

ARBEITSPROBE 1 · KURSWERKSTATT

Ein Kochkurs, vollständig gedacht

Dieses Muster zeigt, wie aus einer guten Idee ein prüfbares Kurspaket für eine Bildungseinrichtung werden kann.

Beispielthema: Dose mit Format

Dosenfisch ist haltbar, alltagstauglich und kulinarisch vielseitiger als sein Ruf. Der Kurs führt durch Auswahl, Kennzeichnung und praktische Verwendung. Die Teilnehmenden bereiten mehrere einfache Gerichte zu und lernen, Salz, Fett und Säure bewusst auszubalancieren.

Zielgruppe und Ergebnis Erwachsene mit wenig Kocherfahrung. Am Ende können sie Dosenfisch sicher auswählen und in einfachen Mahlzeiten einsetzen.	Das vollständige Paket Ausschreibung, Lernziele, Ablauf, Rezepte, Mengen, Einkaufsliste, Ausstattung, Teilnehmendenunterlage und Prüfstatus.
---	--

Beispiel für einen Kursablauf

00 bis 20 Minuten	Ankommen, Ziel des Abends und kurzer Blick auf Produkte und Kennzeichnungen
20 bis 45 Minuten	Arbeitsplätze vorbereiten, Hygiene klären und Gruppenaufgaben verteilen
45 bis 125 Minuten	Gerichte anleiten, Garzustände erklären und typische Fehler gemeinsam auffangen
125 bis 155 Minuten	Probieren, vergleichen und Entscheidungen zu Würzung und Konsistenz besprechen
155 bis 180 Minuten	Aufräumen, Resteverwendung klären und die wichtigsten Schritte sichern

Prüfstatus: Dieses Dokument ist ein konzeptionelles Muster. Vor dem Einsatz werden Rezepte, Mengen, Ausstattung, Allergene und Sicherheitsfragen für den konkreten Kurs geprüft. Eine praktische Erprobung wird ausdrücklich ausgewiesen.