

Herr/Frau **Stefanie Heine**

möchte am **24.11.2015** folgende Fortbildung besuchen:

**Westafrikanische Küche - individuell, traditionell oder doch Fast Food?**

**Inhalt:** In Westafrika leben über 1500 ethnische Gruppen, wobei jede ihre individuelle Esskultur entwickelt hat. Trotzdem haben die Westafrikaner Gemeinsamkeiten gefunden. Das wichtigste traditionelle Nahrungsmittel ist der Brei, ergänzt durch eine würzige Soße mit Fleisch oder Fisch, mit oder ohne Gemüse. In dieser Veranstaltung lernen die Teilnehmenden Obst, Gemüse, Gewürze und die Geschichte weiterer westafrikanischer Zutaten kennen. Sie erleben die westafrikanische Küche fachkundig angeleitet im Workshop, in dem sie auch Ansätze für handlungsorientierte Unterrichtssequenzen entwickeln und diskutieren.

**Nr:** 15F220014

**von:** 24.11.2015 | 14:00:00 Uhr

**bis:** 24.11.2015 | 17:00:00 Uhr

**Anmeldeschluss:** 17.10.2015

**Kapazität:** 12

**Einordnung:** Ernährung und Hauswirtschaft (BbS)

**Veranstaltungsleiter:** Beate Brodhun

**Zielgruppe:** Lehrkräfte, Lehrkräfte in der Berufseingangsphase, Leiter von Fachschaften

**Veranstaltungsort:** Berufsbildende Schulen II des Landkreises Stendal  
Stendal

**Dozenten:** Dr. Assion Lawson, Viola Rieck, Beate Brodhun

**Bemerkungen:** Bitte bringen Sie Arbeitskleidung für den praktischen Teil der Veranstaltung mit. Es ist vor Ort ein Eigenbeitrag pro Teilnehmer in Höhe von ca. 2,00 Euro zu entrichten.

18.09.15   
-----  
genehmigt: Datum / Schulleitung

**Hinweis**

Sie erreichen die Webseite mit Ihrer Fortbildung, indem Sie die untenstehende Adresse in die Adresszeile Ihres Internetbrowsers eingeben und anschließend die "Entertaste" drücken.

[http://www.bildung-lsa.de/index.php?KAT\\_ID=5005&fortbildung\\_nr=15F220014](http://www.bildung-lsa.de/index.php?KAT_ID=5005&fortbildung_nr=15F220014)

Alternativ können Sie auch den nebenstehenden QR-Code mit Ihrem Handy scannen und die entsprechende Seite aufrufen.

