

## Abschlusspräsentation des 4. Jahrganges 2020 Lebensmittelverarbeitung

Eingangs erlauben wir uns eine kurze Rückschau. Die erste Abschlusspräsentation aus Küchenführung und Lebensmittelverarbeitung an der HLA hat im Schuljahr 2004\_05 stattgefunden.



Die Themen und Herausforderungen waren damals andere als heute. Ursprünglich bildete das klassische Menükochen, das Decken eines Tisches für einen bestimmten Anlass und der dazugehörige Service den Schwerpunkt der Prüfung.



Mit dem aktuellen neuen Lehrplan ergeben sich nun auch neue Anforderungen hinsichtlich der Abschlusspräsentation Schwerpunkt ist die Entwicklung innovativer bäuerlicher Produkte für die Direktvermarktung.



Die gemeinsame Aufgabe in diesem Schuljahr war, einen Markttag mit Präsentationsständen abzuhalten. Aus allen Produkten jedes Präsentationstages wurde ein Geschenkekorb zusammengestellt.



Vorerst einige Erläuterungen zur Vorbereitungsphase, in der sich die Schülerinnen und Schüler mit dem Thema auseinandergesetzt haben.

Ende des ersten Semesters wurden die Themen vorgegeben. Jeweils 3-4 Schülerinnen und Schüler erhielten ein gemeinsames Überthema:

- Getreide, Pseudogetreide, Nüsse und Samen
- Obst und Gemüse der Saison
- Wild- und Gartenkräuter
- Haltbare Spezialitäten aus der Süßspeisenküche

Die Schülerinnen und Schüler entwickelten zum vorgegebenen Thema Rezepturen mit der entsprechenden Zubereitungsmethode und erstellten einen Kostenvoranschlag.



In Form von COOL-Aufträgen wurde ein angepasstes HACCP-Hygienekonzept erstellt, eine gesetzeskonforme Lebensmittelkennzeichnung designt und der Ablauf des Markttages geplant. Eine kreative, verkaufsfördernde Warenpräsentation war gefordert.



Aufgrund der Sondersituation durch den Corona-Lockdown passierte die Herstellungsphase der Produkte nicht in der Schule, sondern zu Hause. Ursprünglich war geplant, auch Schülerinnen und Schüler sowie Eltern als Gäste einzuladen. Covid-19 hat uns gezwungen, den Gästekreis auf ein Minimum zu reduzieren.



Das Engagement der Schülerinnen und Schüler bei der kreativen Umsetzung ihrer Ideen war großartig und die Ergebnisse marktfähig!

Annemarie Schweiger und Elisabeth Pusterhofer, Unterrichtende



Schülerinnen 4. Jahrgang