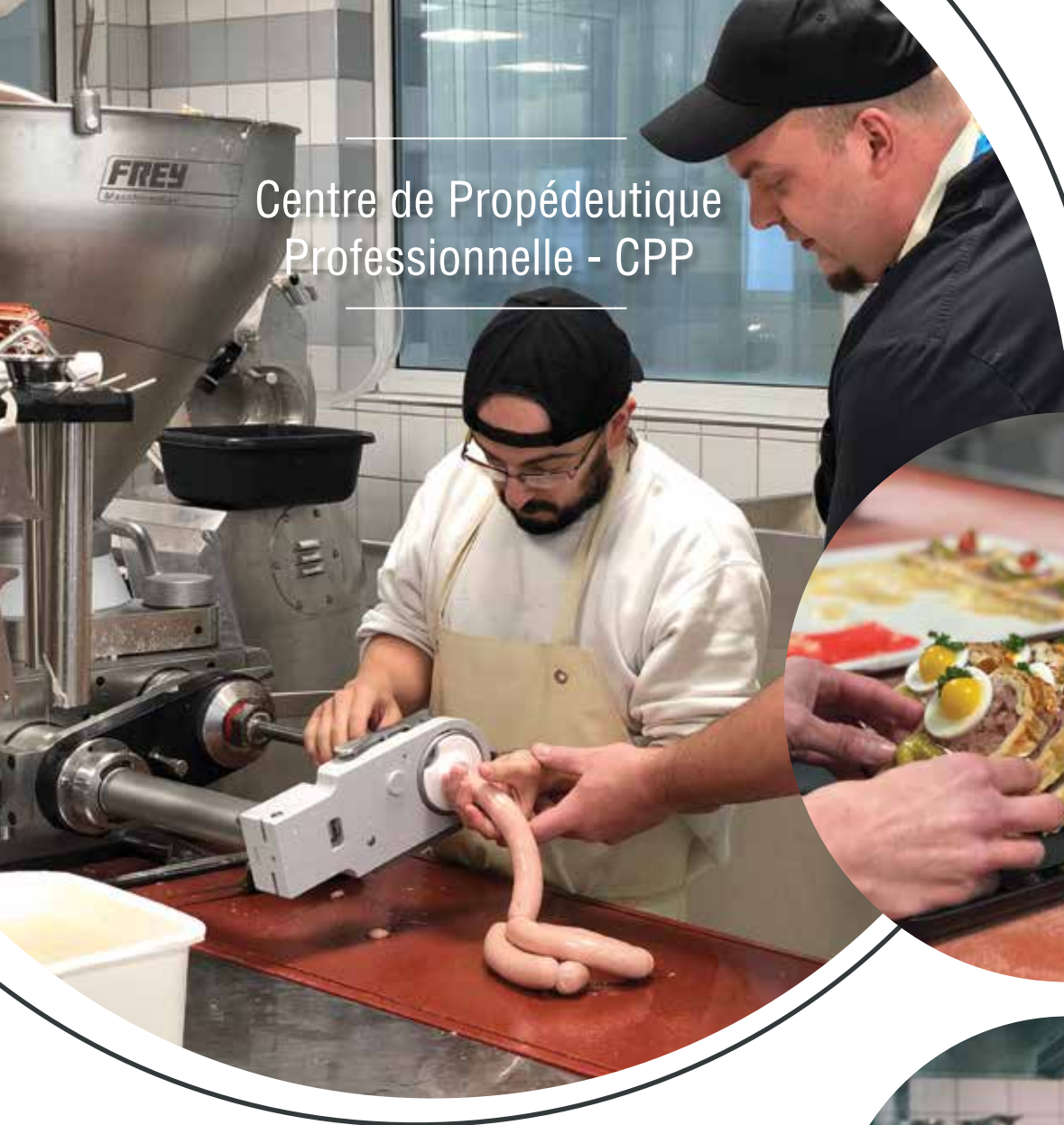


Centre de Propédeutique
Professionnelle - CPP



Rahmenlehrplan der beruflichen Ausbildung

... Lebensmittelverarbeitung ...

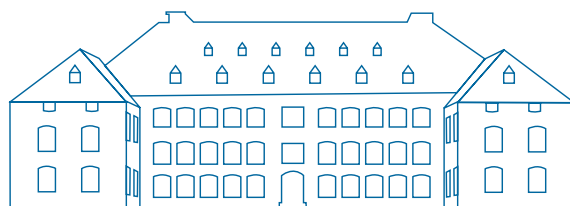




Kontaktadresse:

APEMH Formation et Travail a.s.b.l.
Domaine du Château

10, rue du Château
L-4976 Bettange-sur-Mess



Herausgeber APEMH - September 2023

1. Einleitung: Werte der APEMH

2. Berufliche Ausbildung im CPP

3. CPP-Konzept

3.1	Leitgedanke	3
3.2	Vier Phasen - Modell	4
3.2.1	Phase 1: Soziales Ankommen	4
3.2.2	Phase 2: Ausprobieren in der Gruppe	4
3.2.3	Phase 3: Praktika in verschiedenen Arbeitsbereichen	5
3.2.4	Phase 4: Integration in den Produktionsalltag	5
3.3	Pädagogische Methoden	6
3.3.1	POINT und Leichte Sprache	7
3.3.2	Portfolio	8
3.3.3	Mitarbeiterversammlung	8
3.3.4	Theoretische Ausbildungsinhalte	9
3.3.5	Unterschiedliche Lernmaterialien und -Angebote	9

4. Berufsbezogene Inhalte der Ausbildung

Schema zur Übersicht	10
----------------------------	----

Lebensmittelverarbeitung

Einleitung: Allgemeine Arbeiten in der Lebensmittelverarbeitung

4.1	Küchenbereiche	13
4.2	Metzgerei	23
4.3	Verkauf	31
4.4	Gemüse-Atelier	39

1. Einleitung: Werte der APEMH

Die Dienstleistungen der APEMH richten sich an Menschen mit einer intellektuellen Beeinträchtigung und deren Familien. Dabei steht die Lebensqualität der Menschen mit Beeinträchtigung im Mittelpunkt des Handelns. Die Teilhabe an einer sinnstiftenden Tätigkeit stellt dabei ein wichtiges Handlungsfeld dar. Das Ausbildungsangebot orientiert sich an den Leitgedanken der APEMH: der Personalisierung, der Inklusion und der Selbstbestimmung. Dabei hat sich die APEMH zur Aufgaben gemacht die Person mit ihren Bedürfnissen und Wünschen in den Mittelpunkt ihres Handelns zu stellen. Das Erreichen einer größtmöglichen Selbstwirksamkeit unter Berücksichtigung der individuellen Ressourcen ist leitend in der Ausgestaltung des Angebotes. Dabei werden die Familie und das Umfeld unterstützend mit einbezogen, aber auch das Personal wird im Alltag durch Reflektion und Weiterbildung begleitet.

