



KOCHKURSE IN SCHULEN



Begeisterung fürs Kochen wecken

Pizza, Pasta, Pommes. Das steht bei den meisten Kindern und Jugendlichen am liebsten auf dem Tisch.
Gemüse – nein danke.

In meinen altersgerecht angelegten Kochkursen lernen Schüler, dass sie aus frischen Zutaten gesunde Mahlzeiten selbst zubereiten können, die ihnen richtig gut schmecken! Dabei wird ein bewusster Umgang mit Lebensmitteln angeregt, ergänzend zur theoretischen Ernährungslehre im Unterricht.

Im Kurs wird geschnippelt und gebacken, gekocht und gelacht. Man kann Neues ausprobieren und vor allem eines mitnehmen: dass Kochen viel Freude macht. Die Zielsetzung dabei ist nicht, Rezepte perfekt nachkochen zu können, sondern das Kochen als Prozess erlebbar zu machen, in dem der eigene Geschmack als Anregung und Inspiration dient. Dabei lernen die Schüler praktische Tipps und Kniffe fürs Kochen kennen. Die Arbeit im Team lässt ein ganzes Menü gemeinsam gelingen.

Wer mit Mühe und Aufmerksamkeit die Zutaten putzt, wäscht, schneidet und kocht, wird seine selbst zubereitete Speise mit einer anderen Achtsamkeit essen und genießen!

Mein Angebot:

Kursdauer: 1 Woche, 3-4 Stunden täglich | Teilnehmer: bis 15 Schüler

Kosten: 110,- Euro pro Schüler/Woche

Inbegriffen: Planungs- und Vorbereitungszeit, Einkauf der Waren

Zuzüglich: Lebensmittel, MwSt, evtl. Fahrtkosten

Anforderungen: Küche mit Kochgelegenheiten, ausreichender Arbeitsfläche, Kühlmöglichkeit

Umfang und Inhalt des Angebots sind nach Absprache variabel.

PRIVATKOCH JONAS BERTSCH

Telefon: 04354 - 80 91 96 | Mobil: 01573 - 270 23 73 | info@jonas-bertsch.de | www.jonas-bertsch.de