



Profiparty – sauber & sicher

Ablauf	Vorgehen und Methoden	Materialien	Min
Begrüßung und Auftakt	Partystart: Begrüßung, Vorstellung der eigenen Person, Überblick über das Projekt <i>Die Küchenpartie mit peb</i> , organisatorische Infos, auf gegenseitiges Duzen einigen, Kennlernspiel: Meine drei Hashtags	Namensschilder, Flipchart, Stifte	20
Hygiene und Sicherheit in der Küche	Input zu Personen-, Küchen- und Lebensmittelhygiene sowie zu Unfallgefahren, sicherem Schneiden und der Einrichtung des Arbeitsplatzes unter (praktischer) Einbeziehung der Teilnehmenden	Kochschürzen/ T-Shirts, Lebensmittelverpackungen, Checklisten Hygiene und Arbeitssicherheit	30
Kochvorbereitungen	<ul style="list-style-type: none"> • Mehrgenerationenteams finden sich zusammen • Kocherfahrungsaustausch anregen • Durchsprechen der Arbeitsschritte in den Kochteams • Arbeitsplatz einrichten • Hygiene- und Sicherheitscheck durchführen • Besprechung der Rezeptzutaten 	(laminierte) Rezepte	25
Kochen und Tisch decken	<ul style="list-style-type: none"> • Küchenpartyspaß in Aktion: gemeinsame Mahlzeitenzubereitung • Gemeinsam den Tisch decken • Speisen anrichten 	Checkliste Tischdeckcheck	75
Essen	<ul style="list-style-type: none"> • Einführung eines Tischrituals • vielseitiges Probieren der Speisen und Genussförderung • <i>Optional</i>: Sinnesübung • Party-Smalltalk: Tischsitten damals und heute 		45
Aufräumen	Aufräumen und Speisereste verstauen	Checkliste Aufräumcheck	15
Rezeptauswahl	Gemeinsame Rezeptwahl für die nächste Küchenparty	<i>Die Küchenpartie mit peb</i> -Rezepte	10
Reflexion	Feedbackmethode: Sätze ergänzen	Fragekärtchen „Sätze ergänzen“	15
Abschluss	Partyende: Rezeptordner erstellen und Verabschiedung	Ordner/Hefter, Deckblatt, Rezepte zum Mitnehmen	5
			240

