

Endlich kann man wieder einen Kuchenbasar machen. Deine Klasse möchte direkt die Klassenkasse aufbessern. Also macht ihr Euch direkt an die Planung. Ihr habt für die Vor-, Zu- und Nachbereitung maximal 90 Minuten Zeit.

- ① Teilt Eure Klasse entsprechend der Wechselunterrichtsgruppen A und B.
 - Bildet in Euren Gruppen Untergruppen von 2-3 Schüler*Innen.
 - Einigt Euch in Euren Untergruppen auf ein Rezept zur Herstellung eines Kleingebäcks (Muffins, Cookies, Zimtschnecken ähnliches).
 - Notiert das Rezept und alle Zutaten:

- ② Kalkuliert die Kosten für Euer Rezept.
- Überlegt, für wieviele Personen ihr Euer Rezept herstellen wollt.
 - Rechnet euer Rezept entsprechend um.

- Erstellt eine Kostenkalkulation für Euer Produkt (Ausgaben, Einnahmen zur Kostendeckung, realistischer Preis).

A full-page sheet of white graph paper with a light gray grid. The grid consists of small squares, approximately 10 units wide by 10 units high, covering the entire page area. There are no margins or other markings on the paper.

- 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.

This image shows a full page of blank graph paper. The grid consists of small, equal-sized squares formed by thin black lines. There are no margins, text, or other markings on the page.