

(Ebook pdf) Schneiden einer Zwiebel zu Zwiebelbrunoise (Unterweisung Koch / Kouml;chin) (German Edition)

## Schneiden einer Zwiebel zu Zwiebelbrunoise (Unterweisung Koch / Kouml;chin) (German Edition)

*Olaf Hertlein*

*DOC / \*audiobook / ebooks / Download PDF / ePub*



[Download](#)

[Read Online](#)

#4369829 in eBooks 2006-08-21 2006-08-21 File Name: B00BDB1IT2 | File size: 62.Mb

**Olaf Hertlein : Schneiden einer Zwiebel zu Zwiebelbrunoise (Unterweisung Koch / Kouml;chin) (German Edition)** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Schneiden einer Zwiebel zu Zwiebelbrunoise (Unterweisung Koch / Kouml;chin) (German Edition):

Unterweisung / Unterweisungsentwurf aus dem Jahr 2005 im Fachbereich AdA Gastronomie / Hotellerie / Tourismus, Note: 2,0, , Veranstaltung: Praktische Unterweisung, 1 Quellen im Literaturverzeichnis, Sprache: Deutsch, Abstract:

Die Einordnung dieser Unterweisung in den betrieblichen Ausbildungsplan ist einer untergeordneten Unterweisungseinheit zuzuordnen. Neben der Vermittlung von theoretischen Grundlagen der Produkte sollen die Auszubildenden nach dem Ende der Ausbildungseinheit eine der wichtigsten praktischen Fertigkeiten im Berufsfeld "Koch" erlernt haben, das heizlich; sicher mit dem Messer umgehen zu können und unterschiedliche Schnitttechniken zu beherrschen. So standen am Anfang der Ausbildungseinheit solche Themen wie Messertypen, einfache Schnitttechniken, Unfallverhütung und Arbeitsschutz, während die gezeigte Unterweisung die theoretischen und praktischen Kenntnisse vertiefen und erweitern soll. Als nachfolgendes Thema wäre z.B. das Schneiden von Suppeneinlagen denkbar.