

Arbeitsprogramm Grundausbildung Koch (1. Woche)

Zeit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Zeit						
	Allgemeine Grundausbildung (AGA)			Funktionsbezogene Grundausbildung (FGA)								
08:00				Gruppe 1	Gruppe 2	Gruppe 1	Gruppe 2	08:00				
08:30	<p style="text-align: center;">Kurseröffnung</p> <p style="text-align: center;">Rechte und Pflichten</p> <p style="text-align: center;">Team-entwicklung</p> <p style="text-align: center;">Org. der KI Einkleiden</p> <p style="text-align: center;">Vorstellen</p> <p style="text-align: center;">Risiken & Gefahren</p>	<p style="text-align: center;">Verhalten bei Unfällen BLS / AED</p> <p style="text-align: center;">Org. der KI Team-entwicklung</p> <p style="text-align: center;">Vorstellen</p> <p style="text-align: center;">Der BevS</p>	<p style="text-align: center;">Ereignis bewältigung</p> <p style="text-align: center;">Alarmierung Verhaltensanweisung</p> <p style="text-align: center;">Funk SE 125</p> <p style="text-align: center;">Auftrag Zivilschutz I</p>	<p style="text-align: center;">Fortsetzung Zivilschutz II</p> <p style="text-align: center;">Anlagen, Mat Schutzräume Zivilschutz II</p> <p style="text-align: center;">Stress</p> <p style="text-align: center;">Führungsunterstützung Kartenkunde</p>	<p style="text-align: center;">Fortsetzung Zivilschutz I</p> <p style="text-align: center;">Strass</p> <p style="text-align: center;">Anlagen, Mat Schutzräume Zivilschutz II</p>	Organisation der Klasse 15"	Organisation der Klasse 15"	Organisation der Klasse 15"	Organisation der Klasse 15"	08:30		
09:00						Kennenlernen der Ausbildungsgrundlagen / Logistik im BevS 60"	Kennenlernen der Ausbildungsgrundlagen / Logistik im BevS 60"	Kennenlernen der Ausbildungsgrundlagen / Logistik im BevS 60"	Kennenlernen der Ausbildungsgrundlagen / Logistik im BevS 60"	09:00		
09:30						Pause 15"	Pause 15"	Pause 15"	Pause 15"	09:30		
10:00						Besichtigung ZSA Stationsstrasse / Oberwangen Beurteilung Einrichtung vorhandenes Material / Geräte Was muss beschafft werden vor Inbetriebnahme 105"	Produktion Standort RKZ BBM 225"	Produktion Standort RKZ BBM 225"	Produktion Standort RKZ BBM 225"	Besichtigung ZSA Stationsstrasse / Oberwangen Beurteilung Einrichtung vorhandenes Material / Geräte Was muss beschafft werden vor Inbetriebnahme 105"	10:00	
10:30						Bespr. Übernahme Küche ZSA Anw. Menüplanung / Einkauf auf Anlage - Beispiele, 45"	Bespr. Übernahme Küche ZSA Anw. Menüplanung / Einkauf auf Anlage - Beispiele, 45"	Bespr. Übernahme Küche ZSA Anw. Menüplanung / Einkauf auf Anlage - Beispiele, 45"	Bespr. Übernahme Küche ZSA Anw. Menüplanung / Einkauf auf Anlage - Beispiele, 45"	Bespr. Übernahme Küche ZSA Anw. Menüplanung / Einkauf auf Anlage - Beispiele, 45"	10:30	
11:00						Schöpfen Essen Pause 12.00 - 13.15 75"	Essen Schöpfen Pause 12.00 - 13.15 75"	Essen Schöpfen Pause 12.00 - 13.15 75"	Essen Schöpfen Pause 12.00 - 13.15 75"	Schöpfen Essen Pause 12.00 - 13.15 75"	11:00	
11:30						Küche retablieren 13.15 - 13.45 30"	Küche retablieren 13.15 - 13.45 30"	Küche retablieren 13.15 - 13.45 30"	Küche retablieren 13.15 - 13.45 30"	Küche retablieren 13.15 - 13.45 30"	11:30	
12:00						Pause 15"	Pause 15"	Pause 15"	Pause 15"	Pause 15"	12:00	
12:30						Mittagessen			Hygiene Lebensmittelinspektor Hr. P. Baumann 90"	Aufgabe Szenario für 2. Woche (Einteilung in 3er Gruppen) 45"	12:30	
13:00						<p style="text-align: center;">Bekämpfung von Entstehungsbränden</p> <p style="text-align: center;">Der BevS</p>	<p style="text-align: center;">Alarmierung Verhaltensanweisung</p> <p style="text-align: center;">Funk SE 125</p> <p style="text-align: center;">Auftrag Zivilschutz I</p>	<p style="text-align: center;">Verhalten bei Unfällen BLS / AED</p>	<p style="text-align: center;">Instruktion Postenlauf</p> <p style="text-align: center;">Postenlauf</p> <p style="text-align: center;">Leistungsabtreten</p>	Hygiene Lebensmittelinspektor Hr. P. Baumann 90"	Aufgabe Szenario für 2. Woche (Einteilung in 3er Gruppen) 45"	13:00
13:30										Diskussion / Händewaschen Test "Anwendung in der Praxis" HAACP / GHB / MHD / Schmutzschleuse in einer ZSA wo organisiere ich was 60"	Test Sollwissen / Fachtest inkl. Auswertung im Plenum 105"	13:30
14:00										Test Sollwissen / Fachtest inkl. Auswertung im Plenum 105"	Test Sollwissen / Fachtest inkl. Auswertung im Plenum 105"	14:00
14:30	Test Sollwissen / Fachtest inkl. Auswertung im Plenum 105"	Test Sollwissen / Fachtest inkl. Auswertung im Plenum 105"	14:30									
15:00	Test Sollwissen / Fachtest inkl. Auswertung im Plenum 105"	Test Sollwissen / Fachtest inkl. Auswertung im Plenum 105"	15:00									
15:30	Test Sollwissen / Fachtest inkl. Auswertung im Plenum 105"	Test Sollwissen / Fachtest inkl. Auswertung im Plenum 105"	15:30									
16:00	Test Sollwissen / Fachtest inkl. Auswertung im Plenum 105"	Test Sollwissen / Fachtest inkl. Auswertung im Plenum 105"	16:00									
16:30	Test Sollwissen / Fachtest inkl. Auswertung im Plenum 105"	Test Sollwissen / Fachtest inkl. Auswertung im Plenum 105"	16:30									

