



Lebenshilfe
für Menschen mit Behinderung
Kreisvereinigung Detmold e.V.

BBB Küche

Lernpakete für zuhause

Lernpaket 1:
BBB Grundlagen -
Kennenlernen
des Berufsbildungsbereichs



BBB Küche

Videos und Lernmaterialien gibt es auf
www.lebenshilfe-detmold.de

Für weitere Fragen zum Thema Ausbildung
in der Küche bin ich für Sie zu erreichen
unter: 05231 955125 oder
jh.schaper@lebenshilfe-detmold.de

BBB – Küche

1. Lernpaket für Zuhause

Die Arbeitsblätter und die Lernmaterialien sollen dazu dienen, damit Sie zu Hause im Thema bleiben, Ihnen nicht langweilig wird und Sie uns nicht vergessen.

Lassen Sie sich also Zeit bei der Bearbeitung.

Für Nachfragen sind wir wochentags für Sie immer unter den bekannten Nummern und Uhrzeiten zu erreichen.

Bis bald.

BBB Grundlagen – „Kennenlernen des Berufsbildungsbereichs“

1. Arbeitskleidung und Arbeitsschutz

Bearbeiten Sie die dazugehörige Tagesaufgabe.

2. Hygieneschulung

Erinnern Sie sich an die absolvierte Hygieneschulung im Gesundheitsamt und bearbeiten Sie die dazugehörige Tagesaufgabe.

Eine Musterlösung der Tagesaufgabe ist in dem Fall angeheftet.

Vor Ort im BBB werden Sie dazu noch einen Rollplan absolvieren.

3. persönliche und betriebliche Hygiene

Sehen Sie sich das Video „Händewaschen in der Küche“ an und bearbeiten Sie dazu die dazugehörige Tagesaufgabe.

4. Arbeitsorganisation und Arbeitnehmersverhalten

Bearbeiten Sie die dazugehörige Tagesaufgabe.

5. Arbeitsblatt Wochenauswertung

Hier können Sie über das neu Erlernte nochmal nachdenken und Fragen oder Gedanken dazu formulieren.



Tagesaufgabe 1 Arbeitskleidung und Arbeitsschutz

Datum:

Thema:

1. Arbeitskleidung und Arbeitsschutz



⇒ Aufgabe:

- Woraus besteht die Arbeitsschutzkleidung in der Küche?
- Schreiben oder zeichnen Sie zuerst die Teile der Arbeitsschutzkleidung, die Ihnen auf Anhieb einfallen.

⇒ Wichtig dabei ist folgendes:

Kleidung, die Sie vor Arbeitsunfällen schützt:

Kleidungsteil:	Schutzfunktion:
Kochjacke	Schützt besser vor Verbrühungen mit heißen Flüssigkeiten als normale Kleidung
Arbeitsschutzschuhe	1. Rutschhemmende Sohle 2. Schutzkappe schützt vor herunterfallenden Gegenständen

⇒ Wichtig dabei ist folgendes:

Kleidung, die die Lebensmittel vor Verunreinigungen schützt:

Kleidungsstück:	Schutzfunktion:
Kochhose	Ist sehr heiß gewaschen und wird nur in der Küche getragen. Dadurch hat sie weniger Keime als Straßenkleidung
Schürze	Schützt die Kochkleidung. Z.B. vor spritzender Soße und kann schnell ausgetauscht werden.
Kochmütze oder Haarnetz	Schützt die Lebensmittel vor Verunreinigung Haaren oder Hautschuppen

Aufgabe:

- Schreiben Sie alle wichtigen Punkte ab:



A series of horizontal blue lines spaced evenly down the page, providing a template for handwritten notes.



Tagesaufgabe 2 Hygieneschulung

Datum:

Thema:

2. Hygieneschulung

⇒ Aufgabe:

Auf welche Bereiche muss im Sinne der Hygiene in der Küche besonders geachtet werden?

Schreiben Sie wichtige Punkte auf, die Ihnen dazu einfallen.

