

Grundregeln für die Arbeit in der Küche

1. Verhaltens- und Arbeitsregeln

- Verlasse niemals grundlos den dir zugeordneten Arbeitsbereich.
- Richte dir deinen Arbeitsplatz übersichtlich ein.
- Wichtig ist, dass du dich bei der Arbeit auf deine Aufgaben konzentrierst und nicht herumalberst oder andere ärgerst.
- Vermeide hektisches oder unüberlegtes Arbeiten.
- Hör genau zu, wenn Arbeitstechniken und Geräte erklärt werden und **beachte die Anweisungen**.
- Beachte den Ämterplan (Herdamt, Abwaschamt, Abtrockenamt, Ordnungsamt / Bodenamt).
- Lege saubere Geschirrtücher und Lappen bereit.

2. Regeln zur Arbeitshygiene

- Wasche deine Hände vor jeder praktischen Arbeit gründlich (Desinfektionsmittel verwenden).
- Binde deine Haare zusammen, lege Schmuck, Halstücher und Schals ab (Kochmütze).
- Trage geeignete Arbeitskleidung (sauberes weißes T-Shirt).
- Wasche Obst und Gemüse vor der Verarbeitung sehr gründlich.
- Gib Abfälle während der Arbeit in eine Tischabfallschüssel oder sofort in den zuständigen Abfalleimer.
- Stelle einen Ordnungsteller bereit.
- Verwende zum Kosten einen Probierlöffel.
- Räume deinen Arbeitsplatz zwischendurch immer wieder auf und wische ihn ab.
- Verwende nur saubere Lappen und Geschirrtücher.
- Bringe nicht mehr benötigtes schmutziges Geschirr sofort an die Spüle (keine Messer).
- Verschließe restliche Zutaten gut und räume sie zurück in den Vorrats- oder Kühlschrank.
- Beachte das Merkblatt zu Hygienevorschriften.
- Melde jede Allergie, Krankheit, Infektion, usw.
- Verwende die richtige Herdplatte für den entsprechenden Topf, drehe rechtzeitig die Temperatur zurück (Sandwich – Böden der Töpfe).

3. Regeln zur Arbeitssicherheit

- Wirf keine Nahrungsmittel auf den Boden.
- Wische Fettspritzer oder Verschüttetes sofort auf.
- Achte darauf, dass keine Elektrokabel von der Arbeitsfläche herunterhängen.
- Lass keine Gegenstände im Weg herumstehen.
- Verwende alle Arbeitsgeräte nur ihrem Zweck entsprechend.
- Greif niemals in laufende Maschinen.
- Lass keine Schneidgeräte herumliegen.
- Berühre elektrische Geräte nie mit nassen Händen.
- Ziehe nach dem Arbeiten mit elektrischen Geräten sofort den Stecker heraus.
- Wische elektrische Geräte nur feucht ab und wasche sie niemals im Spülwasser.
- Gieße heiße Flüssigkeiten vorsichtig ab und verwende immer Topflappen.
- Gib kein kaltes Wasser (kalte Milch usw.) oder gefrorene Lebensmittel in heißes Fett.
- Fett niemals überhitzen (Brandgefahr).
- Lasse keine Pfannengriffe über den Herd hinausragen.
- Herdplatten bleiben lange heiß. Beachte beim Reinigen die Restwärmeanzeige.