2. Berufliche Ausbildung im CPP

Die berufliche Ausbildung der APEMH richtet sich an junge Erwachsene mit intellektueller Beeinträchtigung, die der Schulpflicht nicht mehr unterliegen. Die sogenannte CPP-Ausbildung (Centre de Propédeutique Professionnelle) findet in den Werkstätten an fünf Standorten statt:

- im Süden: Bettange-sur-Mess, Esch-sur-Alzette/Nossbierg, Parc Merveilleux/Bettemburg, Limpach
- im Norden: Hosingen

Das CPP bietet eine Ausbildung in einem an die Bedürfnisse angepassten Rahmen an. Ziel dieser Ausbildung ist es, verschiedene Berufe und Tätigkeiten kennenzulernen, eigene Fähigkeiten herauszufinden und diese zur Ausübung einer beruflichen Tätigkeit weiterzuentwickeln. Die Ausbildungsstrukturen der APEMH bieten somit eine praktische Ausbildung an, die nicht zertifiziert ist. Hauptziel ist das Erreichen einer größtmöglichen Autonomie im Arbeitsleben, entweder in einer produktiven Werkstatt oder auf dem ersten Arbeitsmarkt.

Die Ausbildungszeit orientiert sich an der individuellen Entwicklung der einzelnen Person. Die maximale Ausbildungsdauer beträgt 5 Jahre. Die Ausbildungsdauer wird bestimmt durch das eigene Vorankommen. Der „Statut“ des Arbeitnehmers mit Beeinträchtigung wird angefragt, wenn der Auszubildende bestehende Fähigkeiten in einen produktiven Arbeitsprozess einbringen kann und eine gewisse Arbeitsautonomie erreicht hat. Der Arbeitsvertrag kann frühestens ab dem 18. Lebensjahr unterschrieben werden.

Wenn sich im Laufe der Ausbildung herausstellt, dass eine Anstellung in einer produktiven Werkstatt oder dem 1. Arbeitsmarkt nicht möglich ist, wird gemeinsam eine andere Form von Begleitung und Beschäftigung gesucht, die für die betroffene Person geeigneter ist.

3. CPP-Konzept

Das vorliegende Konzept dient als grundlegendes Denkmodell der CPP-Ausbildung in den APEMH-Werkstätten. Die Jugendlichen und jungen Erwachsenen werden mit dem Ausbildungskonzept beim Übergang von der Schulzeit in das Arbeitsleben, beim Schritt von der Adoleszenz in das Erwachsenenalter begleitet. Das pädagogische Vorgehen orientiert sich an dieser in der Adoleszenz bedeutsamen Entwicklungsaufgabe unter Berücksichtigung des individuellen Entwicklungsstandes und der intellektuellen Beeinträchtigung.

Die Ausbildung ist von der Grundidee her in 4 Phasen gegliedert.

In der 1. Phase steht das soziale Ankommen in der Arbeitswelt an oberster Stelle. In der 2. Phase wird die persönliche Entwicklung durch die gemeinsame Arbeit in der Gruppe gefördert. In der 3. Phase beginnen kurze Praktika in den Werkstätten. Hier steht das Ausprobieren der persönlichen Arbeitsfähigkeiten im Vordergrund, während die benötigten Rahmenbedingungen ausgetestet und angepasst werden. Die 4. Phase in Form eines dauerhaften Praktikums in einer Werkstatt dient der Integration in die Produktionsprozesse und der Schulung berufsspezifischer Arbeitsfähigkeiten.

3.1 Leitgedanke

„Was braucht der betreute Mitarbeiter von uns?“

Dieser Leitgedanke prägt Haltung und Wertevorstellung der APEMH. In der Ausbildung wie auch in der Werkstatt werden Rahmenbedingungen an den individuellen Bedarf des Mitarbeiters angepasst. Ziel ist es die persönlichen Fähigkeiten des Mitarbeiters umfänglich zu erfassen, um daraus abzuleiten welchen Rahmen er von uns braucht, um am Arbeitsalltag teilnehmen und sich weiterentwickeln zu können.

3.2 Vier Phasen-Modell

3.2.1 Phase 1: Soziales Ankommen

Die erste Phase ist die Ankommens-Phase, in welcher der Auszubildende lernt sich in der Arbeitswelt zurechtzufinden und ein Interesse für die Arbeit entwickelt.

Allgemeine Lerninhalte

- Ankommen, wohlfühlen, sich kennenlernen
- Räumlichkeiten kennenlernen und sich orientieren
- Tagesstruktur kennenlernen (Arbeitsplan)
- Rahmenbedingungen verinnerlichen (Pünktlichkeit, Krankmeldung, Pausenzeiten, usw.)
- Regeln kennenlernen und verinnerlichen (Verhalten auf dem Gelände, in der Pause, im Bus, usw.)
- Arbeitshaltung entwickeln, Freude entwickeln am gemeinsamen Tun, Erfolgserlebnisse erfahren, usw.
- Sich in der Gruppe zurechtfinden, gemeinsam arbeiten
- Respektvoller Umgang miteinander
- Einfache Anweisungen umsetzen
- Eigene Fähigkeiten kennenlernen, sich ausprobieren, Interessen entwickeln
- Förderung von Alltagskompetenzen
- Förderung kommunikativer Fähigkeiten
- Erhalt bestehender kognitiver Kompetenzen
- Förderung von Autonomie und Teilhabe

3.2.2 Phase 2: Ausprobieren in der Gruppe

In der zweiten Phase steht das Kennenlernen der Arbeit im Vordergrund. Ziel ist es, dass der Auszubildende seine Fähigkeiten in den verschiedenen Arbeitsbereichen ausprobieren kann und die verschiedenen Werkstätten kennenlernt.

Allgemeine Lerninhalte

- Schulung praktischer Fähigkeiten
- Kennenlernen von Material, Werkzeug und kleinen Maschinen
- Festigen der Arbeitsabläufe durch Wiederholung und Übung
- „Learning by doing“
- Lernen am Modell: die Auszubildenden entwickeln sich anhand der Arbeit in der Peergruppe
- Lernen über positive Verstärkung
- Lernen in der praktischen Arbeit durch visuelle Darstellung der beruflichen Themen mit Hilfe von POINT und leichte Sprache
- Theoretische Grundausbildungen
- Herauskrystallisieren von persönlichen Vorlieben und Interesse

3.2.3 Phase 3: Praktika in verschiedenen Arbeitsbereichen

In der dritten Phase machen die Auszubildenden Praktika in den Werkstätten und lernen sich im Arbeitsalltag der Werkstatt zurechtzufinden.

Allgemeine Lerninhalt

- Steigerung der Selbständigkeit
- Erlernen und Ausprobieren der für die Werkstatt typischen Arbeitsfähigkeiten
- Verfestigung der eigenen Interessen und Vorstellungen
- Abschluss der Phase 3: der Auszubildende findet seinen Platz in der Werkstatt

3.2.4 Phase 4: Integration in den Produktionsalltag

In der vierten Phase beginnt der Produktionsalltag in der Werkstatt.

Allgemeine Lerninhalte

- Integration in die Werkstatt
- Erlernen berufsspezifischer Tätigkeiten und Fähigkeiten
- Soziale Integration
- Verlässliche Umsetzung angepasster Arbeitsprozesse
- Selbständiges Arbeiten

3.3 Pädagogische Methoden

Die gesamte Ausbildung basiert vor allem auf der praktischen Arbeit im Alltag, die durch theoretische Inhalte, angepasste Lernmaterialien, Hilfsmittel und Rahmenbedingungen begleitet wird.

Damit sich Menschen mit intellektueller Beeinträchtigung leichter zurechtfinden und in ihrer Autonomie gefördert werden, muss das Arbeitsumfeld klar und übersichtlich strukturiert sein.

