

# Mittelschule Bayreuth-Altstadt



Fantaisiestraße 11 • 95445 Bayreuth

Tel.: 0921/7591410 • Fax: 0921/7591415

Email: [verwaltung@altstadtschule-bayreuth.de](mailto:verwaltung@altstadtschule-bayreuth.de)

Homepage: [www.altstadtschule-bayreuth.de](http://www.altstadtschule-bayreuth.de)



## Hinweise zur Vorbereitung für die Besondere Leistungsfeststellung zum Erwerb des Qualifizierenden Abschlusses der Mittelschule

### Soziales 2021

*Folgendes sollte für die Projektprüfung bekannt sein:*

- Arbeitsplatzvorbereitung
- Sachgerechter Einsatz von Arbeitsgeräten
- Gebundene Suppen wie z. B. Blumenkohlsuppe, Tomatensuppe, Kartoffelsuppe, ...
- Helle und dunkle Einbrenne
- Klare Suppen mit verschiedenen Einlagen wie Pfannkuchen-Streifen, Grießnockerl, .....
- Verschiedene Salate und unterschiedliche Marinaden
- Sicherer Einsatz des Dampfdrucktopfes (Handhabung und Reinigung), wenn er im eigenen Haushalt vorhanden ist
- Garmachungsarten wie Braten, Dünsten, Schmoren, Druckgaren, Backen im Rohr, Backen in der Pfanne, usw.
- Verschiedene Fleischgerichte wie Gulasch und Geschnetzeltes
- Beilagen (Reis, Nudeln)
- Kartoffelvariationen wie Kartoffelsalat, Kartoffelbrei, Kroketten, Salz- und Pellkartoffeln
- sachgerechtes Ver- und bearbeiten von Gemüsesorten
- Verwendung frischer Kräuter
- Sicherer Umgang mit elektrischen Geräten, sowie deren Reinigung (Elektroherd, Backofen, Mikrowelle, Küchenmaschine, Handrührgerät, Pürierstab)

- Verschiedene Teigzubereitungen und deren Besonderheiten (süß oder salzig):
  - Biskuitteig
  - Rührteig
  - Strudelteig
  - Hefeteig
  - Quarkölteig
  - Mürbteig
- Kalte und warme Gelatineverarbeitung für Nachspeisen oder Torten
- Verschiedene Garnierungsmöglichkeiten von Nachspeisen und Torten
- Filetieren von Zitrusfrüchten
- Tischdecken für ein mehrgängiges Menü mit Tischdekoration, Verschiedene Serviettenfalzmöglichkeiten
- Büffetregeln
- Fingerfood
- Grundlagen der fremdländischen Küche wie typische Gewürze, Lebensmittel, sowie deren Verarbeitungsregeln
- Garmachungsarten und deren sachgerechten Einsatz bei der Zubereitung
- Fachbegriffe wie Binden, Filetieren, im Wasserbad schmelzen, Panieren, Mehlschwitze, Schaummasse, Sud, Stauben, Ausquellen lassen, usw.
- Energieeinsparung bei der Nahrungszubereitung
- Sachgerechte Müllentsorgung
- Umweltbewusster, saisonaler und regionaler Einkauf von Lebensmitteln
- Computergrundkenntnisse, wie Erstellen von Tabellen, Einfügen von Bildern
- Präsentieren mittels Powerpoint