Koch Bachelor

VORLAGE ZUM SELBERMACHEN

Euer Koch Bachelor

1 Abend, 3 Gänge, 3 Küchen. Mit dieser Vorlage organisiert ihr den Abend mit euren Freunden selbst.

SO GEHT'S

1

Teams bilden

3 Teams à 2 Leute, jedes Team mit eigener Küche.

2

Gänge verteilen

Jedes Team kocht einen Gang für alle.

3

Küche wechseln

Zu jedem Gang zieht ihr in die nächste Küche.

4

Noten vergeben

Jeder Gang bekommt eine Schulnote, dann gibt's Zeugnisse.

ABLAUFPLAN

Uhrzeit	Gang	Team	Adresse
18:00	Vorspeise	_____	_____
20:00	Hauptgang	_____	_____
22:00	Dessert	_____	_____
23:00	Abschlussfeier	alle	_____

GUT ZU WISSEN

- ✓ Allergien und No-Gos vorher abfragen, Liste auf Seite 2.
- ✓ Getränke bringen die Gäste mit, die Küche stellt das Essen.
- ✓ Rezeptideen gibt's im Rezept-Roulette auf kochbachelor.de.
- ✓ Jedes Team kocht für alle 6. Plant Mengen entsprechend.
- ✓ Vorbereiten, was geht: Ihr seid selbst zwei Gänge unterwegs.
- ✓ Mehr als 6 Leute? Bildet mehrere 3er-Gruppen, siehe Seite 2.

Die Abschlussfeier: Bier Bachelor

Nach dem Dessert geht's raus. Beim Bier Bachelor macht ihr 10 Bars in 5 Stunden und holt euch das nächste Zeugnis. Code scannen und Stadt wählen.

bierbachelor.com

Wer kocht was?

Tragt eure Teams ein. Jedes Team kocht genau einen Gang, die anderen beiden Gänge seid ihr zu Gast.

GRUPPE 1

Team	Namen	Adresse und Klingel	Gang
A			Vorspeise
B			Hauptgang
C			Dessert

GRUPPE 2 (AB 12 LEUTEN)

Team	Namen	Adresse und Klingel	Gang
D			Vorspeise
E			Hauptgang
F			Dessert

Jede Gruppe läuft für sich. Zur Abschlussfeier um 23 Uhr trefft ihr euch alle. Noch mehr Leute? Einfach weitere 3er-Gruppen bilden.

ALLERGIEN UND NO-GOS

Name	Team	Allergie oder isst nicht

Du bist eingeladen!

Ausfüllen, abfotografieren und in die Gruppe schicken. Oder den Text unten kopieren.

EINLADUNG ZUM

Koch Bachelor

Datum

Dein Team

Dein Gang

Start um 18 Uhr bei

Abschlussfeier

Bring mit: Getränke für dich und gute Laune. Gekocht wird in 3 Küchen, bewertet wird mit Schulnoten.

TEXT FÜR WHATSAPP

Hey! Am [Datum] machen wir unseren eigenen Koch Bachelor.
1 Abend, 3 Gänge, 3 Küchen: Jedes Team kocht einen Gang, die anderen sind zu Gast.
Dein Team: [Team] · Dein Gang: [Gang]
Start: 18 Uhr bei [Name, Adresse]
Danach geht's gemeinsam zur Abschlussfeier. Getränke bitte selbst mitbringen. Bist du dabei?

FÜR DIE GASTGEBER-KÜCHE

- ✓ Platz am Tisch für alle 6
- ✓ Euren Gang so weit wie möglich vorbereiten
- ✓ Musik an, Spülmaschine leer
- ✓ Teller, Besteck und Gläser für 6
- ✓ Allergien aus der Liste beachten
- ✓ Pünktlich los zum nächsten Gang

Noten bitte!

Jedes Team bekommt einen Bogen und bewertet die beiden Gänge, bei denen es zu Gast war. Den eigenen Gang lasst ihr frei.

Bewertet von Team _____

1 sehr gut | 2 gut | 3 befriedigend | 4 ausreichend | 5 mangelhaft | 6 ungenügend

Gang	Gekocht von	Geschmack	Optik	Gastgeber	Gesamtnote
Vorspeise	Team ___	___	___	___	___
Hauptgang	Team ___	___	___	___	___
Dessert	Team ___	___	___	___	___

AUSWERTUNG BEIM DESSERT

Sammelt alle Bögen ein und rechnet pro Team den Durchschnitt aus. Das Team mit der besten Note bekommt sein Zeugnis mit Auszeichnung.

Team	Gang	Note Gast-Team 1	Note Gast-Team 2	Durchschnitt
A	Vorspeise	___	___	___
B	Hauptgang	___	___	___
C	Dessert	___	___	___

Spruch des Abends _____

Koch Bachelor

PRÜFUNGSAMT KÜCHE

Zeugnis

über den erfolgreichen Abschluss des Koch Bachelor

Team	Gekochter Gang	Datum und Ort

Fach	Note
Geschmack	
Optik	
Gastgeber	
Gesamtnote	

Prädikat _____

SIEGEL

Prüfungsausschuss	Prüfungsausschuss

Nächste Prüfung: Bier Bachelor

10 Bars, 5 Stunden, 1 Zeugnis. In jeder Bar ein Getränk und ein Stempel, zum Schluss die Abschlussprüfung. Code scannen und Stadt wählen.

bierbachelor.com