Dazu gehören unter anderem:

- Arbeitsraum oder Arbeitsbereich
- Arbeitsmittel (Material)
- Arbeitsablauf: klare Reihenfolge der Schritte
- Klare Erwartungen bezüglich Resultat oder Produkt

Um die Arbeiten an die Möglichkeiten der betroffenen Person anzupassen, wird mit Hilfsmitteln gearbeitet, wie zum Beispiel Piktogrammen, Leichter Sprache, angepassten Schablonen, angepassten Materialien, usw.



Rezept als Merkhilfe



Menüplan am PC



Unterlagen mit POINT und Leichter Sprache



Visualisierte Arbeitsplanung mit POINT

3.3.1 POINT und Leichte Sprache

POINT (Pictographic Organizer Introducing New Technologies) ist eine visuelle Methode, die auf Piktogrammen basiert. Sie wurde an erster Stelle von der APEMH entwickelt, um die Autonomie im Arbeitsbereich zu fördern. Das Bildmaterial stellt vor allem berufliche Themen dar. Es hilft dabei, eine berufliche Ausbildung zu gestalten und sie den Fähigkeiten des Einzelnen genau anzupassen.

POINT wird auch in anderen Lebensbereichen eingesetzt: die visualisierte zeitliche und räumliche Strukturierung und Information ist durchgehend eine wichtige Unterstützung, z.B. in Schule, Wohnen, Freizeit, usw.

Geschriebene Informationen in „Leichter Sprache“ sind die Ergänzung zum bildlichen Material. Diese Texte werden nach bestimmten Regeln geschrieben: kurze Sätze, einfache und geläufige Wörter, kurze Abschnitte, Beispiele, Erklärungen, Abbildungen, usw. Informationen werden durch Leichte Sprache einfacher zu lesen und zu verstehen. Vorausgesetzt ist allerdings eine grundlegende Lesekompetenz.

Mehr dazu unter: www.klaro.lu.

Mit Hilfe von POINT und Leichter Sprache können Arbeitsinhalte und -abläufe veranschaulicht werden. Es können Arbeitsblätter und Wochenpläne erstellt werden, die dem Auszubildenden einen Überblick und Orientierung bieten. Mittels POINT-Übungen am Computer können verschiedene Themen aus der Praxis wiederholt werden, wie zum Beispiel die Reihenfolge der Arbeitsschritte. POINT muss gelernt werden.



Point bedeutet:

- Zeitliche und räumliche Orientierung
- Größtmögliche Selbständigkeit in der Arbeit
- Bleibende Merkhilfe
- Sichtbare Identität in der Gruppe
- Übersichtliche Planung von Tätigkeiten
- Strukturierte Abläufe
- Individuelle Anpassung
- Kognitive Übungen
- Ausbildung und Weiterbildung



Leichte Sprache bedeutet:

- Leicht zugängliche und bleibende Informationen
- Individuelle Anpassung an die Zielgruppe
- Kommunikation zwischen Personen
- Teilnahme (Partizipation)
- Unterstützung der bestehenden Lesekompetenz

3.3.2 Portfolio

Um Lerninhalte zu reflektieren, werden in Kooperation mit den Auszubildenden Portfolios angefertigt. Dies geschieht je nach Ausbildungsstruktur entweder als Jahresabschluss vor den Sommerferien oder bei einem Wechsel der Werkstatt. Das Portfolio ist nicht mit einem Zeugnis zu verwechseln, es handelt sich hierbei nicht um eine Bewertung.

Das Portfolio ermöglicht einerseits einen Rückblick auf das vergangene Jahr bzw. auf die vergangene Zeit in einer Werkstatt. Die Auszubildenden haben andererseits die Möglichkeit Vorlieben und Abneigungen zu äußern. Sie können sich überlegen, welche Lerninhalte sie noch erschließen oder vertiefen wollen und wie sie sich ihre berufliche Zukunft vorstellen.

3.3.3 Mitarbeiterversammlung

Einmal wöchentlich finden in jeder Werkstatt Mitarbeiterversammlungen statt.

Über die Mitarbeiterversammlungen soll eine Teilhabe der Mitarbeiter erreicht werden, indem sie lernen ihren Arbeitsalltag aktiv mitzugestalten. Die Mitarbeiterversammlungen können den Zusammenhalt und die Zusammengehörigkeit in der Gruppe stärken und die Mitarbeiter in ihren Personal- und Sozialkompetenz fördern. Ziel ist, dass die Mitarbeiter ihre Versammlung selbst mitgestalten. Sowohl in der Vorbereitung (Themenauswahl), als auch in der Durchführung.

Ziele der Mitarbeiterversammlung sind:

- Teilhabe am Arbeitsalltag über Information zu Arbeits- und allgemeinen Themen
- Eigene Meinung angemessen äußern und vertreten können >>> Selbstvertretung
- Die eigene Meinung vertreten
- Beschwerden, Kritik und Lob äußern können
- Reflektieren können
- Arbeitsorganisation: Arbeiten, Material, Abläufe kennen und verstehen
- Regeln, usw. kennen und verstehen
- Information zur Arbeit und dem Drumherum
- Vor einer Gruppe sprechen können
- Teilhabe an Arbeitsprozessen
- Mitgestaltung der Versammlung
- Lerninhalte selbst vermitteln können (Mini-Formation)

3.3.4 Theoretische Ausbildungsinhalte

Im Rahmen der CPP-Ausbildung werden den Auszubildenden grundlegende theoretische Ausbildungsinhalte vermittelt. Inhalt der Fortbildungen sind technische und soziale Themen, wie z.B.

- POINT – Piktogramme zur Darstellung beruflicher Themen
- Sozialverhalten auf dem Arbeitsplatz
- Sicherheit auf dem Arbeitsplatz
- HACCP – Hygiene in lebensmittelverarbeitenden Betrieben
- Recycling

3.3.5 Unterschiedliche Lernmaterialien und -angebote

Neben der Förderung verschiedener Fähigkeiten im Ausbildungsalltag, können je nach individuellen Bedürfnissen und Interessen kleinere theoretische Übungseinheiten zu unterschiedlichen Lern- und Interessensbereichen angeboten werden. Personal und Auszubildenden stehen unterschiedliche Lernmaterialien und -angebote zur Verfügung, die je nach Bedarf genutzt werden können:

- Materialien und Methoden zur Unterstützung der eigenen, schon vorhandenen Kulturtechniken wie Lesen, Schreiben, Rechnen, Umgang mit Geld, Umgang mit Informationstechnologie (Computer), ...
- Übungen und Arbeitsblätter zur zeitlichen und räumlichen Orientierung, z.B. der POINT-Kalender als Hilfsmittel für die Organisation des Ausbildungsjahres
- Sprachliche Förderung: Kommunikation, Luxemburgisch, ...
- Unterstützte Kommunikation: Gebärdensprache, Leichte Sprache, POINT, ...
- Verschiedene Broschüren, z.B. die CPP-Broschüre als Einstieg in das Ausbildungsjahr
- Spezifische Unterstützung durch POINT: Rezepte, Futterpläne, Materialkatalog, Schreinerkatalog, Wochenpläne, individuelle Pläne
- Portfolio als Reflexionsinstrument und Bewusstmachen eigener Interessen
- Mini-Formation in den Mitarbeiterversammlungen
- Leichte Sprache-Prüfgruppen, Gestaltung der Infowand, Mitarbeit bei administrativen Aufgaben u.a. als Förderinstrumente der bereits vorhandenen Kulturtechniken
- Modulo-Übungen, um sowohl Piktogrammkenntnisse zu fördern als auch Arbeitsinhalte und Umgang mit technischen Hilfsmitteln zu erlernen

