

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 1 cm by 1 cm each. There are 20 columns and 20 rows of squares, creating a total of 400 small squares. The grid lines are thin and evenly spaced.

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.

