

**Nachhaltigkeit vom Einkauf bis zur Zubereitung am Beispiel "Meeresfrüchte & Co" erleben**

**Inhalt:** In dieser Veranstaltung wird am Beispiel von "Meeresfrüchten & Co" das Thema Nachhaltigkeit erörtert. Diese Aspekte werden bereits beim Einkauf bis hin zur Zubereitung berücksichtigt und beleuchtet. Unter dieser Prämisse werden ebenso die „Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse“ interpretiert. Im handlungsorientierten Workshop wenden die Teilnehmenden unter fachlicher Anleitung die neu gewonnenen Erkenntnisse an. Ebenso werden Ansätze für digital gestaltete Lernsituationen diskutiert. Es werden die Kompetenzbereiche 1 (Suchen, Verarbeiten und Aufbewahren) und 2 (Kommunizieren und Kooperieren) der KMK-Strategie (Bildung in der digitalen Welt) umgesetzt.

**Nr:** 23F2200014

**von:** 11.06.2024 | 12:00:00 Uhr

**bis:** 11.06.2024 | 18:00:00 Uhr

**Anmeldeschluss:** 22.03.2024

**Kapazität:** 12

**Einordnung:** Ernährung, Hauswirtschaft und Versorgung (BbS) - Gastronomie (BbS)

**Veranstaltungsleiter:** Brodhun, Beate

**Zielgruppe:** Lehrkräfte

**Veranstaltungsort:** Anhaltisches Berufsschulzentrum "Hugo Junkers" Dessau-Roßlau  
Dessau-Roßlau

**Dozenten:** Wolfgang, Thomas, Brodhun, Beate

**Bemerkungen:** Arbeitskleidung und festes Schuhwerk fuer den praktischen Teil der Veranstaltung bitte mitbringen. Eigenbeitrag pro Teilnehmer: ca. 15,00 €.

**Hinweis**

Sie erreichen die Webseite mit Ihrer Fortbildung, indem Sie die untenstehende Adresse in die Adresszeile Ihres Internetbrowsers eingeben und anschließend die "Entertaste" drücken.

[http://www.bildung-isa.de/index.php?KAT\\_ID=15539&fortbildung\\_id=60597#f60597](http://www.bildung-isa.de/index.php?KAT_ID=15539&fortbildung_id=60597#f60597)

Alternativ können Sie auch den nebenstehenden QR-Code mit Ihrem Handy scannen und die entsprechende Seite aufrufen.