4. Berufsbezogene Inhalte der Ausbildung

Schema zur Übersicht

APEMH Ausbildung und Arbeit	Bettingen Domaine du Château	Hosingen Ateliers Hosingen	Bettemburg Parc Merveilleux	Esch/Alz. Nossbierg	Limpach Ateliers Limpach
Raumpflege					
Wäscherei und Näherei					
Küche					
Metzgerei					
Verkauf					
Gemüse-Atelier					
Tierpflege-Zootierpflege					
Tierpflege-Tierpension					
Bauernbetrieb					
Schreinerei					
Schlosserei					
Maurerwerkstatt (Konstruktion)					
Sanitär- und Heizungsinstallation					
Elektrikerwerkstatt					
Malerwerkstatt					
Recycling					
Gärtnerei					
Zulieferwerkstatt (Sous-Traitance)					
Isie					

 diese Berufe sind in einer
übergreifenden Technikergruppe zusammengefasst

Lebensmittelverarbeitung

Einleitung: Allgemeine Arbeiten in der Lebensmittelverarbeitung

4.1	Küchenbereiche	13
4.2	Metzgerei	23
4.3	Verkauf	31
4.4	Gemüse-Atelier	39



Einleitung: Allgemeine Arbeiten in der Lebensmittelverarbeitung

In der Lebensmittelverarbeitung sind alle Bereiche vereint die unter den Standards der HACCP-Vorschriften arbeiten. In den Bereichen Küche, Metzgerei, Traiteur und Verkauf ist man sowohl in die Produktion als auch in die Bedienung der Kunden eingebunden.

Neben der Zubereitung der Mittagessen für das Personal wird auch für externe Kunden produziert. Die Produkte werden in den betriebseigenen Kantinen und Verkaufsstellen angeboten oder an Kunden ausgeliefert. Hierbei werden gesetzliche Anforderungen, Vorgaben des Lebensmittelhandels und Erwartungen der Verbraucher respektiert. Diese tragen zu einem hohen Maß an Qualität und Sicherheit bei.

Während der Ausbildung in den verschiedenen Bereichen erlangen die Auszubildenden Grundkenntnisse in der Lebensmittelverarbeitung und -zubereitung, der fachgerechten Lagerung der Produkte und der Einhaltung der Sicherheits- und Hygienevorschriften.





Küchenbereiche



4.1 Küchenbereiche



Theoretische Inhalte

T1	Arbeitsorte	15
T2	Arbeitsorganisation im Team	16
T3	Sicherheit und Hygiene	16
T4	Allgemeinwissen: Lebensmittelkunde und Gerichte	17
T5	Kennenlernen der Arbeitsmittel	18

Praktische Inhalte: die Arbeiten

P1	Kalte Küche: Vorbereiten von Zutaten	19
P2	Traiteurküche: Zubereitung von kalten Platten (Catering)	19
P3	Kochküche: Zubereitung warmer Mahlzeiten	19
P4	Backküche: Zubereiten von Backwaren	20
P5	Spülküche: Abwasch	20
P6	Speisesaal und Theke: Bedienung (Service)	21
P7	Ordnung am Arbeitsplatz	22

Theoretische Inhalte



○○○ T1 Arbeitsorte: Bereiche und Räumlichkeiten

Der Arbeitsort Küche besteht aus verschiedenen Bereichen: Vorbereitung der Lebensmittel, Zubereitung von Speisen, Traiteur-Service... Bedienung in Kantine oder Restaurant, abwaschen...

Arbeitsbereiche in der Küche

- Spülküche
- Kalte Küche
- Kochküche oder warme Küche
- Backküche
- Traiteurküche
- ...

Lagerräume

- Kühlräume
- Lebensmittellager
- ...

Räume in der Restauration

- Speisesaal der Personalkantine, andere Essräume...
- Cafeteria
- Restaurant
- Selbstbedienung
- Terrassen (Parc Merveilleux)
- ...

Außenbereich

- Bei Essenlieferung an die Kunden per Lieferwagen helfen.
- ...



○○○ T2 Arbeitsorganisation im Team

Dieses Kapitel betrifft die Einteilung der Arbeiten, die Gruppe, die besonderen Ereignisse,...

Inhalte

- Arbeitsordnung: Regeln, Arbeitszeiten
- Arbeitsplanung: Tagesplanung, Einteilung der Arbeiten, Tageskarte, Anmeldungen von Gruppen, Versammlungen
- Hilfsmittel: POINT Wochenplan, Kalender und Piktogramme im POINT System,...
- ...

○○○ T3 Sicherheit und Hygiene

Um Unfällen vorzubeugen, ist die Sicherheit wichtig. Die Kleidung muss den Arbeiten angepasst sein. Bestimmte Hygiene- und Sicherheitsregeln müssen beachtet werden.

*Im Küchenbereich gelten die Hygieneregeln **nach HACCP Normen**.*

Sicherheit

- Sicherheitszeichen: Verbote, Gebote, Gefahrenzeichen
- Umgang mit Werkzeug und Maschinen
- Maßnahmen zur Unfallvermeidung und zum Brandschutz
- Verhalten bei Unfällen und Pannen, Alarm, Feuer, ...
- ...

Arbeitskleidung nach Hygiene- und Sicherheitsnormen

- saubere kochfeste Kleidung
- rutschfeste Arbeitsschuhe
- frische Kopfbedeckung
- lange Haare zusammengebunden unter Kopfbedeckung
- kein Schal, keine Schmuckstücke
- eventuell Filetierhandschuh
- Gummihandschuhe im Fall von Wunden
- ...



Persönliche Hygiene

- gute Körperhygiene
- sauberes Erscheinungsbild
- oft die Hände waschen: vor der Arbeit, beim Wechsel zwischen den Arbeiten, nach dem Niesen, nach dem WC...
- Körperschonende Techniken: richtig heben, tragen, kehren
- ...

Arbeitsplatz nach HACCP Normen

- Waren nach HACCP Normen lagern:
 - getrennte Kühlschränke für rohes Fleisch, Gemüse, Fisch, für verarbeitete Produkte
 - Prinzip "First in-First out" anwenden (zuerst verarbeiten, was zuerst im Kühlschrank war)
- beim Verarbeiten der Lebensmittel verschiedene Schneidbretter benutzen (Farbsystem)
- Reinigung des Arbeitsplatzes nach HACCP Normen
- ...

○○○ T4 Allgemeinwissen: Lebensmittelkunde und Gerichte

Der Auszubildende erhält im Laufe der praktischen Ausbildung einen Überblick über die gängigen Menüs, an deren Vorbereitung er beteiligt ist.

- Lebensmittelgruppen
- Zusammenstellung eines Menüs
- gesunde Ernährung, Ernährungspyramide
- gängige Menüs in der APEMH Kantine und im Restaurant
- saisonale Produkte
- Beispiele aus internationalen Küchen
- ...



○○○ T5 Kennenlernen der Arbeitsmittel: Material, Werkzeug, Geräte...

