Steckbrief:
Gastronomie

Welche(r) Beruf(e) verbirgt/verbergen sich hier?	Koch/Köchin, Restaurant- und Veranstaltungsfachkraft (= ReVa)
Welche Anforderungen stellt der/die Beruf(e)?	Teamfähig, Kommunikationsfähig, Kreativ, Dienstleistungsbereit (=arbeiten für andere), Offenheit für Neues, Spaß am Essen
In welcher BBS und welchem Raum findet der Praxistag statt?	JOBELMANN Schule BBS I Serviceraum „Jobelmanns“ und Lehrküche
Wann beginnt der Praxistag und wann endet er?	Beginn: 8.10 Uhr Ende: 13.20 Uhr
Wer unterrichtet mich am Praxistag?	NN/Frau Holsten
Was benötige ich an den Praxistagen?	Enganliegende saubere Kleidung, Koch- und Servicekleidung wird gestellt, bei langen Haaren ein Haarband, festes Schuhwerk
Wie läuft der erste Tag ab?	Begrüßung im Forum der BBS, Glückstädter Straße 17, 8.10 Uhr Einteilung in die Gruppen Rundgang durch die Schule Einweisung in die Fachpraxisräume (Sicherheitsunterweisung) Beginn der praktischen Arbeit
Was stelle/mache ich an den Praxistagen (her)?	**Je nach Wunsch und Können der Gruppe**: Einfache Speisen bis hin zum 3-Gang Menü, schön gedeckte Tische zum gemeinsamen Essen , Büfetts, Herstellung von Cocktails (alkoholfrei!) und anderen Getränken , Servieren von Speisen und Getränken
Wie werden die Praxistage bewertet?	Es wird das Arbeits- und Sozialverhalten bewertet.