

Auftrag Schülerfirma Catering

Eine gute Verpflegung ist von großer Bedeutung um von einer erfolgreichen Veranstaltung sprechen zu können. Dabei ist es für die Zufriedenheit der Besucher/innen nicht nur entscheidend, dass prinzipiell Speisen und Getränke angeboten werden, vielmehr stehen die Qualität und die Präsentation im Fokus.

Zielsetzung der Schülerfirma:

Die Besucher_innen und die mitarbeitenden Schüler_innen der Berufsinformationsmesse mit ansprechend gestaltetem und leckeren Speisen und Getränke zu versorgen.

Berufserkundung und Unternehmensbesuche:

Erkundung des Tätigkeitsspektrums, Aneignung von Arbeitsprozesswissen und Information über regionale Herstellung und Produkte innerhalb folgender Berufsfelder:

- Fachkraft für Systemgastronomie
- Köchin/Koch
- Hotelkauffrau, -mann
- Bäcker_in/Konditor_in
- Fachkraft Gastgewerbe / Restaurantfachfrau
- Diätassistenten/in
- Landwirt/in

Euer Arbeitsauftrag:

- die Preiskalkulation der Angebote an Essen und Trinken
- die Erstellung einer Speisekarte
- den Einkauf der Lebensmittel
- die Zubereitung der Speisen und Getränke
- eine ansprechende Gestaltung des Essens und Trinkens
- eine ansprechende Gestaltung des Restaurantbereichs im Foyer (Tischdeko etc.)
- die Gewinnung von Hilfskräften für die Mitarbeit in eurer Schülerfirma
- die Organisation der Spende von Kuchen

Präsentation eurer Leistung:

- Durchführung der Bewirtung der Berufsinformationsmesse
- Weitergabe des Erlernten an Mitschüler_innen

Moderatoren:

Jochen Brucker	Sozialarbeiter Stadt Lahr
Katharina Repp	Friedrichschule Lahr
Claudia Michel	Friedrichschule Lahr