

Küche und Service

Zu meinen Arbeiten in der Küche gehört die Pausenversorgung für alle Beschäftigten.

Für das Frühstück muss ich Kaffee und Tee kochen, den Frühstücksraum vorbereiten und die Kaffee- und Teewagen bestücken, Sahne und Zucker vorbereiten, Besteck und Tassen zurechtstellen.

Im Speiseraum geben wir den Kaffee aus. An der Theke verkaufen wir Snacks und Getränke.

Für die Teepausen in den Gruppen bereiten wir die Wagen vor mit Kaffee und Tee, Sahnekännchen und Zuckerschüsseln, so wie die Gruppen das bestellen.

Das Mittagessen bekommen wir geliefert. Das müssen wir entgegennehmen, warmhalten und die Temperatur in Listen eintragen. Dann wird es an der Theke ausgegeben.

Nach den Pausen muss das Geschirr gespült werden. Dazu gehört, die Spülmaschine bestücken und bedienen, sauberes Geschirr abtrocknen und einräumen.

Das Kaffee ausgeben und bedienen im Speiseaal macht mir am meisten Spaß.

Was ich hier gelernt habe, möchte ich gern auf einem Außenarbeitsplatz, z.B. in einem Kindergarten, anwenden.

Freitag, 19.02.2016

Denise Steinbach



Denise Steinbach