Persönliche Hygiene:



betriebliche Hygiene:

Verhalten bei Verletzung oder Krankheit:

Thema:

2. Hygieneschulung

Mögliche Lösungen

Persönliche Hygiene:



- Saubere Arbeitsschutzkleidung
- Persönlichen Schmuck und Nagellack den Arbeitsbedingungen anpassen (vor der Arbeit abnehmen, verdecken oder abkleben)
Regelmäßige Körperpflege und gepflegtes Aussehen.
- Sehr häufig Händewaschen und Desinfizieren (bei jedem Arbeitswechsel oder erneutem Betreten der Küche)

betriebliche Hygiene:

- Sauberen Arbeitsplatz
- Ordnung in der Küche und bei der Lagerhaltung
- Regelmäßige Reinigung der Küche (z.B. Arbeitsplätze nach jedem Gebrauch – Fußboden nach jedem Arbeitstag)

Verhalten bei Verletzung oder Krankheit:

- Pflaster müssen immer extra verdeckt werden wenn sie mit Arbeitsgeräten oder Lebensmittel in Berührung geraten können (z.B. an der Hand - durch Gummihandschuhe)
- Bei infektiösen Krankheiten (z.B. Grippe) sich telefonisch krank melden und gar nicht erst zur Arbeit kommen.



Tagesaufgabe 3 Hygieneschulung

Datum:

Thema:

3. persönliche und betriebliche Hygiene

⇒ Aufgabe:

- Schauen Sie sich folgendes Video an:

„Händewaschen in der Küche“



⇒ Wichtig dabei ist folgendes:

1. Zuerst die Hände unter fließendes Wasser halten
2. Dann gründlich einseifen- sowohl Handrücken als auch Handrücken, Fingerspitzen, Fingerzwischenräume und Daumen. Denken Sie auch an die Fingernägel.
3. Reiben Sie die Seife an allen Stellen sanft ein.
4. Gründliches Händewaschen dauert 20 bis 30 Sekunden.
5. Danach die Hände unter fließendem Wasser abwaschen und mit einem Papierhandtuch abtrocknen.
6. Im Anschluss daran die Hände gründlich desinfizieren.



Tagesaufgabe 4 Arbeitsorganisation und Arbeitnehmerverhalten

Datum:

Thema:

4. Arbeitsorganisation und Arbeitnehmerverhalten

⇒ Aufgabe:

Im BBB kann es immer mal wieder dazukommen, dass Probleme auftauchen, die Sie besser mit einem Ausbilder oder Vorgesetzten lösen können.

Grundsätzlich kann Ihnen ihr Ausbilder bzw die Fachkräfte aus dem BBB immer sagen, wo Ihnen geholfen werden kann.

Aber neben den Ausbildern in den einzelnen Bereichen gibt es ja noch:

Den sozialen Dienst: Frau Treseler und Frau Jurjan

Den Zweigwerkstattleiter: Herr Florian

Den Werkstattrat:

aktuell in der Werre Werkstatt vertreten durch Herrn Pecht aus der Tischlerei

Thema: 4. Arbeitsorganisation und Arbeitnehmerverhalten

Aufgabe:

- Ordnen Sie die im Folgenden genannten Problemen den passenden Ansprechpartner zu.



„Mein Werkstattbus kommt immer zu spät“

- * z.B. Frau Treseler oder meine Fachkraft

„Ich bin krank und kann nicht zur Arbeit kommen“

- * _____

„Ich habe Probleme mit einem anderen Auszubildenden im BBB“

- * _____

„Ich finde, auf dem Hof gibt es nicht genug Sitzgelegenheiten“

- * _____

„Ich bin mir unsicher bei meinem beruflichen Schwerpunkt“

- * _____



Tagesaufgabe 5
Wochenauswertung

Von:

Datum:

Themen in dieser Woche:

Das habe ich in dieser Woche gelernt	
Das habe ich nicht verstanden	
Das würde ich gerne wissen	
Frage an meine Fachkraft	

