## Restaurant – üK 1

### Kurszeiten, Schulmaterial und Berufskleider

**Kursbeginn:** üK 1 erster Tag 08:00 Uhr

ab dem zweiten Tag 08:15 Uhr

Wir starten den Unterricht

in Berufskleidern.

**Eintreffen:** 15 bis 30 Minuten vor Kursbeginn

(Zeit zum Umziehen einplanen)

Garderobe: Am ersten Kurstag, am Empfang den Schlüssel abholen

Bitte exakt CHF 50.00 in Bar mitbringen!

Mitbringen: Schreibutensilien, Notizblock, Taschenrechner

**Skills Buch** Wir organisieren das Skills Buch für Sie.

Dieses erhalten Sie am ersten üK Tag.

**Lerndokumentation:** Bitte nehmen Sie Kontakt mit Ihrem Ausbildungsbetrieb auf.

(unsere Empfehlung: WIGL)

**Kleidung:** Saubere und gepflegter Rock bzw. Hose (schwarz oder dunkelblau)

(keine Jeans oder Leggins)

Gebügelte Bluse/Hemd oder gepflegte Betriebsuniform, sofern diese Bluse oder Hemd beinhaltet. Damen und Herren mit

Unterhemd. (Reserve mitbringen)

Geschlossene schwarze Arbeitsschuhe

Persönliche Serviceausrüstung:

Streichhölzer, Korkenzieher, Tisch-Crumbler

Damen tragen Stümpfe und Herren schwarze Socken

**Verpflegung** Sie werden am Mittag durchs G'ART verpflegt.

Bitte bringen Sie Ihre Pausenverpflegung selbst mit.

Wasserdispenser vorhanden – Trinkflasche wird abgegeben

**Hygiene:** siehe Rückseite

Kursende: täglich bis 16:45 Uhr

letzter Kurstag: 17:15 Uhr

Das Ausbildungszentrum G'ART ist eine Stiftung der Luzerner Wirte und Hoteliers

## 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.

#### Körperhygiene



Täglich Duschen

# Händehygiene



Kurze, saubere Fingernägel, kein Nagellack, keine künstlichen Fingernägel



Deo verwenden



saubere, gepflegte Hände! Sorgfältige Desinfektion vor direktem Kontakt mit genussfertigen Lebensmitteln



Saubere gepflegte Haare/Frisur, längere Haare zusammenbinden



oder

Einweghandschuhe tragen (nach jedem Arbeitsschritt wegwerfen, Hände waschen/Desinfizieren!)

