

2.5 Piktogramme verstehen (Gebäudereiniger/-in)

Was macht eigentlich ein Gebäudereiniger/eine Gebäudereinigerin?

Vom Autopolster über Glasfassaden und Toiletten bis hin zu Bodenfliesen – Gebäudereiniger/-innen machen vieles sauber und arbeiten an verschiedenen Orten, wie z. B. in Krankenhäusern, Bürogebäuden, Wohnanlagen oder Industriebetrieben. Sie erstellen selbst Arbeitspläne und wählen für ihren Reinigungsauftrag passende Maschinen, Geräte und chemische Mittel aus, um Materialschäden zu vermeiden. Besonders bei der Wahl der Reinigungschemie steht nicht nur die Reinigungseffektivität im Vordergrund, sondern auch der eigene Schutz und der Umweltschutz. Gebäudereiniger/-innen müssen gute Chemiekennntnisse mitbringen, entsprechende Gefahrenhinweise beachten und Piktogramme verstehen.

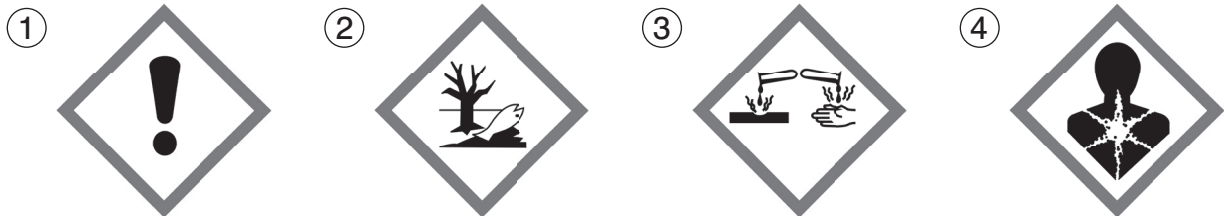


1. Bevor Herr Saubermann mit seinem Team Reinigungsaufträge durchführt, stellt er die passenden Reinigungsgeräte und -mittel sowie die Schutzmaßnahmen für den Auftrag in einem Plan zusammen.
- a) Entnimm den drei Reinigungsanweisungen in der Tabelle, was und mit welchem Hilfsmittel zu reinigen ist und wie sich das Team von Herrn Saubermann dabei schützen sollte. Notiere vollständige Sätze in deinem Heft.

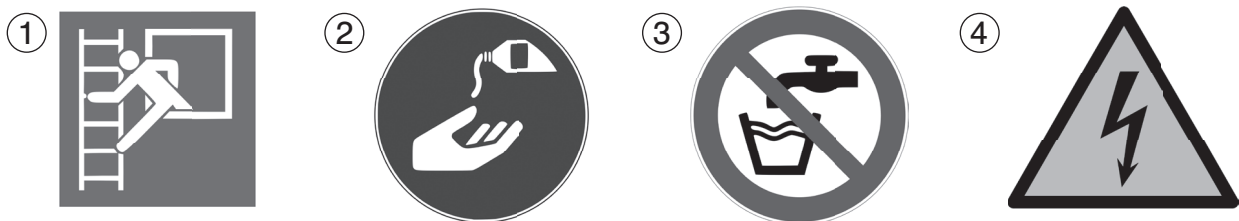
Was ist zu erledigen?	Was benötige ich?	Wie schütze ich mich selbst?

2.5 Piktogramme verstehen (Gebäudereiniger/-in)

- b) Da es sich bei Reinigungsmitteln um sogenannte Reinigungschemie handelt, müssen Gebäudereiniger/-innen bei deren Verwendung die entsprechenden Hinweiszeichen kennen, um sich und die Umwelt entsprechend zu schützen. Was bedeuten die folgenden Zeichen? Schreibe in dein Heft.

