



**Sicherer Umgang mit dem Kochmesser -  
Schneidetechniken: Schneiden von Gemüse  
Brunoise (feine Gemüsegewürfel) (Unterweisung  
Koch / Köchin) (German Edition)**

*Marcel Knübe*

Download now

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

# Sicherer Umgang mit dem Kochmesser - Schneidetechniken: Schneiden von Gemüse Brunoise (feine Gemüswürfel) (Unterweisung Koch / Köchin) (German Edition)

Marcel Knäbe

## Sicherer Umgang mit dem Kochmesser - Schneidetechniken: Schneiden von Gemüse Brunoise (feine Gemüswürfel) (Unterweisung Koch / Köchin) (German Edition) Marcel Knäbe

Unterweisung / Unterweisungsentwurf aus dem Jahr 2010 im Fachbereich AdA Gastronomie / Hotellerie / Tourismus, einseitig bedruckt, Note: Note 2, Industrie- und Handelskammer Ostwestfalen zu Bielefeld, Veranstaltung: ADA Kurs, Sprache: Deutsch, Abstract: In meiner Unterweisung / Ausbildungseinheit, geht es um eine der wichtigsten praktischen Fertigkeiten im Berufsfeld "Koch/Köchin", welche da heißt: Der Sichere Umgang mit dem Kochmesser, unterschiedliche Schnitttechniken anwenden können, in diesem Fall das "Schneiden von Gemüse Brunoise"(feine Gemüswürfel). So standen am Anfang der Ausbildungseinheit solche Themen wie, die richtige Messerwahl, einfache Schnitttechniken, Unfallverhütung und Arbeitsschutz auf der Agenda, während die gezeigte Unterweisung die theoretischen und praktischen Kenntnisse vertiefen und erweitern soll. Als nachfolgendes Thema wäre z.B. das Schneiden von Garniturbestandteilen denkbar.Das Inhaltsverzeichnis meiner Unterweisung:(der Entwurf ist selbstverständlich zeitgemäß und ansprechend, zum Beispiel mit einem Wasserzeichen "ADA" im Hintergrund dargestellt bzw. versehen)Inhaltsverzeichnis:1. Kurzanalyse der Lerngruppe und Lernvoraussetzungen (Seiten 4, 5)1.1 Ausbildungsstand und Adressaten Analyse1.2 Ort der Unterweisung1.3 Unterweisungszeitpunkt und Dauer1.4 Arbeitsmittel / Medien2. Einordnung der Stoffauswahl (Seite 6)2.1 Thema der letzten Unterweisung2.2 Thema der bzw. dieser Unterweisung2.3 Thema der nachfolgenden Unterweisung3. Handlungskompetenz der Unterweisung (Ziele) (Seiten 7, 8)3.1 Richtlernziel3.2 Groblernziel3.3 Feinlernziel3.4 Lernziel im Bereich Fachkompetenz3.5 Lernziel im Bereich Methodenkompetenz3.6 Lernziel im Bereich Sozialkompetenz3.7 Lernziel im psychomotorischen Bereich4. Methodenwahl (Seite 8)4.1 4 Stufen Methode5. Motivation / Problembewusstsein (Seite 9)5.1 Motivation5.2 Problembewusstsein6. Planungsskizze(n) (Seiten 10, 11)7. Lernerfolgskontrolle (Seite 12)1. Kurzanalyse der Lerngruppe und Lernvoraussetzungen1.1 Ausbildungsstand und Adressaten AnalyseDer Auszubildende Herr Max Mustermann ist 17 Jahre alt und hat einendurchschnittlichen Realschulabschluss.Herr Mustermann hat bereits im Vorstellungsgespräch großes Interesseam Kochen und im Umgang mit Lebensmitteln geäußert.Durch reges Helfen und Ausprobieren zu Hause,konnte er leichte Vorkenntnisse erlangen.Im Gespräch mit seinen Eltern wurde mir dies bestätigt.Nun befindet sich Herr Mustermann im 2. Monat des 2. Ausbildungsjahreszum Koch.Im Betrieb als auch in der Berufsschule zeigt Herr Mustermannkonstant mittelmäßig bis gute Leistungen, des weiteren ist erengagiert, wissbegierig und hat eine gute Auffassungsgabe.Leider sind die Zeichen zu Ende...

