

Prüfungsanforderungen für die Projektprüfung im BOZ-Fach Ernährung und Soziales (ES) 2025



Kontakt Sandra Hacker
Tel: 0911/979650 (Schule)
Sprechstunde nach vorheriger telefonischer
Vereinbarung

Die Projektprüfung im Boz Fach ES dauert 4 Tage und wird schriftlich, praktisch und als Präsentation durchgeführt.

Basiswissen Praxis:

- Arbeitsbereiche in der Küche,
- Arbeitsplatzgestaltung,
- Lebensmittel vorbereiten,
- mit Rezepten arbeiten,
- Arbeiten im Team,
- Regeln zum Garnieren und Anrichten von Speisen

Regeln des Tischdeckens:

- Tischgestaltung,
- Serviettenfaltungen,
- Regeln zum Garnieren und Anrichten von Speisen entweder als Menü oder in Büfettform

Garmachungsarten:

Braten im Backofen, Backen, Grillen, Schmoren, Kochen, Dünsten, Druckgaren, Braten in der Pfanne, Frittieren

Fachgerechter Umgang mit allen gängigen Küchengeräten:

Backofen, Handrührgerät, Herdplatten, Pürierstab, Dampfdrucktopf,

Prozesse und Arbeitstechniken:

- Abmessen und Abwiegen, fachgerechtes Schneiden, fachgerechtes Abspülen, Mülltrennung, innere und äußere Greifräume beachten,
- Umgang mit Gelatine, Schmelzen im Wasserbad
- Herstellung der Grundteigarten inklusive Fleischteig, Knödelteig und Pfannkuchenteig

Theoretischer Teil der Projektmappe / Präsentation

Kenntnisse über mediterrane Ernährung

Möglicher Inhalt der Projektmappe:

- Deckblatt
- Inhaltsverzeichnis
- Rezepte in Tabellenform
- Organisationsplan
- Einkaufsliste mit Summe
- Büfettkärtchen/Einladungskarte/Menükarte
- Reflektion
- Quellenangaben