



## Zweig IIIb

Haushalt und  
Ernährung

## Praxisstunden

- Kennenlernen von inländischen und ausländischen Speisen/Gerichten
- Zubereiten von einfachen bis hin zu mehrgängigen Menüfolgen

## Theoriestunden

- Lebensmitteleinkauf/Vorratshaltung
- Ess- und Tischkultur
- Einsatz von Klein- und Großgeräten
- Gesunde Ernährung
- Werkstoffe in der Küche (z.B. Holz, Glas, Kunststoff)
- Wohnungsgestaltung/Kücheneinrichtung

# Abschlussprüfung in der 10.Klasse

## Praktischer Teil

Hier wird eine „Kochprüfung“ aus den in den Schuljahren angefertigten Rezepten verlangt.

## Theoretischer Teil

Hier werden Fragen zu den erlernten Theoriethematen gestellt.

# Warum entscheide ich mich für HE?

- Ich habe Spaß am praktischen Arbeiten.
- Ich interessiere mich für das Entstehen von Gerichten/Menüfolgen.
- Ich bin offen/neugierig auch unbekannte Speisen zu probieren.
- Ich kann auch mit diesem Fach alle Berufe erlernen – man muss nicht automatisch „Koch“, „Erzieherin“ oder „Arzthelferin“ werden.