Arbeitsprogramm Kaderkurs Küchenchef

Arbeitsprogramm ab Teilnehmerzahl 6+

Zeit	Montag	Dienstag	Mittwoch		Donnerstag		Freitag			Zeit
08:00			Gruppe 1	Gruppe 2	Gruppe 1	Gruppe 2	Gruppe 1		Gruppe 2	08:00
	Kurseröffnung	Führung / Führungstile	Besprechung Menu / Kontrolle Test		Besprechung Menu		Besprechung Menu			
08:30	Organisation der Klasse	Selbstanalyse / Konflikte	Zeitplanung / Besprechung Fortschritte Gästeanlass, Bestellungen auslösen 30"		Zeitplanung / Besprechung Fortschritte Gästeanlass 30"		Produktion	Bewertung Gruppe 1/2	Mithilfe Produktion / Aufräumen Übungspiste (Gästeanlass)	08:30
09:00	Übung Teambildung, 4 Verständlichmacher, Feedback geben / nehmen, Vorstellungsrunde	Handkarte Führung OAB	Produktion	Teambildung (Bau Feuerstellen), Vorbereitung Gästeanlass Donnerstag	Teambildung (Bau Feuerstellen), Vorbereitung Gästeanlass	Produktion				09:00
09:30		praktische Anwendung								09:30
10:00	Test Sollwissen Hygiene / LMG	Planung und Beschaffung der Verpflegung								10:00
10:30				Vorbereitung Übung Kompetenzo (Menuplanung / Entsorgungskozept / Hygienekonzept / Anträge (Welche an wen)	Vorbereitung Übung Kompetenzo (Menuplanung / Entsorgungskozept / Hygienekonzept / Anträge (Welche an wen)					10:30
11:00	Grundlagen, Aufgaben und Stellung des KüC	Umgang mit Lieferanten								11:00
11:30	Repetition Hierarchie im ZS Logistik	Lieferantenliste erstellen (Standortnah zur eigenen ZSO)								11:30
12:00	Das Verpflegunsgwesen im Zivilschutz									12:00
12:30	**Mittagessen**		Essen Schöpfen Pause 12.00 - 13.15 75"	Schöpfen Essen Pause 12.00 - 13.15 75"	Schöpfen Essen 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"	12:30
13:00		Menuplan kontrollieren / Einkauf kontrollieren / Vorbereitung Gästeanlass (Angebot, Einkauf)								13:00
13:30	Der KüC als Ausbildner PITT Lektionen vorbereiten Seminarplanwand Ausbildungsstufen kennenlernen messbare Ziele setzen (SMART) Auftrag - Schulungslektion vorbereiten (Liste Themenwahl), Präsentation max 15min		Küche retablieren 13.15 - 13.45 30"		Küche retablieren 13.15 - 13.45 30"		Küche RKZ retablieren / Übergabe an RKZ 13.00 - 14.30 90"		Bewertung Gruppe 1/2	13:30
14:00			Pause 15"		Pause 15"					14:00
14:30		Vorbereitung Schulungslektionen max 15min pro TN / 120"	Bestellungen / Nachbestellungen / Vorproduktion 30"		Bestellungen / Nachbestellungen / Produktion Gästeanlass					14:30
15:00			Zeitplanung / Besprechung Fortschritte Gästeanlass 30"		Übung Kompetenzo Vorstellen in Gruppen (Menuplanung / Lieferantenliste / Entsorgungskonzept / Anträge)		Abschlussbesprechung / Kursschluss			15:00
15:30			Referate Schulungslektion max 15min pro TN 120"							15:30
16:00										16:00
16:30					Fertigstellen Feuerstellen / Einfeuern / Aufbau Zelt / Aufbau Tische etc.					16:30
17:00				17:00						17:00
17:30				17:30	Apero (RKZ / KüC)					17:30
18:00				18:00	Service 60"					18:00
18:30				18:30						18:30
19:00				19:00	Küche retablieren 19:00 - Fertig ca. 120"					19:00
19:30				19:30						19:30