



A

GRUNDSTUFE

Gastronomische Berufe

AUFGABE DER WOCHE

AUFGABE DER WOCHE	Nr. 1
Lernfeld 3: In der Küche arbeiten Ich kenne die Notwendigkeit und kann hygienische Maßnahmen ergreifen.	
Name:	Datum:
Mein/e heutige/r Arbeitspartner/in war:	

Hygiene ist sehr wichtig

Im Hotel Mühlefelsen werden neue Praktikantinnen und Praktikanten zum Frühdienst eingeteilt. Sie sollen unterstützen und über alle wichtigen hygienischen Vorgaben informieren.

Sie machen daher eine kleine Einführung und zeigen an Beispielen, wie die Vorschriften eingehalten werden können. Für die Einweisung bereiten Sie den folgenden Gesprächsfaden vor.

Aufgabe 1:

Das A und O in der Gastronomie ist die Einhaltung der Hygienevorschriften. Nennen Sie 5 Vorschriften zur Personalhygiene, an die sich die Praktikantinnen und Praktikanten beim Ausüben ihrer Tätigkeit halten müssen. *Begründen* Sie jeden Punkt sachlich.

Aufgabe 2:

Mehrere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter haben Hautallergien, daher muss sehr sorgfältig bei der Auswahl der Reinigungsmittel vorgegangen werden. Menagen sollen gesäubert werden. *Beschreiben* Sie die tägliche Pflege von einer Pfeffermühle aus Holz, Zuckerstreuer aus Glas und Metall sowie den Senftöpfen aus Keramik.

Aufgabe 3:

Die Praktikantinnen und Praktikanten sollen auch in der Küche mitarbeiten. Dort werden gerade Mängel, Instandhaltungsmaßnahmen bzw. eine neue Einteilung der Räume diskutiert. Sie nutzen diese Informationen und erstellen für die Praktikantinnen und Praktikanten eine Mindmap mit den wichtigsten Punkten der Betriebshygiene.

Aufgabe 4:

Im Fachgespräch mit einem Mitarbeiter tauchen Fragen zu Fachwörtern auf. *Lesen* Sie dazu die Sätze durch und *beschreiben* Sie die unterstrichenen Wörter mit anderen Worten:

Reinigen Sie bitte die Arbeitsflächen mit antibakteriellem Spülmittel, dieses wirkt bakterizid, aber nicht desinfizierend. Dadurch kann eine Kontamination von Keimen verringert werden und eine Infektion umgangen werden, allerdings muss die Inkubationszeit abgewartet werden.



LF3/LS3



Fachbuch



Fachbuch



Fachbuch