alle Zeiten sind Richtzeiten / Änderungen sind möglich



Arbeitsprogramm Grundausbildung Koch 11.11.2019 - 22.11.2019 (2. Woche)

Zeit	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag		Zeit
Funktionsbezogene Grundausbildung (FGA)											
	Gruppe 1	Gruppe 2	Gruppe 1	Gruppe 2	Gruppe 1	Gruppe 2	Gruppe 1	Gruppe 2	Gruppe 1	Gruppe 2	
08:00	Besprechung Menu - Gruppen 15"		Besprechung Menu - Gruppen 15"		Besprechung Menu / Gästeanlass 30"		Besprechung Menu - Gruppen 15"		Besprechung Menu - Gruppen 15"		08:00
08:30	Pause 30"	Verschieben→Ext. Standort	Verschieben→Ext. Standort	Pause 30"	Verschieben→Ext. Standort	Pause 30"	Verschieben→Ext. Standort	Pause 30"	Verschieben→Ext. Standort	Pause 30"	08:30
09:00	Produktion Standort RKZ BBM 150"	Produktion Externer Standort 150"	Produktion Standort RKZ BBM 150"	Produktion Externer Standort 150"	Produktion Externer Standort 135"	Produktion Standort RKZ BBM 135" Produktion Gästeanlass - Menu	Produktion Externer Standort 150"	Produktion Standort RKZ BBM 150"	Produktion Externer Standort 150"	Produktion Standort RKZ BBM 150"	09:00
09:30											09:30
10:00											10:00
10:30	Verpflegung Küchen AdZS 30"		Verpflegung Küchen AdZS 30"		Apero Gästeanlass / Verpflegung Küchen AdZS 30"		Verpflegung Küchen AdZS 30"		Verpflegung Küchen AdZS 30"		11:30
11:30	Bereitstellen für Service / Auslieferung 15"		Bereitstellen für Service / Auslieferung 15"		Bereitstellen für Service / Auslieferung 15"		Bereitstellen für Service / Auslieferung 15"		Bereitstellen für Service / Auslieferung 15"		12:00
12:00	Service (bis fertig, je nach Belegung) 60"		Service (bis fertig, je nach Belegung) 60"		Service (bis fertig, je nach Belegung) 60" / Service Gästeanlass		Service (bis fertig, je nach Belegung) 60"		Service (bis fertig, je nach Belegung) 60"		12:30
12:30	Küche retablieren 13.00 - 13.45 45"		Küche retablieren 13.00 - 13.45 45"		Küche retablieren 13.00 - 13.45 45"		Küche retablieren 13.00 - 13.45 45"		Küche RKZ retablieren / Übergabe an RKZ 13.00 - 14.30 90"	Küche retablieren / Übergabe an Betreiber Standort 14.30 ext. 13.00 - 90"	13:00
13:00	Pause 15"		Pause 15"		Pause 15"		Pause 15"				13:30
13:30	Pause 30"	Verschieben→RKZ BBM	Pause 30"	Verschieben→RKZ BBM	Verschieben→RKZ BBM	Pause 30"	Verschieben→RKZ BBM	Pause 30"	Verschieben→RKZ BBM	Pause 30"	14:00
14:00	Einführung in die Reinigungstechnik 120"		Szenario 120"		Übernahme ZS-Küche / Lebensmittel 75"		Ernährungslehre / spez. Kostformen 75"		Verschieben→RKZ BBM		15:00
14:30					Szenario 45"		Szenario 45"		Abschlussbesprechung Szenario Schlussbesprechung / Kursbewertung 90"		15:30
15:00					Szenario 45"		Szenario 45"				16:00
15:30											16:30

alle Zeiten sind Richtzeiten / Änderungen sind möglich