*Die Auszubildenden lernen Funktion und Namen der gängigen Arbeitsmittel kennen.
Sie lernen im Alltag wie diese richtig benutzt, gewartet und gelagert werden.*

- Werkzeug zum Schneiden und Zerkleinern: Küchenmesser, Schere, Schäler, Reibe...
- Hilfswerkzeug: Schneidbretter (nach Farben), Schneebeesen, Sieb, Kelle, Teigrolle, Dosenöffner...
- Gefäße: Schüsseln, Töpfe, Pfannen, Backformen, Gastrobacs...
- Geräte zum Abmessen und Wiegen: Waage, Messbecher...
- große Geräte zum Kochen und Backen: Kochherd, Dampfgarer, Backofen, Mikrowelle...
- elektrische Geräte: Mixer, Schneidgeräte, Waffeleisen, Kaffeemaschine...
- Geräte zum Aufbewahren, Kühlen und Gefrieren: „Sous-vide“ Maschine, Schockfrierer, Kühlzellen, Gefriertruhen...
- Ess- und Anrichtegeschirr (Tische decken)
- Spülmaschinen
- Putzgeräte und Putzprodukte
- ...

○○○ Notizen

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Praktische Inhalte: die Arbeiten



○○○ P1 Kalte Küche: Vorbereiten von Zutaten

Die Auszubildenden bereiten die frischen Zutaten vor, die für das Kochen oder für die Zusammenstellung der Salatplatten und für Nachspeisen benötigt werden. Sie tun dies entweder von Hand oder mit der entsprechenden Schneidmaschine.

- Kartoffeln schälen, waschen, schneiden
- Obst und Gemüse schälen, waschen, schneiden
- Vorbereiten von besonderen Zutaten (Nüsse, Brot mahlen)
- ...

○○○ P2 Traiteurküche: Vorbereiten von kalten Platten (Catering)

- Lebensmittel verarbeiten
- Fertiggerichte herstellen (Nudelgerichte, Pizzas, Pasteten...)
- Brötchen belegen, Häppchen für Empfänge zubereiten
- Lebensmittel verpacken
- ...

○○○ P3 Kochküche: Zubereiten von warmen Mahlzeiten

- Grundtechniken für einfache Gerichte kennenlernen
 - Rezeptvorlage benutzen (mit Piktogrammen)
 - Soßen und Suppen zubereiten, Omelette braten, Nudeln kochen...
- kleinere Hilfsarbeiten tätigen: Pizzateig belegen, Bouletten formen....
- "Essen auf Rädern" verpacken
- ...



○○○ P4 Backküche: Herstellen von Backwaren

- Rezeptvorlage benutzen (mit Piktogrammen)
- Teige vorbereiten und backen: abwiegen, mixen, in Form füllen, ausbacken
- verschiedene Sorten Gebäck herstellen: Brot, Kuchen, Torten, Pizzateig, Waffeln, Kekse...
- Gebäck für den Verkauf verpacken
- ...

○○○ P5 Spülküche: Abwasch

abwaschen (manuell)

- sortieren, vorspülen oder einweichen
- abwaschen und abtrocknen
- ...

Spülmaschine oder Spülband bedienen

- Essensreste abkehren und vorspülen
- einräumen, ausräumen, abtrocknen
- Maschine putzen, Produkte nachfüllen
- ...

Sauberes Geschirr einräumen

- Platzpiktogramme und Farbsysteme beachten
- ...

○○○ Notizen

.....

.....



○○○ P6 Speisesaal und Theke: Bedienen (Service)

Es gibt verschiedene Arten von Bedienung:

- *Tischservice: die Schüsseln mit den Mahlzeiten werden an den Tisch gebracht*
- *Tellerservice: die Teller mit dem Gericht werden dem einzelnen Gast gebracht*
- *Bedienung hinter der Theke, dem Buffet*

Bedienung im Speisesaal

- Tagesmenu kennen
- Tische vordecken
- Speisekarte bringen, Bestellung aufnehmen (Restaurant)
- Getränke servieren (Restaurant)
- Essen servieren (Schüsseln, fertige Teller,...)
- beim Kunden nachfragen
- Nachschub bringen
- Tische abräumen und putzen
- ...

Bedienung hinter der Theke

- Waren/Gerichte kennen
- Kunden bedienen
- Auslage, Kühlschränke füllen
- Fertiggerichte in der Mikrowelle/Miniofen zubereiten
- Geschirr spülen
- Kaffeemaschine bedienen
- Theke sauber halten
- ...

Umgang mit Kunden

- korrektes Anreden
- korrektes Benehmen
- Verhalten bei Reklamationen
- ...



●●● P7 Ordnung am Arbeitsplatz

Es ist wichtig, dass die Auszubildenden von Anfang an eine gute Arbeitsmethode lernen. Dazu gehört auch, Werkzeug und Maschinen nach HACCP Normen zu putzen und an den Arbeitsplatz zu räumen.

- Werkzeug und Maschinen putzen
- räumen (Platzpiktogramme beachten)
- Arbeitsplatz putzen (Oberflächen und Boden)
- Werkzeug und Maschinen warten (z.B. ölen, nachfüllen)
- Müll trennen und sortieren
- verschiedene Müllsorten und Müllcontainer unterscheiden für:
Kompost, Valorlux (Tetrapack, Metallverpackungen und Plastik),
Papier, Glas, Holz, Metall, Sondermüll, Restmüll
- ...

Notizen

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Metzgerei



4.2 Metzgerei



Theoretische Inhalte

T1	Arbeitsorte	25
T2	Arbeitsorganisation im Team	25
T3	Sicherheit und Hygiene	26
T4	Allgemeinwissen: Tiere und Fleischsorten	27
T5	Kennenlernen der Arbeitsmittel	27

Praktische Inhalte: die Arbeiten

P1	Assistieren beim Schlachten	28
P2	Vorbereiten und Verarbeiten von Fleisch	28
P3	Abwasch	29
P4	Ordnung am Arbeitsplatz	29

Theoretische Inhalte



●● T1 Arbeitsorte: Bereiche und Räumlichkeiten

Die Metzgerei in Bettingen arbeitet eng mit dem Bauernbetrieb, der Küche und dem hauseigenen Laden "Buttek am Duerf" zusammen.

- Schlachthaus
- Wurstküche
- Verschneideraum
- Vakuumraum
- Kühlräume: verschiedene Kühlschränke, Gefrierschrank
- ...

●● T2 Arbeitsorganisation im Team

Dieses Kapitel betrifft die Einteilung der Arbeiten, die Gruppe, die besonderen Ereignisse.

- Arbeitsordnung: Regeln, Arbeitszeiten
- Arbeitsplanung: Einteilung der Arbeiten, Versammlungen
- Hilfsmittel: POINT Wochenplan, Kalender und Piktogramme im POINT System...
- ...

●● Notizen



●●● T 3 Sicherheit und Hygiene

*Bestimmte Regeln müssen beachtet werden, um Unfälle zu vermeiden.
Die Kleidung muss den HACCP Hygieneregeln angepasst sein.*

Sicherheit

- Verbote, Gebote
- Umgang mit Werkzeug und Maschinen
- Verhalten bei Unfällen und Pannen
- Verhalten bei Alarm, Feuer
- ...

Arbeitskleidung und Maßnahmen

- saubere kochfeste Kleidung tragen
- rutschfeste Arbeitsschuhe tragen
- frische Kopfbedeckung
- lange Haare zusammengebunden unter Kopfbedeckung
- kein Schal, keine Schmuckstücke
- Filetierhandschuh, Metallschürze
- Gummihandschuhe im Fall von Wunden
- bei Putzarbeiten: Plastischürze, Handschuhe, Schutzbrille, Stiefel
- ...

Persönliche Hygiene

- Rücken schonende Techniken: richtig heben, tragen, kehren
- gute Körperhygiene: kein Schweißgeruch, saubere Fingernägel
- Hände waschen: vor der Arbeit, beim Wechsel zwischen den Arbeiten, nach dem Niesen, nach dem WC ...
- ...

