



Pädagogisches Konzept

Koch- und Backkurse

Lernziel:

Teilnehmende verbessern ihre Grundkenntnisse in der Zubereitung von Speisen, Backwaren und Getränken. Durch das Kennenlernen und Ausprobieren neuer Rezepte wird das Wissen über die regionale und internationale Koch-, Back und Trinkkultur gesteigert. Die Vermittlung von Kriterien über die Auswahl gesunder Zutaten und deren Zubereitung verbessert die Gesundheitskompetenz.

Inhalte:

Die Teilnehmenden lernen in allen Koch- und Backkursen, wie sie nachhaltige und gesunde Lebensmittel verarbeiten und nährstoffschonend zubereiten können. Sie erhalten umfassendes Hintergrundwissen zu Spezialthemen, die durch Saisonales, Trends, weltanschauliche oder gesundheitliche Aspekte geprägt sind.

Methoden:

Professionelle Lehrkräfte leiten die Kurse im Bereich „Kochen & Backen“. Bei der Besprechung der Rezepte werden theoretische Aspekte beleuchtet und Fragen zu Gesundheitsthemen, Zubereitungsarten oder kulturellen Besonderheiten beantwortet. Im praktischen Teil der Kurse werden Speisen, Backwaren oder Getränke in Gruppen- und Partnerarbeit zubereitet.