

③ Schreibe einen Einkaufszettel mit Hilfe des Arbeitsblatt Einkaufsplanung.

④ Erstellt einen Organisationsplan für Eure Kochgruppe.

- Notiert **alle** Arbeitsschritte der Vor-, Zu- und Nachbereitung des Rezepts.

Überlegt dabei auch wie lange ein Schritt dauert und wie die Reihenfolge am günstigsten ist.

Beachtet auch die begrenzten Möglichkeiten der Schulküche (2 Öfen - 2 Bleche bei Umluft gleichzeitig möglich).

- Legt fest, wer was macht.

