


# Küche – üK 2 (inkl. Vorinfo üK3)

## Kurszeiten, Schulmaterial und Berufskleider

<b>Kursbeginn:</b>	08:15 Uhr Wir starten den Unterricht schon umgezogen in Kochkleidern.	
<b>Eintreffen:</b>	15 bis 30 Minuten vor Kursbeginn (Zeit zum Umziehen einplanen)	
<b>Garderobe:</b>	Am ersten Kurstag, am Empfang den Schlüssel abholen <b>Bitte exakt CHF 50.00 in Bar mitbringen!</b>	
<b>Schulmaterial:</b>	Notebook, Ladekabel, Schreibutensilien, Notizblock, Taschenrechner	
<b>Kleidung:</b>	Saubere gepflegte Kochkleider (Jeden Tag frische Kochjacke/Bluse, Foulard, Kochmütze/Hut, Schürze und Torchon)  Koch-Hose / Reserve zum Wechseln mitbringen (Keine Jeans)  Geschlossene Arbeitsschuhe mit <u>rutschfester</u> Sohle (keine Turnschuhe)	
<b>Verpflegung</b>	Sie werden am Mittag durchs G'ART verpflegt. Bitte bringen Sie Ihre Pausenverpflegung selbst mit. Wasserdispenser vorhanden – Trinkflasche mitnehmen!	
<b>Messer:</b>	<b>Ab üK3 bringen Sie bitte Ihre eigenen Messer mit:</b>  <b><u>Pflicht:</u></b> <b>Filetmesser, Ausbeinmesser, Fleischmesser, Konditorsäge (Brotmesser) Gemüsemesser, Tourniermesser; Fischschere, Fischgrätenzange</b>  <b><u>Falls vorhanden gerne auch:</u></b> Thermometer, Timer, Paletten, Pinzetten, Zestenreibe (Microplane), Abziehstahl  <b>Sie können das Pflichtset auch bei uns mieten CHF 20.00 für die ganze Woche bzw. CHF 7.00 / Tag</b>	
<b>Kursende:</b>	täglich bis 16:45 Uhr letzter Kurstag: 17:15 Uhr	

## Mitarbeiterhygiene

Bei der Übertragung von gefährlichen Keimen im Lebensmittelbereich spielt der Mensch eine entscheidende Rolle, deshalb müssen die nachfolgenden Massnahmen ausnahmslos eingehalten werden. Wer diese vernachlässigt, gefährdet die Gesundheit anderer Menschen.

<b>Körperhygiene</b>	<p>Täglich duschen</p>  <p>Deo verwenden</p>  <p>Saubere gepflegte Haare/Frisur, längere Haare zusammenbinden</p> 	<p><b>Händehygiene</b></p> <p>Kurze, saubere Fingernägel, kein Nagellack, keine künstlichen Fingernägel</p>  <p>saubere, gepflegte Hände! Sorgfältige Desinfektion vor direktem Kontakt mit <u>genussfertigen Lebensmitteln</u></p>  <p>oder</p> <p>Einweghandschuhe tragen (nach jedem Arbeitsschritt wegwerfen, Hände waschen/desinfizieren!)</p> 
<b>Schmuck</b>	<p>In der Küche keinen Schmuck, Uhren oder Armbänder tragen</p> 	
<b>Arbeitskleidung</b>	<p>Saubere und gepflegte Arbeitskleidung tragen</p> 	

