

| | | |
|-------|---------|--------|
| Name: | Klasse: | Datum: |
|-------|---------|--------|

DER ORGANISATIONSPLAN – ALLES

AUF EINEN BLICK!



Lies zuerst das Rezept gut durch und überlege dabei folgende Schritte:

WELCHE VORARBEITEN MUSST DU ERLEDIGEN?

WELCHE WARTEZEITEN FALLEN FÜR DICH AN?

WELCHE ARBEITEN KANNST DU IN DIESER ZEIT DURCHFÜHREN?

WARTEZEITEN erkennst du im Rezept durch die Angabe der Garzeit, z. B. 30 Minuten köcheln lassen, 15 bis 20 Minuten backen oder durch Hinweise auf die Weiterverarbeitung, z. B. durchziehen lassen, kühl stellen.



Begriffe wie „Zwiebel gewürfelt“, „Teig auf vorbereitetes Blech geben“ signalisieren, dass vor der Zubereitung gewisse Vorarbeiten (z.B. Blech vorbereiten, Ofen vorheizen, usw.) erledigt werden müssen.



Wichtige Punkte die **IMMER** in einem Organisationsplan stehen müssen:

| | |
|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <u>Vorarbeit</u> | <ul style="list-style-type: none"> - Persönliche Hygiene - Arbeitsmittel/-geräte vorbereiten - Lebensmittel bereitstellen |
| <u>Hauptarbeit</u> | <ul style="list-style-type: none"> - Lebensmittel abwiegen/vorbereiten - anrichten und garnieren der Speisen |
| <u>Nacharbeit</u> | <ul style="list-style-type: none"> - abspülen - Tisch abwischen - Küche kontrollieren |