



**Gäste zum Schuljubiläum mit Fingerfood bewirten****7/8 – A 5****Ausgangssituation**

Für die 125-Jahr-Feier der Altstadt-Sekundarschule soll für die 120 geladenen Gäste Fingerfood angeboten werden. Der Wahlpflichtkurs möchte diese Aufgabe übernehmen. Nach umfangreichem „Probekochen“ hat sich die Lerngruppe auf vier Rezepte geeinigt, die für diesen Anlass geeignet erscheinen. Für jeden Gast sollen sechs Häppchen eingeplant werden.

**Rezepte**

<p><b>Knabber-Baguette</b>  <b>Zutaten</b> (für ca. 25 Knabber-Baguettes)            ½ Baguette-Stange            ½ Bund Petersilie            100 ml Olivenöl  <b>Zubereitung</b>            Baguette-Stange in dünne Scheiben schneiden. Kräuter fein hacken und mit Olivenöl verrühren. Baguette-Scheiben mit Kräuter-Öl-Mischung bestreichen, auf ein Blech legen und bei 180°C knusprig backen.</p>	<p><b>Schmelzkäseaufstrich auf Pumpernickel</b>  <b>Zutaten</b> (für 20 Häppchen)            1 Paket Pumpernickel            150g Schmelzkäse            1 EL Ketchup            ½ Peperoni            ½ Zwiebel            50g Salami            ¼ Bund Schnittlauch  <b>Zubereitung</b>            Zwiebel schälen, fein würfeln; Peperoni ohne Kerne fein hacken; Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden; Salami in kleine Würfel schneiden und alles in eine Schüssel geben. Schmelzkäse und Ketchup hinzufügen und alles miteinander verrühren. Abschließend die Masse auf die Pumpernickel-scheiben verteilen.</p> 
<p><b>Lachs-Crêpe-Röllchen</b>  <b>Zutaten und Zubereitung</b> (für ca. 80 Röllchen)            Aus 3 Eiern, 1 Msp. Backpulver, 150 ml Milch und 50 ml Mineralwasser einen Crêpe-Teig zubereiten.            Portionsweise Butter in der Pfanne erhitzen und nacheinander ca. 8 Crêpes backen. (insgesamt etwa 60 g Butter)            250g Frischkäse mit ¼ Bund fein geschnittenem Dill verrühren.            Die Crêpes mit Frischkäse bestreichen, mit einer Scheibe Räucherlachs belegen, aufrollen und kalt stellen. Danach in Scheiben schneiden. (Es sind 250 g Lachs nötig.)</p>	<p><b>Obst-Käse-Spieße</b>  <b>Zutaten</b> (für etwa 10 Spieße)            250 g Trauben            1 Birne            150 g Schnittkäse  <b>Zubereitung</b>            Trauben waschen und vom Stiel befreien; Birne waschen, Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden; Käse in Würfel schneiden. Zutaten abwechselnd auf Spieße stecken.</p> 

**Aufträge**

- 1 Unterbreitet Vorschläge, wie viele Häppchen nach jedem der Rezepte zubereitet werden sollen. Begründet eure Vorschläge.
- 2 Berechnet die benötigten Zutaten. Fertigt dazu eine Tabelle an.
- 3 Erstellt eine Einkaufsliste.
- 4 Die Schulleitung möchte wissen, wie viel Geld sie für das Vorhaben einplanen muss. Diskutiert mögliche Vorgehensweisen für die Informationsbeschaffung.
- 5 Zur Lerngruppe gehören 12 Schülerinnen und Schüler.

Sie heißen: Alexa, Anh, Armin, Dean, Franz, Heidi, Jasmin, Jonas, Lisa, Marc, Nicole, Paula

Entscheidet, wer was machen soll? Schreibt die Namen in die Tabelle. Bedenkt dabei, dass alles pünktlich fertig werden soll. Diskutiert mögliche Varianten.

Knabber-Baguette		Schmelzkäseaufstrich		Lachs-Crêpe-Röllchen		Obst-Käse-Spieße	
Baguette schneiden		Zwiebel schneiden		Crêpe-Teig zubereiten		Trauben vorbereiten	
		Schnittlauch vorbereiten		Dill schneiden und mit Frischkäse verrühren			
Kräuter hacken und mit Öl vermischen		Salami schneiden		Crêpes backen		Birne vorbereiten	
		Peperoni hacken					
Baguette-Scheiben bestreichen		Zutaten verrühren		Crêpes belegen und rollen		Käse würfeln	
Backraum einstellen und überwachen		Pumpernickel bestreichen		Röllchen schneiden		Zutaten auf Spieße stecken	



**Gäste zum Schuljubiläum mit Fingerfood bewirten****7/8 – H 5****Hinweise zur Einordnung in den Lehrplan und zum Erwartungshorizont**

Aspekte der Teilaufgaben		Lehrplanbezug	Beschreibung einer ausreichenden Schülerleistung
1	Anzahl der Häppchen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Speisen und Getränke dem Anlass entsprechend auswählen</li> <li>- zur Verfügung stehende materielle, personelle und finanzielle Mittel entsprechend der ökonomischen Prinzipien einsetzen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- die Festlegung der Anzahl erfolgt nicht unter Beachtung der Vorgaben</li> <li>- zur Verfügung stehende materielle und personelle Mittel werden nicht vollständig zur Begründung herangezogen</li> </ul>
2	Zutatenberechnung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mengenangaben auf andere Personenzahlen umrechnen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- eine Tabelle zur Berechnung muss vorgegeben werden</li> <li>- die Berechnung erfolgt fehlerhaft, eine Versorgung der Gäste wäre aber noch möglich und es würden andererseits keine erheblichen Zusatzkosten entstehen</li> </ul>
3	Einkaufsliste	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zur Verfügung stehende materielle, personelle und finanzielle Mittel entsprechend der ökonomischen Prinzipien einsetzen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- beim Erstellen der Einkaufsliste werden die handelsüblichen Packungsgrößen nicht berücksichtigt</li> </ul>
4	Kostenkalkulation	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Preisvergleiche für Zulieferprodukte anstellen und Kosten kalkulieren</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- es wird nur ein Vorschlag zur Preisermittlung unterbreitet (beispielsweise in den Supermarkt gehen), Internet, Werbebroschüren, Erfahrungswissen bleiben unberücksichtigt</li> </ul>
5	Arbeitsteilung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zur Verfügung stehende materielle, personelle und finanzielle Mittel entsprechend der ökonomischen Prinzipien einsetzen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- beim Vorschlag zur Arbeitsteilung wird nicht berücksichtigt, dass mehrere Lernende an einem Arbeitsschritt arbeiten können oder ein Lernender mehrere Arbeitsschritte ausführen kann</li> <li>- es wird nicht berücksichtigt, dass die Zubereitungen Unterschiede im Zeitaufwand und Schwierigkeitsgrad aufweisen</li> </ul>

**Hinweise zur Variation dieser Aufgabe**

- Die Rezepte können unter regionalen, saisonalen, finanziellen u. a. Aspekten verändert oder ausgetauscht werden.
- Der Anlass der Bewirtung hat Einfluss auf Auswahl und Menge der zu fertigenden Produkte.