

Kochen im Zeltlager

Dauer: 3 Tage

Der Klassiker "Kochen im Zeltlager" wird wieder angeboten. Wer für Kinder und Jugendliche im Zeltlager kochen will, muss mit ganz anderen Mengen kalkulieren und mit anderen Gerätschaften arbeiten. Die Fragen, was koche ich und wie viel kann ich ausgeben, stellen sich genauso wie die Frage nach eventuellen Lebensmittelunverträglichkeiten oder anderen Ernährungsformen (Vegetarisch, Halal, ...). Der Lehrgang geht auf die Fragen ein und gibt einen Überblick über die Hygienebestimmungen, Mengenerrechnungen und die Organisation der Verpflegungsausgabe. Ab dem 2. Tag beginnt der praktische Teil mit Kochen. Es werden verschiedene Gerichte ausprobiert und verkostet. Zum Schluss gibt es eine Rezeptsammlung für alle Gegebenheiten.

Inhalte

- Hygienebestimmungen, Infektionsschutzgesetz
- Formen der Verpflegung, Speisepläne, Warenkunde
- Mengenerrechnung, Kalkulation
- Organisation und Durchführung der Verpflegungsausgabe
- Praktisches Kochen in der Küche/ Feldküche
- Rezepte Sammlung
- vegetarisch & Co

Details

Zielgruppe	Jugendwarte/innen, stellv. Jugendwarte/innen, Betreuer/innen, Helfer/innen von Zeltlagern
Voraussetzungen	keine
JuLeiCa	Nein. Dieser Lehrgang kann nicht angerechnet werden als JuLeiCa Modul.
Hinweise	Wegen praktischer Inhalte ist bequeme, zivile Kleidung und festes Schuhwerk sinnvoll. Ebenfalls kann (wenn vorhanden) eine Kochschürze mitgebracht werden.