

# WPU 2 – Kursangebot – Jahrgänge 10



## BACKEN-BACKEN-BACKEN

Eine Reise durch die Welt leckerer selbstgebackener Köstlichkeiten

### BESCHREIBUNG

Was euch in diesem Kurs erwartet:

Backen ist mehr als das Befolgen eines Rezepts – es ist ein Zusammenspiel aus Kreativität, Handwerk und Genuss. In diesem Kurs entdecken wir gemeinsam, wie aus einfachen Zutaten wie Mehl, Wasser und Hefe kleine Meisterwerke entstehen. Schritt für Schritt lernst du grundlegende Techniken, hilfreiche Kniffe und das Verständnis für Teige, Aromen und Backprozesse.

- Wir wollen das Backen von Brot und Kuchen erlernen und was wir dazu vorbereiten müssen.
- Wir wollen gemeinsam leckere Köstlichkeiten backen und in der Pausen verkaufen.
- Wir werden wichtiges rund um das Backhandwerk zu Ernährung und Zutaten lernen.
- Wir werden Unterschiede bei der Herstellung von Backwaren kennen lernen und vergleichen, welche Auswirkungen dies auf die Qualität und Verarbeitung der Produkte hat.
- Wir werden die Preise der gebackenen Produkte kalkulieren, Übungen hierzu machen und unsere Preise mit denen der Cafeteria vergleichen.
- Wir werden einen Backevent organisieren.

### VORAUSSETZUNG

**Wer kann teilnehmen?** Dieser Kurs richtet sich ausschließlich an Schülerinnen und Schüler der 10. Klassen. und ist für diejenigen geeignet, die Lust auf die Herstellung leckerer Köstlichkeiten, Spaß an handwerklicher Arbeit mit Teig und Teamarbeit haben.

### KOSTEN

Keine

### Lehrkraft

Fr. J. Hertel