

Verhaltensvereinbarungen im Gastronomieunterricht

- 1. Der Aufenthalt in der Küche ist nur während des Kochunterrichts gestattet.**

Das Verlassen der Küche während des Unterrichts ist nur mit Zustimmung der Lehrerin erlaubt.
Beim Eintritt in eine Küche immer Hände waschen!
Mitzubringen sind die vollständige Arbeitskleidung, Schreibunterlagen bzw. Schulbuch und Stifte.
- 2. Wichtig: Gepflegtes Äußeres:**
 - Körperhygiene - kurze oder zusammengebundene Haare, kurze nicht lackierte Fingernägel und keine Kunstnägel
 - saubere und gebügelte Kleidung sowie Schuhe entsprechend dem Berufsbild
 - kein Schmuck wie Uhren, lange Ohrringe, Armbänder bzw. Piercings (abgeklebt)
- 3. WC-Besuch**

vor dem Toilettenbesuch - Ablegen der Schürze!
nach dem Toilettenbesuch - gründliches Händewaschen mit Desinfektionsseife!
- 4. Verletzungen sofort melden (Arbeitsunfall).** Unfallbericht ausfüllen!

Offene Wunden sind mit Pflaster oder Verband abzudecken und danach ist mit Handschuh zu arbeiten.
- 5. Schonende Behandlung der Maschinen und Geräte, ebenso beim Abwasch**
 - Angebranntes einweichen
 - Rollhölzer nicht ins Wasser legen - nur feucht abreiben
 - Geschirr muss von jeder Klasse richtig (lt. Beschriftung) verräumt werden (korrekt inventieren)
- 6. Bei der Arbeit in der Küche ist besonders zu beachten:**

(Ernährungsgrundlagen, Hygienebestimmungen, Wirtschaftliche Schwerpunkte)

 - sparsamer Einsatz von Reinigungsmitteln (nur in der erforderlichen Menge)
 - energiebewusst - Herdplatte wirtschaftlich einsetzen, Kühlräume und -schränke immer schließen
 - Lebensmittel wirtschaftlich verarbeiten
 - ruhiges und konzentriertes Arbeiten, kein Laufen in der Küche
 - vorsichtiges Hantieren mit Arbeitsgeräten
- 7. Essen und Trinken:**
 - zum Trinken dürfen keine Gläser aus der KostBar verwendet werden, nur verschließbare Flaschen
 - Speisenverkostung nur mit sauberem Löffel oder Teller
 - als Pause ist im Kochunterricht das Essen des hergestellten Menüs vorgesehen
- 8. Arbeitsplatzreinigung:**

Jede Schülerin und jeder Schüler muss bei der Reinigung der Küche mithelfen (Putzplan), die Arbeitsflächen sind zu desinfizieren.
- 9. Abfall beim Lieferanteneingang in der jeweiligen Tonne entsorgen:**
 - Kartons & Papier
 - Plastik & Metall
 - Restmüll
 - Speisereste - Biomüll
- 10. Hygienelisten:** nach jeder Unterrichtseinheit kontrollieren und dokumentieren