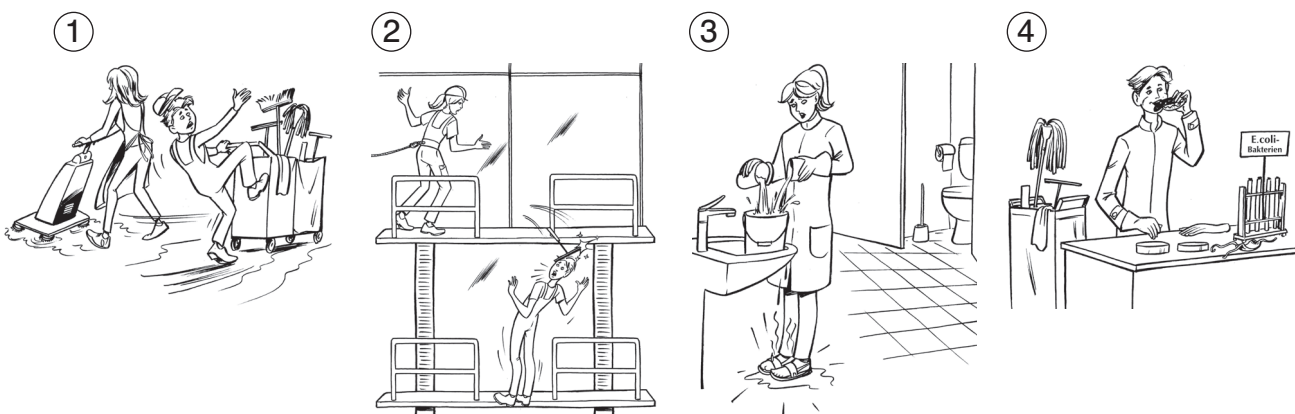


2. An jedem Arbeitsplatz gibt es Piktogramme zur Sicherheit, Gefahrenvermeidung und Orientierung. Gebäudereiniger müssen neben den speziellen Zeichen auch allgemeine kennen. Notiere in deinem Heft, welche Bedeutung die vier Zeichen haben und markiere den Schildertyp in der entsprechenden Farbe (Gebot – blau, Verbot – rot, Warnung – gelb, Hinweis/Rettung – grün).



3. Am ersten Tag ihres Praktikums hat Jana von ihrem Betreuer Herrn Gründlich eine Sicherheitseinweisung bekommen. Dafür wurden ihr auch diese vier Bilder gezeigt.

- a) Welche Gefahren sind zu erkennen und wie lassen sie sich vermeiden? Notiere in deinem Heft.



- b) Finde passende Piktogramme, die hier auf die Gefahren aufmerksam machen bzw. ein Fehlverhalten verhindern. Schreibe ihre Bedeutung in dein Heft und notiere auch, um welchen Schildertyp (Gebot – blau, Verbot – rot, Warnung – gelb, Hinweis/Rettung – grün) es sich handelt.

Hinweis: Es darf auch gezeichnet werden.

3.1 Formulare erstellen und bearbeiten (Koch/Köchin)

Was macht eigentlich ein Koch/eine Köchin?

Zu den Haupttätigkeiten eines Kochs/einer Köchin gehören das Ausnehmen, Braten, Kochen, Schmoren, Panieren oder Gratieren von verschiedensten Lebensmitteln unter besonders hygienischen Bedingungen. Neben der Speisenherstellung gehört auch die Preiskalkulation dazu. Schließlich muss sich die Arbeit auch finanziell lohnen. Des Weiteren zählen das Schreiben von Rechnungen für Caterings oder andere Feierlichkeiten sowie das Bestellen und Kontrollieren von Lebensmitteln zu den Aufgaben eines Kochs/einer Köchin. In diesem Beruf arbeitet man nicht nur in Restaurants, sondern auch in Hotels, Krankenhäusern, Kantinen oder auf Schiffen.



