**Prozessbeschreibung Catering Malermeisterprüfung**

Das Catering der Malermeisterprüfung wird immer von der 8. Klasse der Pestalozzischule, den 10. Klässlern der Kooperationsklasse und der Bäckerabteilung der Ferdinand-von-Steinbeis-Schule ausgerichtet. Das Catering findet im Januar an einem Samstag statt. Die Eltern werden durch einen Elternbrief über die außerschulische Veranstaltung informiert. ([Dokument Elternbrief](http://www.pes.schule.ulm.de/media/Portfolio/Linkdokumente_QB1/PB_Catering_Malermeisterfeier/Elternbrief%20Malermeisterpr%C3%BCfung.docx))

Die 10. Klässler backen salzige Häppchen, die Pestalozzischule steuert zwei Kuchen bei. Die Pestalozzischule steuert mindestens 2 Kuchen bei (mit Herrn Hochrein vorher abklären).

Am Tag davor wird mit Hilfe der Checkliste ([Dokument Checkliste](http://www.pes.schule.ulm.de/media/Portfolio/Linkdokumente_QB1/PB_Catering_Malermeisterfeier/Checkliste_Catering_Malermeister.docx)) alles im 10er Klassenzimmer der Pestalozzischule zusammengetragen.

Am Tag des Catering trifft man sich um **8.30 Uhr** an der Schule, um alles gemeinsam in ein Auto einzuladen. Die Schüler laufen entweder alleine oder mit einer zweiten Person den Neunkirchenweg vor, überqueren die Königstraße am Zebrastreifen und laufen die Straße an der Pizzabox immer geradeaus entlang. Am Ende der Straße biegt man links ab und die nächste gleich wieder rechts. Als nächstes läuft man einen kleinen Stichweg hoch. Der Eingang befindet sich auf der rechten Seite des Gebäudes (S4).

Pünktlich um **9 Uhr** muss mit dem Aufbau begonnen werden, da die Veranstaltung offiziell um 10 Uhr beginnt. Ein Teil der Schüler/ Schülerinnen fängt mit dem Dekorieren der Tische an. Der andere Teil geht mit einer Lehrperson zur Bäckerabteilung und holt den Rollwagen mit den salzigen Häppchen, sowie kleine und große Platten. **Eine Tischreihe sollte erst ganz zum Schluss dekoriert werden, da man Platz braucht um die Platten anzurichten**! Nun werden verschiedene Aufgaben verteilt:

* Platten werden mit Servietten belegt. Darauf werden die salzigen Häppchen appetitlich drapiert. Namensschilder werden dazu gestellt.
* Kräuter, Tomaten werden gewaschen, mit Küchentuch abgetupft. Die Kräuter werden klein geschnitten oder abgezupft und dienen ebenfalls zur Dekoration der Platten.
* Die süßen Kuchen werden in gleichgroße Stücke aufgeschnitten.
* Die Trauben werden mit Hilfe der Siebe gewaschen, trocken getupft. Der Käse wird in Würfel geschnitten. Käse und Trauben werden mit Zahnstochern aufgespießt und auf die weißen großen runden Teller gestellt.

Zum Schluss dekoriert man alle Tische und stellt die Platten anregend auf beide Tischreihen. Die Schülerinnen und Schüler legen ihre Schürzen an.

Es liegt im Ermessen der Lehrperson, ob er einen Teil der Schülerinnen und Schüler nach dem Aufbau nach Hause schickt, da man nicht so viele Schülerinnen und Schüler für das Anbieten der Häppchen mit den Platten oder durch den Bauchladen braucht. Die Träger/ Trägerinnen mit dem Bauchladen müssen sich häufig abwechseln, da sie sehr schwer sind. Es werden Servietten auf die Bauchläden gelegt. Auf die Servietten kommt eine Auswahl der Häppchen und Kuchen. So können die Gäste das Essen mit der Serviette vom Tablett nehmen. Gegen Ende der Veranstaltung dürfen die Schülerinnen und Schüler selber Essen und Trinken.

Leere Platten werden gleich abgeräumt und auf den Rollwagen gestellt, so dass das Buffet immer appetitlich aussieht.

Zirka gegen 11.30 Uhr beginnt man mit dem Aufräumen und Abräumen des Buffets. Die Utensilien werden wieder an die Schule gefahren und dort zwischengelagert oder je nach Zeitrahmen gleich aufgeräumt.