

EG - Der theoretische Unterricht:

Ernährungslehre:



- Du solltest dich für Lebensmittel und ihre Inhaltsstoffe interessieren und wissen wollen, welche besonders gut für dich sind und welche du besser nur in Maßen genießt.
- Auch das Fach Biologie spielt hier eine Rolle, denn du wirst lernen, wie die einzelnen Nährstoffe in den Lebensmitteln entstehen, wie sie zusammengesetzt sind und welche Bedeutung sie für deinen Körper haben.
- In Sachen Ernährung gibt es seit ein paar Jahren immer wieder Trends, die durch die Medien verbreitet werden und „die gesündeste Ernährung überhaupt“ propagieren. Du lernst, solche Trends zu hinterfragen und sie mit deinem Ernährungswissen einzuordnen, dadurch kannst du selbst entscheiden, was gut für dich ist.

Verbraucherbewusstsein

- Das Thema Umweltschutz wird eine große Rolle spielen. So wirst du lernen, dass dein Einkauf, egal ob nun Lebensmittel oder andere Dinge, nur zum Teil deine Privatsache ist. Das Konsumverhalten jedes Menschen hat nämlich weltweite Folgen für die Umwelt. Du hast vielleicht schon mal etwas vom ökologischen Fußabdruck gehört.
- Zudem wirst du den Tricks der Werbung auf den Grund gehen und lernen, wie man Lebensmittel von hoher Qualität von anderen unterscheidet. Aus dir wird also ein richtiger Einkaufsprofi!



EG - Der praktische Unterricht:

- Im praktischen Unterricht erlernst du eine der ältesten Kulturtechniken der Menschheit: das Kochen! Aber nicht mit Maggi fix und Knorr usw. - Nein du lernst, wie man der Jahreszeit entsprechend aus regionalen Produkten gut schmeckende und gesunde Gerichte zubereitet.
- Noch viel wichtiger ist aber, was du beim Speisen zubereiten fast nebenbei lernst:
 - Wie plane und organisiere ich eine Arbeit – Zeitmanagement?
 - Wie sieht ein strukturierter Arbeitsplatz aus?
 - Wie halte ich Ordnung beim Arbeiten?
 - Wie verteile ich Aufgaben im Team und kann gemeinsam arbeiten?

Das sind alles Dinge, die dir in jedem Beruf und im Alltag später bei der Bewältigung von Aufgaben helfen werden.