

Curriculum SAG Kitchen

Stand: 23.02.2024

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p>Ziel:</p> <ul style="list-style-type: none"> Wissensfundierte Kompetenzvermittlung in den Bereichen Lebensmittelkunde, Nachhaltigkeit, Handwerk, Küchenprozesse Entwicklung eines Wir-Gefühls der Küchengruppe für das Erlernen von Teamwork, Selbstvertrauen, Verantwortung - auch als Botschafter:innen ihrer Mensa <p>Struktur:</p> <ul style="list-style-type: none"> Montag bis Freitag 8 bis 15 Uhr inkl. Pause Pausenzeiten je SuS sind 45 Minuten pro Tag Es wechseln sich Theorie-Inhalte und Praxis-Umsetzungen ab Wöchentliche Evaluation durch Feedback der SuS zur Verbesserung der Methoden, Aufbau und Abläufe der Praktikumswoche Kontinuierliche Weiterentwicklung der Küche (z.B. Festlegung von Aktionstagen) sowie des Partizipationsgrades der SuS 				
Daily Specials	Daily Specials	Daily Specials	Daily Specials	Daily Specials
Vermittlung des Verhaltenscodexs in der Profiküche und während Schulpraktikum (Alle)	Anschauen eines Films zu Foodwaste (Teil)	Unterstützung bei TetraPack-Kunstaktion im Community Kitchen (Teil)	Pitchen mit Günes (alle)	Monitoring Lebensmittelbestände (Teil)
Hygieneschutzbelehrung (Alle)	Backstudio mit Charly im Community Kitchen (Teil)	Impact-Berechnung mit Nelly der vorigen Woche: Was haben wir gerettet im SAG Kitchen? (Teil)	Retten im Lehel mit Trapp (Teil)	Retten im Lehel (Teil)
“Lebensmittelretten” mit Rea im Community Kitchen (Teil)	Marketing-Input: Foto-Dokumentation (Teil)	Müsliriegel & Cakepops für Pausenverkauf	Backstudio mit Majda im Community Kitchen (Teil)	Lebensmittelabgabe an Foodsharing (Teil)
Schulung Küchenprozesse und Lebensmittelsicherheit (Alle)	Input: Verzehrbarkeit von Lebensmitteln bestimmen (Alle)	Checkliste Pausenverkauf & Retten / ggf. FAQs zu SAG Kitchen by CK		
Tägliche Standards (alle):	Tägliche Standards (alle):	Tägliche Standards (alle):	Tägliche Standards (alle):	Tägliche Standards (alle):

Curriculum SAG Kitchen

Stand: 23.02.2024

Vorbereiten Pausenverkauf und Mittag	Vorbereiten Pausenverkauf und Mittag	Vorbereiten Pausenverkauf und Mittag	Vorbereiten Pausenverkauf und Mittag	Vorbereiten Pausenverkauf und Mittag
Ausgabe Pausenverkauf und Mittag	Ausgabe Pausenverkauf und Mittag	Ausgabe Pausenverkauf und Mittag	Ausgabe Pausenverkauf und Mittag	Ausgabe Pausenverkauf und Mittag
Spülen & Abfallmanagement	Spülen & Abfallmanagement	Spülen & Abfallmanagement	Spülen & Abfallmanagement	Spülen & Abfallmanagement
Vorbereitung morgen	Vorbereitung morgen	Vorbereitung morgen	Vorbereitung morgen	Küche fürs WE vorbereiten
Putzen Küche und Mensa	Putzen Küche und Mensa	Putzen Küche und Mensa	Putzen Küch und Mensa	Putzen Küche und Mensa