

Koch/Köchin

Das wirst du tun:

Hier geht es um die Herstellung einfacher Speisen, Getränke und Gebäcke. Die Inhalte sind dabei: Bestimmung der Speisen nach Bedürfnissen der Personengruppen. Einkaufsplanung nach saisonalen und regionalen Kriterien. Dabei lernst du Grundlagen der Zubereitung von Speisen sowie Verarbeitung von Lebensmitteln kennen und bereitest gemeinsam ein vollwertiges Essen zu. Das Decken der Tische, das gemeinsame Einnehmen der Speisen sowie das anschließende Spülen und Reinigen der Kojen bildet den Abschluss des Moduls. Alle Arbeiten werden unter Berücksichtigung der Lebensmittelhygienischen -und unfallverhütenden Bestimmungen durchgeführt.



Das lernst du dabei:

- a) Einweisung in die Lehrküche und die Sicherheitsbestimmungen Einführung in die Hygienevorschriften: Körperhygiene, Umgebungs - und Produkthygiene Lesen und Verstehen von Rezepturen Planung von Arbeitsschritten und Abläufen Gemeinsames Herstellen eines vollwertigen Essens, Eindecken der Tische, Falten dekorativer Servietten, Abräumen der Tische Reinigung der Maschinen, der Geräte, des Geschirrs und der Kojen

- b) Einweisung in die Wäscherei und die Sicherheitsbestimmungen Einweisung in die Hygienevorschriften, Körperhygiene, Umgebungs - und Wäschehygiene Sortieren und Waschen der verschiedenen Textilien Glätten der Wäsche mit der Hand und mit der Mangel Falten der Wäsche nach den richtigen Faltechniken Einräumen der Wäsche in die Schränke und Regale

Das kannst du in folgenden Berufen gebrauchen:

- Koch / Köchin • Beikoch / Beiköchin • Hauswirtschaftlerin

Ansprechpartner:

Orhan Kahraman
Tel.: 0201-8987734