

GASCHT Küchenordnung

Allgemeine Verhaltensregeln

*Menschen, die miteinander arbeiten,
addieren ihre Potenziale.
Menschen, die füreinander arbeiten,
multiplizieren ihre Potenziale!*

Die Küchenordnung regelt das Verhalten und klärt die Funktion dieser Küche/Küchenwerkstatt. Mit Betreten der Küche/Küchenwerkstätte wird die Küchenordnung sowie die Weisungsbefugnis des Lehrers/Kursleiters akzeptiert.

Küchenchef/Souschef

Vor Beginn jedes Unterrichts/Kurses wird ein Küchenchef/Souschef der Gruppe bestimmt (abwechselnd). Dieser ist für die Einhaltung der Küchenordnung, für einen geregelten Ablauf sowie für Hygiene und Sauberkeit verantwortlich. Die Küchenwerkstatt wird erst verlassen, wenn diese einwandfrei sauber und makellos ist. Die **Endverantwortung und Abnahme** obliegt in letzter Instanz der Lehrperson bzw. dem Kursleiter.

Ausstattung und Equipment

Der Umgang mit Werkzeugen, Equipment, Maschinen und Ausstattung der Küche muss vor- und umsichtig sein, so dass diese weder beschädigt werden, verloren gehen oder Verletzungen passieren. Alle Gerätschaften/Materialien müssen immer und ausnahmslos (!) gereinigt und an den ursprünglichen Platz eingeräumt werden. Eine entsprechende Beschriftung liegt vor.

Die Ausstattung und Werkzeuge sind sorgfältig zu handhaben. Abnutzungen, Mängel, Beschädigungen und Verluste sind umgehend mitzuteilen.

Arbeitsplatz und Sauberkeit

Jeder Benutzer der Küchenwerkstätte hat diese zu reinigen und in makellosen, hygienischen Zustand zu hinterlassen. Für Ordnung und Sauberkeit ihres/seines Arbeitsplatzes und der von ihr/ihm benutzten KÜcheneinrichtungen und Geräte sorgt jeder/jeder Benutzer/in **selbst!**

Lagerung und Hygiene

Offene und vorbereitete Lebensmittel sind ausnahmslos zu vakuumieren, zu beschriften und mit Datum zu versehen. Auch in den Kühleinheiten haben alle Lebensmittel beschriftet und verschlossen gelagert zu werden.



GASTGEBER
SCHULE
FÜR TOURISMUSBERUFE

Arbeitskleidung

In dieser Küchenwerkstatt ist **Dienstkleidung** im Unterricht/Kurs Pflicht!
Diese besteht aus: Kochjacke, Kochhose, Halstuch, Kochhut, Schürze und Küchenschuhe.
Straßenschuhe, Flipflops, offenen Sandalen etc. sind verboten!

Anwesenheitsregelung

Es hat jeder **pünktlich** zum Unterrichts-/Kursbeginn korrekt angezogen und ausgerüstet bereit zu stehen. Dies liegt in der persönlichen Verantwortung jedes Einzelnen. Das Verlassen des Arbeitsplatzes ist erst nach vorheriger **Abmeldung** bei der Lehrperson/Kursleiter erlaubt.

Telefonate, Handy, Musik

Während des Unterrichts/Kurses ist das Mobiltelefon ausgeschaltet oder es ist abzugeben. MP3 Player oder ähnliche Geräte dürfen nur mit ausdrücklicher Genehmigung des Ausbildners verwendet werden. **Kopfhörer im Koch- und Serviceunterricht sind nicht erlaubt!**

Rauchen, Alkohol und Drogen

Im gesamten Gebäude sowie auf dem Gelände besteht Rauchverbot.
Alkohol (abseits des Fachunterrichts) und Drogen sind absolut verboten. Wer mit Alkohol oder Drogen erwischt wird, wird sofort aus dem Unterricht/Kurs ausgeschlossen und muss mit Konsequenzen rechnen.

Gewalt, Mobbing, verbale Entgleisungen

Es erübrigt sich darauf hinzuweisen, dass gewalttätiges Verhalten, verbales Mobbing und Beleidigungen nicht erlaubt sind und zum Ausschluss aus dem Unterricht/Kurs führen.

Gespräche untereinander sind in einer normalen Lautstärke möglich, solange diese nicht zur Störung des Arbeitsablaufs oder des Betriebsfriedens führen.

*In dieser Küche arbeiten wir als **Team**, in einem **wertschätzenden und konstruktiven Miteinander.***