

17.1 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in Küche und Kantine

Stand 03/2020 – Version 1.0

..... Datum Mitarbeiter/in (Vorname/Name) Mitarbeiter/in (Unterschrift)
mündliche (Nach-)Unterweisung ist erfolgt Unterweisende/r (Vorname/Name) Unterweisende/r (Unterschrift)
<input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja		

Lesen Sie jede Frage genau durch.
Kreuzen Sie die richtigen Antworten an.
Zu einer Frage können auch mehrere Antworten richtig sein.

1 Müssen Sie in der Küche die Hygiene-Kleidung tragen?

- A. Ja, immer.
- B. Ja, aber nur, wenn ich in den Hygiene-Bereichen arbeite.



2 Sie arbeiten in der Küche oder in der Kantine. Was ist hier verboten?

- A. Ich darf keine Armreifen, Ringe oder Piercings tragen. Ich darf auch keine künstlichen Fingernägel haben.
- B. Ich darf kein Halstuch tragen.
- C. Ich darf keine offenen Haare haben.



3

Sie arbeiten am Backofen. Welche Gefahren gibt es hier?

- A. Wenn ich den Backofen öffne, kommt heißer Dampf mit heraus.
Ich kann mir die Haut verbrennen.
- B. Ich kann mir nur die Hände verbrennen.
- C. Wenn ich den Backofen reinige, muss ich warten,
bis er nur noch warm ist.
Er darf nur so warm sein wie meine Hand.



© Foto: fotoduets/fotolia.com

4

Welche Schuhe müssen Sie in der Küche tragen?

- A. Ich trage Gummistiefel.
- B. Ich trage Küchenschuhe.
In diesen Schuhen rutsche ich nicht so leicht weg.
- C. Ich trage Gummistiefel, wenn ich den Küchenboden mit einem
Wasserschlauch reinige
- D. Ich trage Sandalen.



5

Welche Regeln gibt es für Fußböden in Küchen?

- A. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter von der Reinigung
machen sauber.
Ich habe nichts damit zu tun.
- B. Ich muss aufpassen.
Auf Fußböden in den Küchen können immer Fett
oder Flüssigkeiten sein. Zum Beispiel Wasser.
- C. Ich reinige sofort den Fußboden, wenn Essen, Flüssigkeiten
oder andere Sachen heruntergefallen sind.
- D. Ich reinige den Fußboden nur mit einem speziellen Druckluft-Gerät.
Aus einem Druckluft-Gerät kommt ein starker Luftstrahl.



6

Fett oder Öl brennt. Womit löschen Sie?

- A. Mit Wasser.
- B. Mit einem Feuerlöscher für Fettbrand.
- C. Mit einem Handtuch für Geschirr.
- D. Ich lösche kleine Brände in der Pfanne mit einem Deckel.
Ich lege den Deckel fest auf die Pfanne.



7

Sie arbeiten mit Desinfektions-Mitteln. Sind die Mittel gefährlich für Ihre Gesundheit?

- A. Nein, die Desinfektions-Mittel machen mich nicht krank.
Die Mittel desinfizieren, das heißt, sie schützen mich vor Krankheiten.
- B. Ja, meine Haut und meine Atemwege können krank werden.
Ich kann auch meine Augen damit verletzen.



8

Worauf müssen Sie achten, wenn Sie in einen Kühlraum gehen?

- A. Ich kann die Tür im Kühlraum auch von innen aufmachen.
Ich frage meine Vorgesetzten danach.
Sie sollen mir zeigen wie die Tür aufgeht.
Erst dann arbeite ich im Kühlraum.
- B. Wenn ich in den Kühlraum gehe, trage ich Schutzkleidung
gegen die Kälte.
Es ist egal, ob ich kurz oder lang im Kühlraum bin.
- C. Ich lasse die Tür offen.
So sehen alle, dass ich im Kühlraum bin.
- D. Es ist verboten, Sachen vor der Tür zum Kühlraum abzustellen.



9

Wo kommt es häufig zu Fettbränden? Bei einem Fettbrand fängt Öl oder Fett an zu brennen.

- A. In Fritteusen.
- B. In Druck-Kochkesseln.
- C. In einer Bain Marie.
Das ist ein französisches Wort.
Es ist ein Wasserbecken mit einer Heizung, in dem das Essen warm bleibt.
- D. In einem Konvektomaten. Das ist ein Heißluft-Ofen.
- E. In Fettfiltern und Dunst-Abzugshauben.
- F. In Kipp-Bratpfannen.



10

Sie arbeiten oft mit heißem Fett und heißem Öl. Was müssen Sie beachten?

- A. Ich gieße Wasser in eine Pfanne, wenn das Fett dort qualmt.
- B. Ich gebe das Öl und Fett in einen speziellen Behälter.
Nur in diesem Behälter darf ich es sammeln.
- C. Ich transportiere heißes Fett oder heißes Öl nur in Behältern,
die ich fest verschließen kann.



11

Sie arbeiten an einer Schneidemaschine für Aufschnitt. Was müssen Sie beachten?

