

## Hotel- und Gaststättengewerbe/Hauswirtschaft

Schwerpunktmäßig beschäftigen wir uns in diesem Werkbereich mit gesunder Ernährung und ökonomischer Haushaltsführung. In unserer großzügigen Übungsküche können sich die Teilnehmenden ausprobieren und Fähigkeiten für den Berufsalltag aneignen.

Dazu zählen folgende Inhaltspunkte:

- Einkauf, Planung, Wirtschaftlichkeit
- Zubereitung von vollwertigen Mahlzeiten
- Gästebewirtung
- Grundlagen „Ernährungslehre“
- Haus- und Wäschepflege unter ökologischen Gesichtspunkten
- Servieren und Anrichten von Speisen
- Tischregeln und Knigge
- Themenorientiertes Gestalten von Tischen und Räumen

Die Teilnehmenden lernen außerdem an betriebsinternen Aufträgen Verantwortung zu übernehmen. Das HoGa-Team führt zum Beispiel bei internen Veranstaltungen kleine und größere Caterings durch. Dabei bist du in den gesamten Arbeitsprozess mit eingebunden – von der Planung, über die Vorbereitung, bis hin zu Durchführung und Nachbereitung. Neben dem Planen des Speisenangebots gehen die Teilnehmenden gemeinsam einkaufen, decken die Räumlichkeiten ein, kochen, richten alles appetitlich an und servieren natürlich auch.

Darüber hinaus finden aber auch immer wieder theoretische Projekte statt, wie aktuell z.B. die Entwicklung eines Kochbuchs mit Rezepten von Teilnehmenden für Teilnehmende. Die jungen Erwachsenen erstellen ihre Lieblingsgerichte als ansprechende Rezepte am PC und beschäftigen sich neben der Text- und Fotoerstellung so auch mit dem Umgang von digitalen Medien.

