

## Methoden zur Profiparty

### ➤ Hygiene beim Kochen

- Schritt für Schritt erklärt und umgesetzt

**Ablauf:** Erläutern Sie Schritt für Schritt die Informationen zum Thema Hygiene. Beziehen Sie die Teilnehmenden mit Fragen ein und setzen Sie die Maßnahmen möglichst gleich mit der Gruppe um.

#### Personenhygiene

- Nur wer gesund ist, kann zur Küchenparty kommen. Aber was heißt in diesem Kontext gesund? Abfrage, nach Wohlbefinden und ansteckenden Krankheiten.
- Welcher Dresscode gilt für die Küchenparty? Gemeinsames Anlegen des „Partyoutfits“ (Schürzen, Haar zusammen binden etc.).
- Hygienisch feiern – gemeinsames Händewaschen unter Anleitung.
- Unsichtbare Gefahren auf der Küchenparty. Welche gibt es und wie schützt man sich?


#### Küchenhygiene


- Reinigungsregeln – nach der Küchenparty ist vor der Küchenparty. Erklären und auf gemeinsames Aufräumen hinweisen.


#### Lebensmittelhygiene

- Gemeinsame Suche nach dem Mindesthaltbarkeitsdatum und dem Verbrauchsdatum auf den Lebensmittelverpackungen. Was ist der Unterschied zwischen diesen Angaben?
- Wie geht man mit abgelaufenen Lebensmitteln um? Welche Erfahrungen gibt es?
- Erläutern Sie die Besonderheiten beim Umgang mit Geflügel und Fisch.
- Beschreiben Sie reine und unreine Arbeiten.
- Nennen Sie weitere wichtige Regeln für das hygienische Arbeiten in der Küche.

**Abschluss:** Durchführen des Hygienechecks am besten durch die Kinder und Jugendlichen.

 **Ziel:** Die Teilnehmenden lernen grundlegende Hygieneregeln im Rahmen der Kochaktionen kennen und wenden diese an.


 **Dauer:** 15 Minuten


 **Material:** Kochschürzen, Lebensmittelverpackungen, **Checkliste Hygiene**

### ➤ Sicherheit beim Kochen

- Schritt für Schritt erklärt und umgesetzt

**Ablauf:** Richten Sie gemeinsam mit den Teilnehmenden den Arbeitsplatz ein und gehen Sie gegebenenfalls auf besondere Bedürfnisse dieser ein. Besprechen Sie auch kurz alle Küchenwerkzeuge und -geräte. Gehen Sie mit der Gruppe gemeinsam dann die Checkliste zur Arbeitssicherheit durch. Erläutern Sie diese kurz und ergänzen Sie inhaltlich. Die Schneidetechniken können Sie einmal für alle vorführen und dann probeweise vorzeigen lassen.

 **Ziel:** Die Teilnehmenden können sich ihren Arbeitsplatz fachgerecht einrichten, lernen grundlegende Unfallgefahren in der Küche kennen und schützen sich davor.

 **Dauer:** 15 Minuten

 **Material:** **Checkliste Arbeitssicherheit**