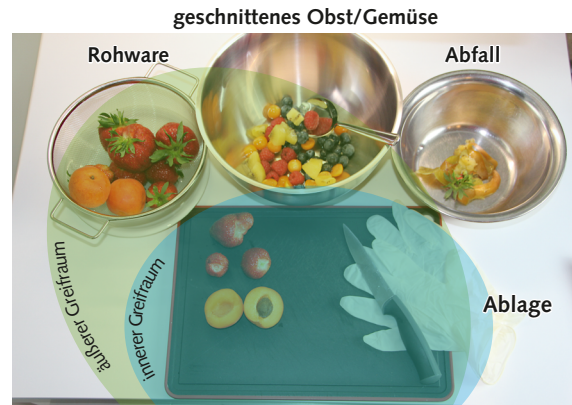


Arbeitsplatzgestaltung

Die Arbeitsplatzgestaltung gehört in den Bereich der Arbeitsplanung.

Sie ermöglicht eine Ersparnis an _____ + _____ + _____.

Ein gut organisierter Arbeitsplatz erleichtert den Arbeitsablauf und sichert ein gutes _____.



© Ute Blask-Sosnowski, Wesel

1. Vor der Nahrungszubereitung: _____

- Arbeitsaufgabe z. B. Rezepte gut durchlesen und die Reihenfolge des Arbeitsablaufes gut planen
- Für die Durchführung der Arbeit alle notwendigen Arbeitsgegenstände (z. B. _____, _____ u. a.) bereitstellen
- Arbeitsplatz bestmöglich einrichten
 - Von _____ nach _____ arbeitend (Rechtshänder)
 - Lichteinfall möglichst von vorne oder links
 - Wenn möglich im Sitzen arbeiten
 - Innerer + äußerer Greifraum beachten (richtige Zuordnung der Hände, d. h. Arbeitshand u. Hand für Holen, Halten, Festhalten)
 - Arbeitsplatz übersichtlich gestalten (Nicht zu großzügig und nicht auf zu keinem Raum)
- Betriebsmittel, die benötigt werden, bereitstellen und funktionsfähig vorbereiten
 - Abfallschüssel bereitstellen
 - Deckel, Teller, Geschirrtücher **zum Abdecken** bereithalten (auch angefeuchtetes Küchenpapier erfüllt den Zweck)
 - _____ (oder Ordnungstopf) neben dem Herd aufstellen und bestücken z. B. mit Küchenfreund, Suppenkelle
 - Küchenpapier (bei Bedarf) bereitstellen
 - Flächendesinfektionsmittel bereitstellen
 - Gewürze bereitstellen
 - Wenn genügend Platz vorhanden ist = Anrichtengeschirr bereitstellen (Kontrolle)
 - Betriebsmittel zum Mischen/Schlagen/Zerkleinern bereitstellen oder zusammensetzen
 - Vorbereitete Backformen, -bleche, (einfetten, panieren, Backpapier), Töpfe, evtl. Kurzzeitwecker bereitstellen
- Lebensmittel/Arbeitsgegenstände bereitstellen
 - Reihenfolge der Verarbeitung beachten
 - Molkereiprodukte, Fleisch und Fleischprodukte, Fisch und Fischprodukte bis zur Verarbeitung fachgerecht im _____ lagern



LERNFELD 02

Verpflegung zubereiten und anbieten

Name: _____

Klasse: _____

Datum: _____

2. Während der Nahrungszubereitung: _____

- Hygieneregeln einhalten (PH) = _____
(AH) = _____
(LH) = _____
- Unfallsicher arbeiten
- Arbeiten rationell durchführen d. h. z. B. Obst und Gemüse in Serienarbeit vorbereiten (putzen, waschen, abdecken) = später reibungsloses Arbeiten.
- Zum Transport mehrerer Gegenstände wird ein _____ oder ein Wagen benutzt.
- Der Topfdurchmesser muss dem Durchmesser der Herdplatte entsprechen (Energieersparnis)
- Bei den Kochstellen und Backöfen: Energiezufuhr rechtzeitig reduzieren (Ausnutzung der Nachwärme)
- Kochlöffel, Bratenwender usw. nicht in den Speisen mitkochen lassen
- Arbeitsplatz übersichtlich gestalten und sauber halten.
- Frischezustand der Eier prüfen, **einzel**n in kleiner _____ aufschlagen und prüfen
- Zubereitete Speisen, die gekühlt werden, auch _____ in den Kühlschrank stellen.
- Das Anrichtegereschirr rechtzeitig bei ca. 50–60 °C im Backofen oder Wärmeschrank vorwärmen
- Lange Warmhaltezeiten vermeiden. Garzeit und Essenszeiten abstimmen.

3. Nach der Nahrungszubereitung: _____

- Abfall vorschriftsmäßig entsorgen
- Nicht benötigte Lebensmittel sachgerecht lagern, wie z. B. in den _____ , _____ , _____ .
- Spülen
 - Geschirr zum Spülen vorbereiten. Groben Schmutz entfernen, unter fließendem Wasser vorspülen
 - Geschirr rechts neben dem Spülbecken anordnen. Reihenfolge: _____ , Porzellan, Besteck, Töpfe, _____ .
 - Spülwasser rechtes Becken, Nachspülwasser linkes Becken
 - Anschließend abtropfen auf Ablauf, Geschirr trockenreiben und gesammelt aufräumen
 - Keine spitzen Gegenstände, z. B. Messer, im Spülwasser liegen lassen
- Benutzte Arbeitsgeräte, wie z. B. Küchenmaschine, Handrührgerät, Kochstellen und Backofen, sind zu reinigen.
- Arbeitsflächen sind zu reinigen, ggf. zu _____ .
- Inventarisieren der Küche (Kontrolle der Schränke und Schubladen ob sich die Betriebs- und Arbeitsmittel wieder an Ort und Stelle befinden)
- Benutzte Wäsche zum Trocknen aufhängen oder waschen

Mögliche Lösungsworte

Zeit, Wäsche, Durchführung, Trockenvorrat, Arbeitsplatznachbereitung, Kühlschrank, Arbeitsplatzvorbereitung, Kühlschrank, Gefrierschrank, Kraft, rechts, Pfannen, Lebensmittelhygiene, Geld, Ablageteller, desinfizieren, Arbeitsergebnis, Tablett, Lebensmittel, Schüssel, links, Glas, persönliche Hygiene, abdecken, Arbeitsplatzhygiene