So erklärst du einen Vorgang:

1. Informiere die Zuhörer darüber, zu welchem Gericht du etwas zeigst und welchen Vorgang du zeigen möchtest. In welchen größeren Zusammenhang lässt sich der Vorgang einordnen?

(z.B. Gelatine, Mehlschwitze – Binden von Speisen, Anbraten – Garverfahren, Schokoladengitter – Anrichten und Garnieren von Speisen usw.)

2. Erkläre, was du dafür vorbereitet hast!
Nenne und zeige dabei nur wenige wichtige und typische Geräte oder Hilfsmittel.
Zeige auch, wie der Arbeitsplatz angeordnet sein muss.
3. Zeige (= demonstriere) den Vorgang und erkläre mit Fachbegriffen, was du tust.

WICHTIG:

- Weise dabei darauf hin, was beachtet werden muss.
- Begründe, warum du gerade so vorgehst.

(„Ich achte dabei besonders darauf, dass....., „

„Ich rühre die Stärke zuerst mit kaltem Wasser an, weil.....“)

Dieser Abschnitt dauert am längsten.

Tipps für deine Ausführungen:

- Übe deine Präsentation vorher und bitte jemanden, dich zu beobachten.
- Sprich besonders langsam, laut und deutlich.
- Mache beim Sprechen immer wieder kleine Pausen, sprich nicht gehetzt und suche gelegentlich den Blickkontakt zu deinen Zuhörern.