



## Planvoll geschüttelt

Als Fachkraft im Gastgewerbe bist du vielseitig einsetzbar. Es kann zum Beispiel vorkommen, dass du kleine Snacks oder Cocktails zubereiten musst. Hierfür ist es wichtig, dass du dir vorher genau überlegst, was du zuerst machst, damit am Ende alles klappt.

Bringe die Arbeitsschritte in die richtige Reihenfolge! Nummeriere hierfür die Kästchen von 1 – 4.



### Persönliche Hygiene - Sauberkeit

- Sauberkeit ist sehr wichtig. Fingerschmuck legst du ab, denn darunter fühlen sich Keime sehr wohl. Wasche dir gründlich die Hände. Benutze Seife.

2



### Vorüberlegung

- Bevor du mit deiner Arbeit beginnst, überlege genau, wie dein Arbeitsauftrag lautet.

1



### Zubereitung

- Während der Zubereitung achtest du auf Sauberkeit, Hygiene und Ordnung. Obstschalen und andere Reste entsorgst du im Müll. Nicht mehr benötigte Dinge stellst du gleich weg.

4



### Arbeitsplatzvorbereitung

- Lege dir alle wichtigen Dinge griffbereit, die du für deine Arbeit benötigst.
- Schneidebretter, Messer, sauberer Lappen, Stirrer, Dekoration, Gläser, Spirituosen, Cocktailrezept, Servietten

3