Arbeitsplatz nach HACCP Normen

- Waren nach HACCP Normen lagern:
 - getrennte Kühlschränke für rohes Fleisch, Gemüse, Fisch, für verarbeitete Produkte
 - Prinzip "First in-First out" anwenden (zuerst verarbeiten, was zuerst im Kühlschrank war)
- beim Verarbeiten der Lebensmittel verschiedene Schneidbretter benutzen (Farbsystem)
- Reinigung des Arbeitsplatzes nach HACCP Normen
- ...

●● T 4 Allgemeinwissen: Tiere und Fleischsorten

Die Auszubildenden lernen die verschiedenen Tiere, Fleischsorten und Fleischprodukte kennen, sowie verschiedene Verfahren der Weiterverarbeitung.

Fleischarten

- Rindfleisch, Schweinefleisch, Schafffleisch
- Kaninchen
- Geflügel: Hähnchen („Pouletsfarm“), Suppenhühner, Puten
- ...

Fleischprodukte

Rohes Fleisch (Beispiele der verschiedenen Teile)

- Kotelett vom Schwein, Schnitzel vom Schwein oder Kalb, Filet und Steak vom Rind
- Hackfleisch von Schwein und Rind...
- ...

Weiter verarbeitetes Fleisch

- Beispiele: Wurstsorten, Paté, Sülze („Jelli“), mariniertes Fleisch, Hamburger
- Gepökelt wie Schinken, Salami, Speck, Bifanas, Rouladen, Cordon bleu...
- ...



●● T 5 Kennenlernen der Arbeitsmittel: Material, Werkzeug, Geräte

Die Auszubildenden lernen Funktion und Namen der gängigen Arbeitsmittel kennen. Sie lernen im Alltag wie diese richtig benutzt, gewartet und gelagert werden.

Überblick über das **grundlegende Werkzeug** in der Metzgerei:

- Schneidwerkzeug: verschiedene Messer, Schneidbretter
- Formen für Hamburger, Cordon-bleu...
- Putzgeräte: Schlauch, Schrubber, Abzieher, Eimer
- ...

Überblick über die **wichtigsten Maschinen**

- Wurstmaschine, Kochbehälter, Garer, Kutter
- ...

Praktische Inhalte: die Arbeiten



●● P1 Assistieren beim Schlachten von Kleinvieh

*Kleinvieh, wie Kaninchen und Geflügel, wird auf dem Hof geschlachtet.
Großtiere, wie Kühe, Schweine und Schafe, kommen ins öffentliche Schlachthaus.*

- Kaninchen und Geflügel per Elektroschock betäuben
- Fell abziehen oder Federn entfernen (Wasserbad und Maschine)
- Tiere zur Weiterverarbeitung transportieren
- ...

●● P2 Vorbereiten und Verarbeiten von Fleisch

Diese Arbeiten geschehen in der kalten Küche und im Verschneideraum.

Fleisch verarbeiten

- verputzen, schneiden, mahlen
- ...

Herstellen von verschiedenen Fleischprodukten wie Wurst, Sülze...

- Zutaten vorbereiten: schälen und schneiden (Eier, Zwiebeln, Tomaten...)
- Fleisch und Zutaten würzen, abwiegen, mahlen, einfüllen, abkochen oder räuchern...
- Fertigprodukt verpacken
- ...

Fleischprodukte verpacken und fachgerecht aufbewahren

- Abwiegen oder abzählen
- Vakuumieren
- In Kühlschrank oder Truhe aufbewahren
- ...



●●● P3 Abwasch

- Abwasch: Vorspülen, einweichen, abwaschen, abtrocknen
- ...

●●● P4 Ordnung am Arbeitsplatz

Wie für den Küchenbereich gelten auch hier die HACCP Normen.

- Werkzeug und Maschinen putzen
- Räumen (Platzpiktogramme beachten)
- Arbeitsplatz putzen (Oberflächen und Böden)
- Müll trennen: verschiedene Müllsorten und Müllcontainer unterscheiden für organischen Abfall wie Fette, Fleisch; Valorlux (Tetrapack, Metallverpackungen und Plastik), Kompost, Papier, Glas, Metall, Sondermüll, Restmüll
- ...

●●● Notizen

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....





Verkauf



4.3 Verkauf



Theoretische Inhalte

T1	Arbeitsorte	33
T2	Arbeitsorganisation im Team	33
T3	Sicherheit und Hygiene	34
T4	Kundenkontakt	35
T5	Warenkunde	35
T6	Kennenlernen der Arbeitsmittel	36

Praktische Inhalte: die Arbeiten

P1	Umgang mit Waren	37
P2	Vorbereiten von Geschenkkörben	37
P3	Vorbereiten von Bestellungen und Lieferfahrt	37
P4	Bedienen	38
P5	Dekorieren und Gestalten des Ladens	38
P6	Ordnung am Arbeitsplatz	38

Theoretische Inhalte



●● T1 Arbeitsorte: Bereiche und Räumlichkeiten

Verkauf gibt es bei der APEMH im Blumenladen der Gärtnerei, im Lebensmittelladen “Buttek am Duerf”, im Hofladen in Limpach und im Souvenirladen des Parc Merveilleux. Auch im Restaurationsbereich (Cafeteria, Self-Service) findet Verkauf hinter der Theke statt. Dies wird aber gesondert im Kapitel 3.4. über die Restauration beschrieben.

Die folgenden Seiten betreffen vor allem den Verkauf von Lebensmittel. Die hygienischen Maßnahmen sind dementsprechend strenger als im Souvenirladen oder im Blumenladen .

Arbeitsbereiche im Laden

- Theke mit oder ohne Kühlbereich
- Kühlschränke
- Regale
- Arbeitstische zum Zuschneiden, zum Verpacken der Waren
- Kassenbereich (für das Fachpersonal)
- ...

Lagerräume

- Warenlager
- Kühlschränke, Gefriertruhen...
- ...

Außendienst

- Lieferungen
- ...

●● T2 Arbeitsorganisation im Team

Die Auszubildenden werden mit der Einteilung der Arbeiten vertraut gemacht. Sie lernen die Gruppe und die Einteilung der Arbeiten kennen. Eine klar strukturierte Planung hilft, sich in den beiden Arbeiten zurechtzufinden.

Inhalte

- Arbeitsordnung: Regeln, Arbeitszeiten,...
- Arbeitsplanung: Einteilung der Arbeiten, Versammlungen,...
- Hilfsmittel: POINT Wochenplan, Kalender und Piktogramme im POINT System,...
- ...

●●● T 3 Sicherheit und Hygiene

Um Unfällen vorzubeugen, ist die Arbeitssicherheit wichtig. Die Kleidung muss den Arbeiten angepasst sein. Bestimmte Hygiene- und Sicherheitsregeln müssen beachtet werden. Beim Umgang mit Lebensmitteln gelten dieselben HACCP Bestimmungen wie in der Restauration und in der Metzgerei.



Sicherheit

- Sicherheitszeichen: Verbotsschilder, Gebotszeichen, Gefahrenzeichen...
- Sicherheitsmaßnahmen beim Umgang mit Maschinen
- Verhalten bei Unfällen, Pannen, Alarm, Feuer, Unwetter...
- ...

