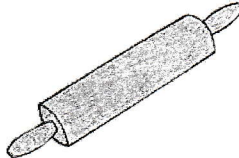
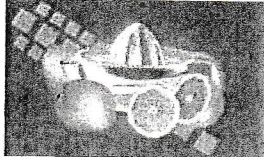

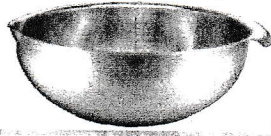


Theoretische Aufgabenstellung „Arbeiten in der Produktion“

Name: _____

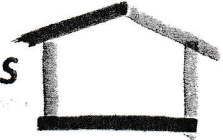
Datum: _____

1. Wie heißen die Arbeitsgeräte?

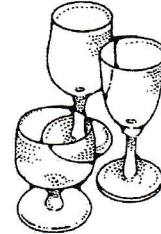
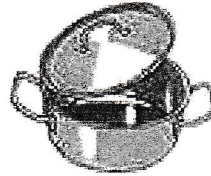
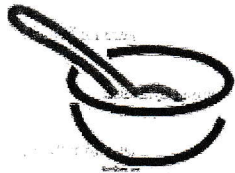
<p>a)</p>  <p>_____</p>	<p>c)</p>  <p>_____</p>
<p>b)</p>  <p>_____</p>	<p>d)</p>  <p>_____</p>

2. Nenne 5 Hygienemaßnahmen, die in der Küche beachtet werden müssen.

- ✓ _____
- ✓ _____
- ✓ _____
- ✓ _____
- ✓ _____



3. In welcher Reihenfolge wird gespült? Nummeriere die Kästchen!



4. Beschreibe kurz die Normalkochplatte und die Blitzkochplatte. Folgende Fragen können dir dabei helfen: Wodurch unterscheiden sich die beiden Platten? Woran erkennt man sie? Wie wird die Wärmezufuhr geregelt?

5. Zeichne ein richtiges Gedeck mit Teller, Trinkglas, Messer, Gabel, Esslöffel, Teelöffel und Servierten auf!