Menüzusammenstellung – so gelingt es!

- 1. Gerichte **passend** zum Thema auswählen (Buffet, 3-Gänge-Menü, Findgerfoodbuffet...)
 - > lies den Leittext oder Arbeitsauftrag aufmerksam durch!



- 2. Jeder muss 5 Kochmützen (Sterne) erreichen!
 - es können z.B. mehrere Beilagen oder Vorspeisen... ausgewählt werden, damit alle in der Gruppe die erforderliche Anforderung erfüllen



- 3. Gerätenutzung beachten
 - > pro Gruppe ist z.B. nur ein Backofen zur Verfügung!
- 4. Saison beachten
 - > Z.B. keine Erdbeeren im Dezember einplanen!



Beispiel für ein 3-Gänge-Menü (3 Gruppenmitglieder)

Max	Moni	Rosi