal verschiedenes pikantes Gebäck (Hefeteig)**
- **und einer kleinen Auswahl an raffinierten Desserts (3 Arten).**

1. Zuerst sucht jeder je 3 dafür geeignete Gerichte aus und trägt die Vorschläge in eine Speisenliste mit Rubriken aus den oben angegebenen Begriffen ein.
2. Aus der Vielzahl der Speisen wählt jeder 3 Gerichte (aus verschiedenen Rubriken) aus, die er für das Büffet zubereiten will. Die ausgewählten Speisen trägt er in die bereitgestellte Gesamtübersicht ein. (Absprache mit allen Gruppen)
3. Der Aufbau des Büffetts erfolgt im Schülercafé. Das Essen selbst soll in der Nähe des Schülercafés eingenommen werden. Entscheidet Euch in der Gesamt-Gruppe für eine optimale Platzierung des Büffetts und der Esstische.
4. In der Klein-Gruppe erstellt ihr eine Planung mit farbiger Zeichnung und - falls nötig - erklärender Beschriftung, die den Aufbau des Büffetts, die benötigten Materialien (Tische, Tischdecken, usw.), sowie Geschirr, Besteck, Servietten für 20 Personen am Prüfungstag im Schülercafé enthält. Bedenkt, dass auch die Esstische einladend dekoriert sein müssen. Diese Planung muss am 3. Planungstag bei eurer Lehrkraft abgegeben werden. Sie entscheidet, welche Gruppenplanung am Prüfungstag realisiert wird.
5. Folgende Überlegungen sind schriftlich zu erarbeiten und sauber in der Mappe zu hinterlegen:
 - a) Welche Arten von Büffetts gibt es?
 - b) Welche Vorteile hat ein Büffet?
 - c) Was versteht man unter Fingerfood?
 - d) Was ist bei der Auswahl der Speisen für ein Büffet wichtig?
 - e) Welche Grundregeln gibt es beim Anrichten von Speisen?
 - f) Welche Benimmregeln empfehlst du deinen Mitschülern am Büffet, damit ein reibungsloser Ablauf des Essens in entspannter Atmosphäre ermöglicht wird?
 - g) Wann würdest du vom Aufbau eines Büffetts abraten und die Herstellung eines „normalen Menüs“ bevorzugen?
6. Jeder Schüler schreibt seine Rezepte tabellarisch am PC.
Ein Büffet wirkt besonders einladend, wenn die Speisen sorgfältig und ansprechend garniert sind. Die Vorschläge dafür muss jeder schriftlich auf seinem Rezept festhalten.
7. Zum besseren Verständnis für die Gäste sind passend gestaltete Schilder mit den Namen der Speisen sinnvoll. Jeder fertigt solche für seine Gerichte an und stellt sie am Prüfungstag zu seinen Speisen.
8. Jeder schreibt für seine Aufgaben einen Organisationsplan in der üblichen Form am PC.

9. Jeder schreibt für seine Rezepte eine Einkaufsliste, dabei sollen die vorhandenen Vorräte in der Schulküche berücksichtigt und auf der Liste vermerkt werden. Es stehen 15 € pro Schüler zur Verfügung.
10. Kurz vor dem Kochtermin beschafft jeder Schüler für seine Aufgaben die benötigten Lebensmittel und erstellt schriftlich eine Abrechnung mit den gesammelten Belegen.
11. Am Prüfungstag – Donnerstag, 10. Mai 2012 – bereitet jeder von euch seine geplanten Speisen zu und richtet diese dekorativ am vorbereiteten Büfett an.
12. Für einen einfallsreichen, gut überlegten Büfettaufbau muss gesorgt werden.
Der Schüler, der nur 2 Gerichte zubereitet, hat die Leitung für den Aufbau des Büfetts und auch für die Tischdekoration in Abstimmung mit der Gruppe.
13. In jeder Arbeitsgruppe wird eine **Präsentation** über die Planung und Durchführung des Projekts ausgearbeitet. Achtet auf eine abwechslungsreiche und interessante Darstellung, z. B. durch die Präsentation des hergestellten Produkts, durch Bilder vom Herstellungsprozess oder durch eine Power-Point-Präsentation. Jeder ist gleichmäßig an der Vorbereitung und Präsentation beteiligt.
14. Jeder Einzelne informiert sich ausführlich über **seinen Beruf und seinen Ausbildungsbetrieb**, für den er sich beworben hat (z. B. schulische Voraussetzungen, Ausbildungsinhalte, spätere Tätigkeiten und Einsatzgebiete für den Beruf) und stellt diesen in der Präsentation vor.
 - ⇒ Hinweis: bei sehr großen Betrieben wie beispielsweise Siemens, beschränkst du dich auf die entsprechende Sparte.
 - ⇒ Für den Fall, dass du noch keine Ausbildungsstelle hast oder z. B. auf die Fachoberschule wechselst, stellst du deinen angestrebten Wunschberuf und deinen Wunschbetrieb vor.
15. Erstelle deine Projektmappe und überprüfe anhand der Checkliste, dass du nichts vergessen hast.

Inhalte der Projektmappe (Checkliste)

Mappeninhalt	vorhanden	Kommentar
Allgemeines:		
⇒ Deckblatt	<input type="checkbox"/>	
⇒ Inhaltsverzeichnis	<input type="checkbox"/>	
⇒ Angabenblätter: Aufgaben, Team, sonst. Infoblätter	<input type="checkbox"/>	
⇒ Spezielle Informationen zur Aufgabe	<input type="checkbox"/>	
Arbeitsberichte:		
⇒ Täglicher Bericht	<input type="checkbox"/>	
⇒ Gruppenorganisationsplan mit Aufgabenverteilung	<input type="checkbox"/>	
Planungsunterlagen:		
⇒ Liste für Speisenvorschläge	<input type="checkbox"/>	
⇒ Büfettplanung	<input type="checkbox"/>	
⇒ Erarbeitung der Fragen zum Büfett	<input type="checkbox"/>	
⇒ Rezepte mit Garniervorschlägen	<input type="checkbox"/>	
⇒ Organisationsplan	<input type="checkbox"/>	
⇒ Einkaufsliste	<input type="checkbox"/>	
⇒ Informationsquellen	<input type="checkbox"/>	
Durchführungsunterlagen:		
⇒ Speisenschilder	<input type="checkbox"/>	
⇒ Z. B. Fotos vom Herstellungsprozess, sowie von Zwischen-/Endergebnissen	<input type="checkbox"/>	
⇒ Kostenaufstellung (Budget: 15 €)	<input type="checkbox"/>	
⇒ Checkliste	<input type="checkbox"/>	
AWT-Unterlagen:		
⇒ Vorstellung deines Berufes	<input type="checkbox"/>	
⇒ Vorstellung deines Betriebes	<input type="checkbox"/>	
⇒ Präsentationstext (ausführlich)	<input type="checkbox"/>	
⇒ ausführliche Reflexion des gesamten Projektes (auch boZ Soziales)	<input type="checkbox"/>	

Weitere Notizen:

Unterlagen, die noch anzufügen sind:

- Speisenliste (zum Sammeln verschiedener geeigneter Speisen) → Din A 3
- Gesamtübersicht (zum Eintragen der ausgewählten Speisen)

Weiterhin anzufertigen sind außerdem noch:

- ⇒ Bewertungsbogen zur Praxis
- ⇒ Bewertungsbogen für den Aufbau des Büfets und Tischdecken
- ⇒ Übersicht der Bewertungsschritte bei der Planung und Vorbereitung
- ⇒ Lösungsblatt