

Fach: HT	Thema: Wartungsarbeiten im Küchenbereich	LOS!	
Datum:	Name:	Klasse:	Blatt-Nr.:

Damit der Hygienestandart immer gleichmäßig hoch ist und man keinerlei Beschwerden der Lebensmittelaufsicht fürchten muss ist es notwendig täglich Wartungsarbeiten im Küchenbereich durchzuführen.

5 Das macht sich auch bei der _____ von Maschinen und Geräten bemerkbar. Pfllegt man diese regelmäßig hat man viel länger etwas von Ihnen und spart so _____.

10 1. Nennen sie Maschinen/ Geräte aus dem Küchenbereich bei denen regelmäßige Wartungsarbeiten notwendig sind und geben Sie an welche arbeiten Sie regelmäßig durchführen.

Gerät	Was müssen Sie erledigen?

2. Zu den regelmäßigen Wartungsarbeiten gehört es auch, Maschinen/ Geräte zu kontrollieren und evtl. aufzufüllen. Geben Sie 5 Beispiele an.

Maschine/ Gerät	Was muss ich tun?

15 3. Leeren und reinigen gehört ebenfalls zu den regelmäßigen Wartungsaufgaben.
Geben Sie 5 Beispiele an.

Gerät/ Maschine	Was ist zu erledigen?

20 4. Bei der Durchführung von Reinigung/ Wartungsarbeiten ist es notwendig auf
einen sachgemäßen Umgang mit Reinigung und Pflegemitteln zu achten, da
sonst Schäden entstehen können. Nennen Sie 5 mögliche Schäden und wie
man sie verhindern kann.

Schaden	Wie kann ich ihn vermeiden

25

5. Zu guter Letzt ist es immer notwendig Maschinen und Geräte auf ihre Funktionsweise zu überprüfen umso Schäden frühzeitig zu erkennen oder zu verhindern. Geben Sie 5 Beispiele an.

Maschine/ Gerät	Kontrolle

30

6. Geben Sie andere Arbeitsbereiche in denen es notwendig ist regelmäßiger Wartungsarbeiten durchzuführen. Nennen Sie 5 Beispiele.