- A. Ich trage immer Schutzhandschuhe.
- B. Wenn ich kleine Stücke oder Endstücke schneide,
nehme ich den Resthalter.
- C. Ich reinige das Messer, wenn die Schneidemaschine läuft.
- D. Ich arbeite an dieser Maschine nur,
wenn die Schutzvorrichtung dran ist.



12 Sie arbeiten an einem Konvektomaten. Ein Konvektomat ist ein Heißluft-Ofen. Was müssen Sie beachten?

- A. Ich trage eine Schutzbrille, wenn ich die heißen Behälter aus dem Ofen hole.
- B. Ich trage Schutzhandschuhe, wenn ich die heißen Behälter aus dem Ofen hole.
- C. Ich reinige den Konvektomaten mit den Putzmitteln, die ich auch zuhause nehme. Oder die ich überall kaufen kann.
- D. Ich hole die Behälter waagrecht aus dem Ofen. Das heißt, ich hole sie gerade heraus.



13 Sie arbeiten mit Messern. Was müssen Sie beachten?

- A. Ich packe die Messer sicher weg. Zum Beispiel in eine Schublade, die einen Einsatz für Messer hat. Oder ich hänge die Messer an eine Magnet-Leiste.
- B. Wenn ich schneide, ziehe ich das Messer zu meinem Körper hin. So habe ich mehr Kraft beim Schneiden.
- C. Ich trage einen Ketten-Handschuh und eine Stech-Schutzschürze, wenn ich ausbeine. Das heißt, ich löse die Knochen vom Fleisch.



14 Wann müssen Sie Einweg-Handschuhe tragen? Diese Handschuhe dürfen Sie nur einmal tragen.

- A. Nur, wenn ich Sachen reinige.
- B. Wenn ich mit rohem Fisch, Fleisch und Geflügel arbeite.
- C. Wenn ich eine kleine Verletzung an der Hand habe, die von einer Fachperson behandelt wurde.
- D. Bei allen Arbeiten.



15 Sie reinigen eine Küchenmaschine. Was müssen Sie beachten?

- A. Ich reinige die Maschine nur, wenn die Küchenchefin oder der Küchenchef mich kontrolliert.
- B. Ich stelle die Maschine ab und reinige sie dann.
- C. Ich trage schnittfeste Handschuhe, wenn ich die Messer einbaue oder ausbaue.
Schnittfeste Handschuhe sind speziell für die Arbeit mit Messern.
- D. Nur die Küchenchefin oder der Küchenchef darf die Schutzvorrichtung an der Maschine wieder anbringen.
- E. Ich reinige die Maschine und ihre Teile mit Desinfektionsmitteln.
Ich reinige die Maschine damit innen und außen.



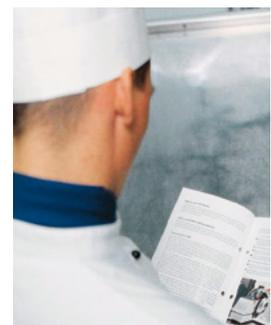
16 Sie arbeiten mit Reinigungsmitteln. Was müssen Sie beachten?

- A. Ich darf keine Mittel zur Reinigung in der Küche oder Kantine länger abstellen oder lagern.
- B. Ich mische verschiedene Reinigungsmittel.
Dann kann ich die Küche oder die Kantine viel besser reinigen.
- C. Ich trage immer Schutzhandschuhe und eine Schutzbrille, wenn ich mit ätzenden oder reizenden Mitteln arbeite.
Zum Beispiel, wenn ich mit einem Grillreiniger arbeite.
- D. Ich kann mir mit den Reinigungsmitteln auch die Hände waschen.
Sie sind nicht gefährlich.



17 Sie arbeiten mit Küchenmaschinen und Küchengeräten. Welche Regeln müssen Sie beachten, damit Sie sicher arbeiten?

- A. Ich brauche eine Einführung in die Maschinen und Geräte.
Eine Einführung heißt auch Unterweisung.
Danach darf ich mit den Maschinen und Geräten arbeiten.
- B. Ich arbeite schon lange in der Küche oder der Kantine.
Ich kenne die Maschinen und Geräte.
Ich brauche keine spezielle Einführung mehr.
- C. Ich arbeite nicht weiter mit Maschinen oder Geräten, die kaputt sind.
Ich melde den Schaden an meine Chefin oder meinen Chef im Betrieb.



18 Sie schieben einen Transportwagen. Wie schieben Sie ihn?

- A. Ich schiebe den Transportwagen am Rahmen.
- B. Ich schiebe den Transportwagen an den Griffen.



19 Sie arbeiten in einer Küche. Brauchen Sie eine Belehrung über das Infektionsschutz-Gesetz? Eine Belehrung ist auch eine Schulung.

- A. Ja.
- B. Nein.



20 Arbeiten mit Gefahrstoffen sind gefährlich. Sie müssen hierfür die Betriebsanweisungen kennen. Welche Gefahrstoffe sind es?

- A. Säurehaltige Lebensmittel, zum Beispiel Zitronen.
- B. Reinigungsmittel, die Kalk entfernen.
- C. Reinigungsmittel speziell für einen Grill.
- D. Chilipulver.

