

Aufgabenliste Küchendienst

Bereiten Sie den Küchenraum für das Essen der Kinder vor:

- Die Catering-Boxen in die Küche stellen.
- Die Frühstücksrreste auf den Boden fegen.
- Spülmaschine ausräumen und Frühstücksrreste einräumen
- Überprüfen Sie das Tagesmenü und schneiden Sie bei Bedarf Rohkost für die Vorspeise/Dessert heraus.
- In der Garderobe auf der Anwesenheitsliste die Anzahl der anwesenden Kinder in jeder Gruppe notieren.
- Decken Sie den Tisch für die erste Gruppe der Kleinen. Teller, Schüssel, Gabel, Löffel, Glas, Lätzchen und Wasserkaraffe.
- Die gekochten Speisen vom Catering in Behälter umfüllen, damit sich die Kinder beim Mittagessen selbst bedienen können.
- Während des Essens beim Ablauf der Mahlzeit helfen
- Nach und nach das Geschirr in die Maschine stellen, um sie einschalten zu können, sobald sie voll ist.
- Reinigen und desinfizieren Sie die Tische nach dem Essen der ersten Gruppe.
- Den Boden von Resten fegen und die Küche für das Essen der zweiten Gruppe in Ordnung bringen.
- Die Kinder der zweiten Gruppe decken den Tisch selbst, helfen ihnen während des Prozesses.
- Gleicher Ablauf wie bei der ersten Gruppe während des Essens.

Sobald die Mahlzeit der zweiten Gruppe beendet ist:

- Die Tische und die Küchenoberfläche werden gewaschen und desinfiziert.
- Stühle auf die Tische stellen und den Boden wischen
- Geschirrspüler ausräumen und wieder einfüllen und einschalten
- Waschmaschine mit Servietten und Lätzchen anschalten
- Wäsche, die sich im Trockner befindet, zusammenlegen
- Caterings Boxes wieder in der Eingangs Raum stellen

Liste des tâches pour la cuisine.

Préparer la salle de cuisine pour le repas des enfants :

- Amener les Boîtes du Catering de la garde-robe à la cuisine
- Balayer les restes du petit déjeuner au sol
- Vider le lave-vaisselle et ranger les restes du petit déjeuner
- Contrôler le menu du jour et si nécessaire couper crudités pour l'entrée / dessert.
- Conter dans la garde-robe sur la liste des présences le nombre de enfants présent dans chaque groupe
- Mettre la table pour le premier groupe des petits. Assiette, bol, fourchette, cuillère, verre, bavoirs et carafe d'eau.
- Transférer les aliments cuisinés du Catering dans des récipient pour que les enfants puissent se servir
- Pendant le repas aider au déroulement du repas

- Mettre au fur à mesure la vaisselle dans la machine pour pouvoir la mettre en marche dès que pleine.
- Nettoyer et désinfecter les tables après le repas du premier groupe
- Balayer le sol des restes et remettre la cuisine en ordre pour le repas du deuxième groupe.
- Les enfants du deuxième groupe mettent la table eux même, les aider pendant le processus
- Même déroulement que pendant le premier groupe pendant le repas

Une fois le repas du deuxième groupe terminé :

- Laver et désinfecter les tables et surface cuisine
- Monter les chaises sur les tables et balayer le sol
- Vider lave-vaisselle remplir a nouveau et mettre en marche
- Mettre machine à laver en marche avec serviette et bavoirs
- Plier linge qui se trouve dans le séchoir
- Remettre les Catering – Boxes vidée dans la garde-robe