1. Köchin Janina Kloß ist mit ihrem Genusswelt-Team von Frau Schön beauftragt worden, das zehnjährige Bestehen ihres Kosmetikstudios kulinarisch auszurichten. Frau Schön hat folgenden Bestellschein ausgefüllt, den Frau Kloß zum Erstellen ihrer Rechnung verwendet.
 - a) Fertige die Rechnung am PC an. Berechne auch den Endpreis inkl. 19% Mehrwertsteuer. Drucke die Rechnung anschließend aus und vergleiche sie mit anderen Ergebnissen in deiner Klasse.
 - b) Entwerft gemeinsam eine Checkliste, welche formalen Bausteine eine Rechnung immer enthalten sollte. Notiere in deinem Heft.

Restaurant & Catering Inhaberin: Janina Kloß Magenweg 7 12789 Essbach Tel: 078/445590 E-Mail: Genusswelt@Kloss.de Fax: 078/445591	
Ein Genuss für den Gaumen!	
Auftraggeber: Stefania Schön, Alleenhof 55, 12890 Kammbach Lieferadresse: Studio Schön sein & bleiben, Rosenweg 2, 12890 Kammbach Tel: 078/112245 E-Mail: stefaniaschoen@studio.de Liefertermin: 18.10.2019 Uhrzeit: 12.00 Uhr Anzahl der Personen: 50	
Kalte und warme Vorspeisen	Preis Portionen
Paniertes Ziegenkäse mit hausgemachter Preiselbeermarmelade	8,00 € 26
Kerniges Roggenschmalzbrot nach Art des Hauses, mit Meersalz bestreut	5,30 € 13
Knackiger Blattsalat mit Kalbfleischspieß und einem Klecks Honigsenf	7,50 € 11
Hauptspeisen	
Wildschweinbraten, umgeben von einem Kräutermantel auf einem Rotkohlbeet	20,50 € 20
Lammrücken aus der Region, serviert an einer Pfefferminzsoße mit Erbsen	22,60 € 6
Saftige Gänsekeule, mit Honig glasiert, und hausgemachte Knödel	17,90 € 24
Nachspeisen	
Knusprige Streuseltaler, getränkt in Rosenwasser und mit Puderzucker bestäubt	6,90 € 32
A la minute zubereitete Pfannkuchen mit Zimt und Apfelkompott	4,50 € 18
Unterschrift Auftraggeber: <i>Stefania Schön</i>	

3.1 Formulare erstellen und bearbeiten (Koch/Köchin)

2. Der Auszubildende Pepe hat im Auftrag von Janina Kloß einige Lebensmittel bestellt. Heute wurde die Bestellung ausgeliefert. Leider ist nicht alles korrekt.

a) Überprüfe anhand des Bestell- und Lieferscheins die Warenlieferung. Liste in deinem Heft alle Fehler auf.

Bestellung: Fischhandel Fritz Angelmann
Datum: 16.10.2019 Uhrzeit: 7:30

Produkt	Menge	Gewicht/Größe
geräucherte Forelle	15	im Ganzen
Miesmuscheln	2	2 kg-Sack
Weinberg-schnecken	5	500 g-Netz
Austern	8	10 er-Kiste
Zanderfilet	20	je Stück 150 g
getrocknete Nori Algen	4	10 Blätter
Nordsee-krabben	1	3 kg-Eimer
Queller	1	350 g-Körbchen

Lieferung: Genusswelt Janina Kloß
Datum: 18.10.2019 Uhrzeit: 7:00

Produkt	Menge	Gewicht/Größe	✓
geräucherte Forelle	15	im Ganzen	
Miesmuscheln	2	2 kg-Sack	
Weinberg-schnecken	5	5000 g-Netz	
Austern	5	16 er-Kiste	
Zanderfilet	20	je Stück 150 g	
getrocknete Wakame Algen	4	10 Blätter	
Nordsee-krabben	1	3 kg-Eimer	
Queller	1	250 g-Körbchen	

b) Führe ein entsprechendes Reklamationstelefonat mit dem Lieferanten, in dem du ihm die Fehler benennst und um eine zeitnahe Richtigstellung bittest, da die Ware dringend benötigt wird. Notiere das Telefonat in deinem Heft und trage es mit einem Partner vor.

