

Vorbereiten – Mise En Place

Info für Lehrpersonen



| | |
|-----------------------|--|
| Arbeitsauftrag | Jede Kochgruppe erhält einen anderen Auftrag, aber alle müssen gleichzeitig die Vorbereitungen zu ihrer Kochaktion leisten. Danach betrachten alle Gruppen alle Aufträge und die Lösungen. Diskussion! |
| Ziel | <ul style="list-style-type: none">• Die SuS wissen, was und wie sie vor dem Kochen vorbereiten, um den Kochablauf optimal und effizient zu gestalten. |
| Material | <ul style="list-style-type: none">• Aufträge• Küchengeräte• Zutaten gemäss Auftrag |
| Sozialform | GA Plenum |
| Zeit | 25' |

Zusätzliche Informationen:

- Die Aufträge können so verteilt werden, dass schlussendlich ein ganzes Menü pro Gruppe entsteht.

Zur Information

Das oder die Mise en Place (franz. an den richtigen Ort gestellt) ist zum Beispiel in der Gastronomie die Vorbereitung eines Arbeitsplatzes.

Perfekte Mise-en-Place-Arbeiten in den verschiedenen Räumlichkeiten und Bereichen sind eine wesentliche Voraussetzung für einen reibungslosen Servierablauf und erhöhen somit die Produktivität der Servicemitarbeiter bei gleichzeitiger Reduzierung des Stresses. Die Mise-en-Place-Arbeiten hängen im Wesentlichen von der Mahlzeit oder der Veranstaltung ab. Um die Mise en Place zu erleichtern, wird in vielen Häusern mit Checklisten gearbeitet.

In einer Küche beinhaltet eine Mise en Place beispielsweise die Bereitstellung der oft benötigten Gewürze und Zutaten sowie der Arbeitsutensilien in der für den jeweiligen Koch optimalen Anordnung.

Vorbereiten – Mise En Place

Arbeitsunterlagen



Auftrag „Braten“

Brate ein Stück Fleisch in der Pfanne. Lege alle Küchengeräte und Zutaten, die du dazu benötigst bereit. Überlege dir auf welche Stufe/Temperatur du das Kochfeld einschalten musst. Worauf musst du dich beim Fleischbraten achten?

Küchengeräte

Lebensmittel

Temperaturstufe

Merksatz

Reihenfolge beim Braten

Vorbereiten – Mise En Place

Arbeitsunterlagen



Auftrag „Dämpfen“

Bereite das vorhandene Gemüse zu. Lege alle Küchengeräte und Zutaten, die du dazu benötigst bereit. Überlege dir auf welche Stufe/Temperatur du das Kochfeld einschalten musst. Worauf musst du dich beim Gemüse kochen achten?

Küchengeräte

Lebensmittel

Temperaturstufe

Merksatz

Reihenfolge beim Dämpfen

Vorbereiten – Mise En Place

Arbeitsunterlagen



Auftrag „Gratin“

Bereite einen Gratin zu. Lege alle Küchengeräte und Zutaten, die du dazu benötigst bereit. Überlege dir auf welche Stufe/Temperatur du das den Backofen einschalten musst. Worauf musst du dich beim Backen achten?

Küchengeräte

Lebensmittel

Temperaturstufe

Merksatz

Reihenfolge beim Backen

Vorbereiten – Mise En Place

Arbeitsunterlagen



Auftrag „Backen“

Backe einen Kuchen in der Springform. Lege alle Küchengeräte und Zutaten, die du dazu benötigst bereit. Überlege dir auf welche Stufe/Temperatur du das den Backofen einschalten musst. Worauf musst du dich beim Backen achten?

Küchengeräte

Lebensmittel

Temperaturstufe

Merksatz

Reihenfolge beim Backen
