

AB: Arbeitsteilung in der Küche

AES 9

Beim Arbeiten in der Küche fallen ganz unterschiedliche Aufgaben an. Es gibt viele Dinge, die man alleine und auch in der Gruppe beachten muss. Es ist hilfreich, wenn man die Arbeiten sinnvoll und gerecht aufteilt. So hat jeder die Möglichkeit, zur gelingenden Nahrungszubereitung beizutragen und man kann stressige Situationen vermeiden.

Folgende Ämter werden in der Küche benötigt:

ZEITWÄCHTER/IN

Deine Aufgabe ist es, die Uhr im Blick zu behalten und die Gruppe daran zu erinnern, zielstrebig zu arbeiten.



ESSKULTUR-EXPERTE/EXPERTIN

Deine Aufgabe ist es, den Tisch zu decken und darauf zu achten, dass deine Gruppe gemütlich essen kann.



ZUTATEN-PRÜFER/IN

Es ist deine Aufgabe, den Einkaufszettel zu schreiben und abzugeben. Du stellst zu Beginn der Zubereitung alle benötigten Zutaten bereit. Du achtest besonders auf die Lebensmittelhygiene!



HYGIENE-WÄCHTER

Es ist deine Aufgabe, darauf zu achten, dass eure Gruppe die Hygieneregeln (zB. Händewaschen, Lebensmittel reinigen, usw.) einhält.



① Kreuze an, was stimmt.

	stimmt	stimmt nicht
Der Esskultur-Experte entscheidet für alle, was gekocht wird.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Der Zeitwächter sorgt dafür, dass die Gruppe rechtzeitig fertig wird.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Der Hygiene-Wächter muss allen Gruppenmitgliedern die Hände waschen.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Der Zutatenprüfer sorgt dafür, dass alles da ist, was man zum Kochen benötigt.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

