

Die **einjährige Berufsfachschule Hauswirtschaft** gibt Einblicke in das Home-Schooling:

Diese Schulform vermittelt Ihnen die Fachkompetenz, um Ihre Familie vorbildlich und ausgewogen zu verwöhnen!

1 EINFETTEN DES BEHÄLTERS

2 SCHNEIDEN DER KARTOFFELN

3 RASPELN DES KÄSES

4 AUF SCHICHTEN DER KARTOFFELN

5 ZUSAMMENFÜHREN DER ZUTATEN

6 GEWÜRZE HINZUGEBEN

7 GERICHT ÜBERBACKEN UND FERTIGSTELLEN

Kartoffelgratin herstellen

Bilder 1-7 und Gratin erstellt von Maximilian M.



Arbeitsplatzaufbau für ein Apfelknusperdessert



Mandeln + Zucker rösten

Bilder + Dessert von Mia W.



Fertiges Apfelknusperdessert



Abwasch



Apfelkuchen von Alice F. und Michelle B.

Chicorée-Möhren-Salat von Sylvana G.



Die **einjährige Berufsfachschule Hauswirtschaft** gibt Einblicke in das Home-Schooling:

Diese Schulform vermittelt Ihnen u. a. die Fachkompetenz, um Ihre Familie vorbildlich und ausgewogen zu verwöhnen!



↑ ↑ ↑ ↑ ↑ ↑ ↑ ↑ ↑ Bilder und Kartoffelgratin erstellt von Sylvana G.

↓ ↓ ↓ ↓ ↓ ↓ ↓ ↓ ↓ Bilder und Pfannkuchen erstellt von Wiktorija G.

