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 Kostenkalulation für Euer Produkt (Ausgaben, Einnahmen zur Kostendeckung, realistischer Preis).

Angaben zu den Urhebern und Lizenzbedingungen der einzelnen Bestandteile dieses Dokuments finden Sie unter
https://www.tutory.de/entdecken/dokument/projekt-kuchenbasar

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.

Angaben zu den Urhebern und Lizenzbedingungen der einzelnen Bestandteile dieses Dokuments finden Sie unter
https://www.tutory.de/entdecken/dokument/projekt-kuchenbasar