 [Download Sicherer Umgang mit dem Kochmesser - Schneidetechn ...pdf](#)

 [Read Online Sicherer Umgang mit dem Kochmesser - Schneidetechn ...pdf](#)

**Download and Read Free Online Sicherer Umgang mit dem Kochmesser - Schneidetechniken: Schneiden von Gemüse Brunoise (feine Gemüswürfel) (Unterweisung Koch / Köchin) (German Edition) Marcel Knäbe**

---

**From reader reviews:**

**Theresa Diaz:**

People live in this new day of lifestyle always try and must have the spare time or they will get large amount of stress from both way of life and work. So , when we ask do people have extra time, we will say absolutely indeed. People is human not a robot. Then we consult again, what kind of activity have you got when the spare time coming to you of course your answer will certainly unlimited right. Then do you ever try this one, reading ebooks. It can be your alternative with spending your spare time, typically the book you have read is definitely Sicherer Umgang mit dem Kochmesser - Schneidetechniken: Schneiden von Gemüse Brunoise (feine Gemüswürfel) (Unterweisung Koch / Köchin) (German Edition).

**David Whetstone:**

You may spend your free time to learn this book this reserve. This Sicherer Umgang mit dem Kochmesser - Schneidetechniken: Schneiden von Gemüse Brunoise (feine Gemüswürfel) (Unterweisung Koch / Köchin) (German Edition) is simple bringing you can read it in the playground, in the beach, train along with soon. If you did not include much space to bring the printed book, you can buy the actual e-book. It is make you much easier to read it. You can save often the book in your smart phone. And so there are a lot of benefits that you will get when you buy this book.

**Bennie Gale:**

Many people spending their period by playing outside having friends, fun activity together with family or just watching TV the whole day. You can have new activity to pay your whole day by reading through a book. Ugh, do you think reading a book can definitely hard because you have to use the book everywhere? It all right you can have the e-book, bringing everywhere you want in your Smartphone. Like Sicherer Umgang mit dem Kochmesser - Schneidetechniken: Schneiden von Gemüse Brunoise (feine Gemüswürfel) (Unterweisung Koch / Köchin) (German Edition) which is keeping the e-book version. So , why not try out this book? Let's view.

**Julie Berkey:**

What is your hobby? Have you heard which question when you got students? We believe that that problem was given by teacher to the students. Many kinds of hobby, Every individual has different hobby. So you know that little person such as reading or as studying become their hobby. You have to know that reading is very important in addition to book as to be the matter. Book is important thing to add you knowledge, except your own personal teacher or lecturer. You get good news or update in relation to something by book. A substantial number of sorts of books that can you choose to use be your object. One of them is actually Sicherer Umgang mit dem Kochmesser - Schneidetechniken: Schneiden von Gemüse Brunoise (feine Gemüswürfel) (Unterweisung Koch / Köchin) (German Edition).

**Download and Read Online Sicherer Umgang mit dem Kochmesser  
- Schneidetechniken: Schneiden von Gemüse Brunoise (feine  
Gemüsewürfel) (Unterweisung Koch / Köchin) (German Edition)  
Marcel Knäbe #S6KN945P2G3**

**Read Sicherer Umgang mit dem Kochmesser - Schneidetechniken:  
Schneiden von Gemüse Brunoise (feine Gemüswürfel)  
(Unterweisung Koch / Köchin) (German Edition) by Marcel Knäbe  
for online ebook**

Sicherer Umgang mit dem Kochmesser - Schneidetechniken: Schneiden von Gemüse Brunoise (feine Gemüswürfel) (Unterweisung Koch / Köchin) (German Edition) by Marcel Knäbe Free PDF d0wnl0ad, audio books, books to read, good books to read, cheap books, good books, online books, books online, book reviews epub, read books online, books to read online, online library, greatbooks to read, PDF best books to read, top books to read Sicherer Umgang mit dem Kochmesser - Schneidetechniken: Schneiden von Gemüse Brunoise (feine Gemüswürfel) (Unterweisung Koch / Köchin) (German Edition) by Marcel Knäbe books to read online.

**Online Sicherer Umgang mit dem Kochmesser - Schneidetechniken: Schneiden von  
Gemüse Brunoise (feine Gemüswürfel) (Unterweisung Koch / Köchin) (German  
Edition) by Marcel Knäbe ebook PDF download**

**Sicherer Umgang mit dem Kochmesser - Schneidetechniken: Schneiden von Gemüse Brunoise (feine  
Gemüswürfel) (Unterweisung Koch / Köchin) (German Edition) by Marcel Knäbe Doc**

**Sicherer Umgang mit dem Kochmesser - Schneidetechniken: Schneiden von Gemüse Brunoise (feine Gemüswürfel)  
(Unterweisung Koch / Köchin) (German Edition) by Marcel Knäbe Mobipocket**

**Sicherer Umgang mit dem Kochmesser - Schneidetechniken: Schneiden von Gemüse Brunoise (feine Gemüswürfel)  
(Unterweisung Koch / Köchin) (German Edition) by Marcel Knäbe EPub**