Arbeitskleidung und Maßnahmen

- saubere kochfeste Kleidung tragen
- rutschfeste Arbeitsschuhe tragen
- frische Kopfbedeckung
- lange Haare zusammengebunden unter Kopfbedeckung
- kein Schal, keine Schmuckstücke
- Filetierhandschuh, Metallschürze
- Gummihandschuhe im Fall von Wunden
- bei Putzarbeiten: Plastikschürze, Handschuhe, Schutzbrille, Stiefel
- ...

Persönliche Hygiene und Gesundheit

- gute Körperhygiene
- sauberes Erscheinungsbild
- Öfters die Hände waschen: vor der Arbeit, beim Wechsel zwischen Arbeiten, nach dem Niesen (bzw. in Ellbogen niesen), nach dem WC ...
- Körperschonende Techniken beim Arbeiten: richtig kehren, heben, tragen
- ...

Arbeitsplatz nach HACCP Normen

- Waren nach HACCP Normen lagern: getrennte Kühlschränke für rohes Fleisch, Gemüse, verarbeitete Produkte sowie andere Lebensmittel
- beim Verarbeiten der Lebensmittel verschiedene Schneidbretter benutzen (Farbsystem)
- Arbeitsplatz nach HACCP Normen putzen
- ...



●●● T 4 Kundenkontakt

Die Auszubildenden werden in ihrer Arbeit auch mit Kunden zu tun haben. Je nachdem geben sie Waren an die Kunden heraus, helfen beim Tragen oder bekommen Fragen gestellt. Dann ist es wichtig zu wissen, wie man sich verhält.

Kommunikation und Verhalten gegenüber den Kunden

- korrekte Redensformen benutzen, Höflichkeitsform bei der Anrede benutzen
- Informationen geben: Verkaufsobjekte zeigen, Preise nennen
- bei schwierigen Fragen oder Fremdsprachen die Fachkraft holen
- eigene Gestik und Mimik beachten
- ...

●●● T 5 Warenkunde

Die Auszubildenden bekommen einen Überblick über die gängigen Waren: in den Regalen, in der Theke, im Lager oder Kühlraum.

- Im Lebensmittelladen “Buttek am Duerf” und Hofladen:
 - die Fleischprodukte in der Warentheke
 - andere hauseigene Produkte im Laden wie Öle, Marmeladen, Honig, Pesto, Sirop, Dekorationsobjekte...
 - Backwaren
 - Weckprodukte wie Sauerkraut, Suppen, eingelegte Gurken, Saucen...
 - weitere Produkte wie Getränke, Milchprodukte, trockene Lebensmittel...
- Angebote in den verschiedenen Preisklassen
- ...

●●● Notizen



●●● T 6 Kennenlernen der Arbeitsmittel: Material, Werkzeug, Geräte...

*Die Auszubildenden lernen Funktion und Namen der gängigen Arbeitsmittel kennen.
Sie lernen im Alltag wie diese richtig benutzt, gewartet und gelagert werden.*

- Etikettiermaschine
- Dekorationsmaterial für Geschenke, Papier, Tüten
- Scheren, Klebeband
- Putzgeräte und Putzmittel
-

Speziell im Lebensmittelbereich:

- Schneidmaschinen für Esswaren (Fleisch, Käse...)
- Auslageplatten für Esswaren
- Vakuumiergerät ("sous-vide")
- ...

●●● Notizen

.....

.....

.....

.....

.....

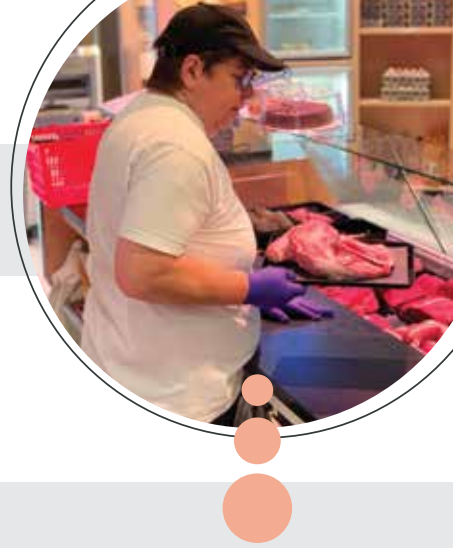
.....

.....

.....

.....

Praktische Inhalte: die Arbeiten



●●● P1 Umgang mit Waren

- gelieferte Ware auspacken und nachzählen
- Fleischwaren in der hauseigenen Metzgerei abholen
- Waren etikettieren mit Preis oder/und Datum
- Waren sortieren und einräumen
- Waren mit dem Vakuumiergerät luftdicht einpacken
- Theken und Regale im Laden einfüllen und nachfüllen
- Verfallsdatum kontrollieren, abgelaufene Waren herausnehmen
- Kühlschränke und Theke ein- und ausräumen nach dem Prinzip "First in - First out" (zuerst verarbeiten/verkaufen, was zuerst im Kühlschrank/Regal war)
- Lebensmittel für die Theke vorbereiten, z.B. Schinken aufschneiden
- ...

●●● P2 Vorbereiten von Geschenkkörben („Corbeilles“)

- Geschenkkörbe nach Liste einfüllen und verpacken
- einzelne Waren als Geschenk verpacken (Souvenirladen)
- ...

●●● P3 Vorbereiten von Bestellungen und Lieferfahrt

- Abwiegen und falls nötig vakuumieren
- Etikettieren mit Datum und Preis
- In Kisten packen und in den Kühlraum stellen
- ...



●●● P4 Bedienen

- Waren des Kunden in Einkaufstüte packen
- Den Kassenzettel mitgeben oder einpacken
- Waren transportieren: dem Kunden beim Tragen helfen
- ...

●●● P5 Dekorieren und Gestalten des Ladens

- Waren ansprechend präsentieren
- Laden dekorieren
- Informationen anbringen
- ...

●●● P6 Ordnung am Arbeitsplatz

Es ist wichtig, dass die Auszubildenden von Anfang an eine gute Heransgehenweise lernen. Dazu gehört auch, Werkzeug, Maschinen und Arbeitsplatz zu putzen und zu räumen (im Lebensmittelbereich nach HACCP Normen).

- Theken und andere Oberflächen putzen (auch zwischendurch)
- Geschirr abwaschen: vorspülen, in große Spülmaschine füllen
- Boden putzen
- ...

●●● Notizen



Gemüse-Atelier



4.4 Gemüse-Atelier



Theoretische Inhalte

T1	Arbeitsorte	41
T2	Arbeitsorganisation im Team	42
T3	Sicherheit und Hygiene	42
T4	Allgemeinwissen: Lebensmittelkunde und Gerichte	43
T5	Kennenlernen der Arbeitsmittel	44

Praktische Inhalte: die Arbeiten

P1	Frisches Gemüse/Salat putzen und für den Verkauf verpacken	45
P2	Lebensmittel für die internen Küchen vorbereiten	45
P3	Lebensmittel haltbar machen	45
P4	Abwasch	46
P5	Ordnung am Arbeitsplatz	46

Theoretische Inhalte



○○○ T1 Arbeitsorte: Bereiche und Räumlichkeiten

Das Gemüse-Atelier hat die Aufgabe der Herstellung, Weiterverarbeitung und Haltbarmachung von Lebensmitteln. Diese Lebensmittel werden in der eigenen Gemüsegärtnerei angebaut, können aber auch zugekauft werden. Es entstehen verschiedenste Produkte, zum Beispiel: Sauerkraut, eingelegte Gurken, Pesto, Pizzasauce, Obstsäfte, Sirup, Honig, Kompott, Gemüsechips...

