

Produktinformation

"Mit Freude kochen lernen", Klasse 7

Art-Nr.: 90-001

Produktinformation

10,80EUR

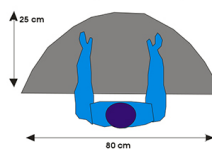
inkl. 19% USt. zzgl. [Versand](#)

 Lieferzeit 3-5 Tage

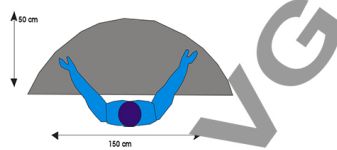
2. Arbeitsplanung und Arbeitsplatzgestaltung

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

1. Arbeitsplatzgestaltung



Innerer Greifraum
Arbeitsgegenstände, die sehr oft gebraucht werden, stellt man in den inneren Greifraum



Äußerer Greifraum
Arbeitsgegenstände, die selten gebraucht werden, stellt man in den äußeren Greifraum

Durch eine aufrechte Körperhaltung können Haltungsschäden vermieden werden. Deshalb sollte man überlegen, welche Arbeiten im Sitzen und welche im Stehen erledigt werden sollte.

2. Arbeitsorganisation

2.1 Vor der Nahrungszubereitung

- Rezept gründlich lesen und die Reihenfolge des Arbeitsablaufes planen
- alle benötigten Geräte und Zutaten bereitstellen
- Arbeitsplätze einrichten (Arbeitsplatzgestaltung beachten)

2.2. während der Nahrungszubereitung

- alle Arbeiten sollten von rechts nach links durchgeführt werden
- Arbeiten rationell durchführen z.B. erst alle Möhren schälen, anschließend alle Möhren zerkleinern
- Arbeitsplatz übersichtlich gestalten und sauber halten
- Kochlöffel und Menschlöffel usw. nicht in den Speisen mit kochen lassen

2.3. nach der Nahrungszubereitung

Der Abfall wird erst am Ende der Nahrungszubereitung vorschriftsmäßig entsorgt. Während der Nahrungszubereitung werden für den Abfall eine Abfallschüssel bzw. ein Abfallbehälter verwendet (je nach Menge des Abfalls).

Die Unterlagen sind Eigentum des jeweiligen Autors. Für die Richtigkeit zeichnet der Autor selbst. Die Unterlagen werden von der FLVG vertrieben.	Bestell-Nr.: 90-001	Seite 6 von 36	
---	------------------------	----------------	---

Produktinformation

Klasse 7

Neu überarbeitet, jetzt mit Lösungen!

theoretischer und praktischer Teil

Inhalt:

- allgemeine (Arbeits-)Vorbereitungen
- Unfallschutz
- Erklärungen einzelner Küchengeräte und Garverfahren
- einfache Rezepte.....,

mit Lösungen

36 Seiten