Das Gemüse-Atelier in Limpach ist in zwei Bereiche eingeteilt. In einem Raum werden die frischen Lebensmittel gewaschen und geschnitten und in dem anderen Raum werden die verarbeiteten Lebensmittel haltbar gemacht und abgefüllt. Die Mitarbeiter werden teilweise in die Ernte von Kräutern oder Obst in der Gemüsegärtnerei mit einbezogen. Ebenso findet eine enge Zusammenarbeit mit dem Hofladen statt.

Arbeitsorte in dem Gemüseatelier

- Kochküche
- Spülküche
- Kühlraum
- Lager
- Traiteurküche
- ...

○○○ Notizen



○○○ T2 Arbeitsorganisation im Team

Dieses Kapitel betrifft die Einteilung der Arbeiten, die Gruppe, die besonderen Ereignisse...

Inhalte

- Arbeitsordnung: Regeln, Arbeitszeiten
- Arbeitsplanung: Tagesplanung, Einteilung der Arbeiten, Versammlungen
- Hilfsmittel: POINT Wochenplan, Kalender und Piktogramme im POINT System,...
- ...

○○○ T3 Sicherheit und Hygiene

Um Unfällen vorzubeugen, ist die Sicherheit wichtig. Die Kleidung muss den Arbeiten angepasst sein. Bestimmte Hygiene- und Sicherheitsregeln müssen beachtet werden.

*Im Küchenbereich gelten die Hygieneregeln **nach HACCP Normen**.*

Sicherheit

- Sicherheitszeichen: Verbote, Gebote, Gefahrenzeichen
- Umgang mit Werkzeug und Maschinen
- Maßnahmen zur Unfallvermeidung und zum Brandschutz
- Verhalten bei Unfällen und Pannen, Alarm, Feuer,...
- ...

Arbeitskleidung nach Hygiene- und Sicherheitsnormen

- saubere kochfeste Kleidung
- rutschfeste Arbeitsschuhe
- frische Kopfbedeckung
- lange Haare zusammengebunden unter Kopfbedeckung
- kein Schal, keine Schmuckstücke
- eventuell Filetierhandschuh
- Gummihandschuhe im Fall von Wunden
- ...



Persönliche Hygiene

- gute Körperhygiene
- sauberes Erscheinungsbild
- oft die Hände waschen: vor der Arbeit, beim Wechsel zwischen den Arbeiten, nach dem Niesen, nach dem WC...
- Körperschonende Techniken: richtig heben, tragen, kehren
- ...

Arbeitsplatz nach HACCP Normen

- Waren nach HACCP Normen lagern:
 - getrennte Kühlschränke für rohe Lebensmittel und für verarbeitete Produkte
 - Prinzip "First in-First out" anwenden (zuerst verarbeiten, was zuerst im Kühlschrank war)
- beim Verarbeiten der Lebensmittel verschiedene Schneidbretter benutzen (Farbsystem)
- Arbeitsplatz nach HACCP Normen putzen
- ...

○○○ T4 Allgemeinwissen: Lebensmittelkunde und Produkte

Der Auszubildende erhalten im Laufe der praktischen Ausbildung einen Überblick über die gängigen Lebensmittel und Produkte, an deren Verarbeitung sie beteiligt sind.

- Gemüse, Salate, Kräuter
- Obstsorten, Säfte
- Honig
- Saisonale Produkte
- weiterverarbeitete Produkte, eingeweckte Produkte, haltbar gemachte Produkte
- ...



○○○ T5 Kennenlernen der Arbeitsmittel:

Die Auszubildenden lernen Funktion und Namen der gängigen Arbeitsmittel kennen. Sie lernen im Alltag wie diese richtig benutzt, gewartet und gelagert werden.

- Werkzeug zum Schneiden und Zerkleinern
- Hilfswerkzeug: Schneidbretter (nach Farben), Schneebesen, Sieb, Kelle...
- Gefäße: Schüsseln, Töpfe, Einmachgläser
- Geräte zum Abmessen und Wiegen: Waage, Messbecher...
- Große Geräte: Kochherd, Dampfgarer, Salatwaschmaschine, Kartoffelschälmaschine...
- Verpackungsmaschine, Honigschleuder, Apfelpresse...
- Geräte zum Aufbewahren: Kühlen und Gefrieren, „Sous-vide“ Maschine
- Ess- und Anrichtegeschirr (Tische decken)
- Spülmaschine
- Putzgeräte und Putzprodukte

○○○ Notizen

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Praktische Inhalte: die Arbeiten



○○○ P1 Frisches Gemüse/Salat putzen und für den Verkauf verpacken

Die Auszubildenden werden in der praktischen Arbeit an die Grundlagen des HACCP herangeführt. Sie lernen Lebensmittel, Zutaten und Zubereitungsarten kennen. Zudem wird ein Grundwissen über Gar- und Verarbeitungstechniken vermittelt. Inhalt der Ausbildung ist auch das Kennenlernen der Maschinen und die Vorbereitung und Lagerung der Einmachgläser.

- Kartoffeln schälen, waschen, schneiden
- Obst und Gemüse schälen, waschen, schneiden
- vorbereiten von besonderen Zutaten (Nüsse, Brot mahlen)
- ...

○○○ P2 Lebensmittel für die internen Küchen vorbereiten

- Kartoffel schälen, waschen, schneiden
- Salat und Gemüse waschen und schneiden
- ...

○○○ P3 Lebensmittel haltbar machen

- Einmachgläser vorbereiten und lagern
- Zutaten kennen
- abmessen, wiegen
- zubereiten von Rezepten
- Gläser verschließen und erhitzen
- Lebensmittel verpacken und für den Verkauf vorbereiten
- ...



○○○ P4 Abwasch

- abwaschen, abtrocknen
- vorspülen
- Spülmaschine ein- und ausräumen
- sauberes Geschirr räumen
- ...

○○○ P5 Ordnung am Arbeitsplatz

Es ist wichtig, dass die Auszubildenden von Anfang an eine gute Arbeitsmethodik lernen. Dazu gehört auch, Werkzeug und Maschinen nach HACCP Normen zu putzen und an den Arbeitsplatz zu räumen.

- Werkzeug und Maschinen putzen
- Räumen (Platzpiktogramme beachten)
- Arbeitsplatz putzen (Oberflächen und Boden)
- Werkzeug und Maschinen warten (z.B. ölen, nachfüllen)
- Müll trennen und sortieren
- verschiedene Müllsorten und Müllcontainer unterscheiden für:
Kompost, Valorlux (Tetrapack, Metallverpackungen und Plastik),
Papier, Glas, Holz, Metall, Sondermüll, Restmüll
- ...

○○○ Notizen





Notizen

Copyright:

Text, Fotos, Logos und POINT-Piktogramme: APEMH

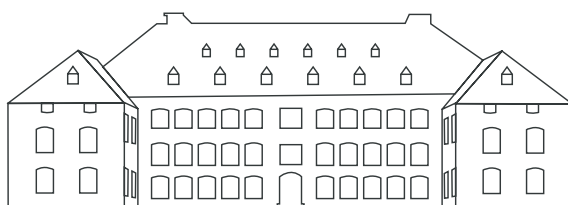
Europäisches Logo für Leichte Sprache von „Inclusion Europe“; www.inclusion-europe.org



APEMH Formation et Travail a.s.b.l.
Domaine du Château

10, rue du Château
L-4976 Bettange-sur-Mess

www.apemh.lu



APEMH - September 2023