

DER ARBEITSPLAN (1/2)

Im Arbeitsplan wird die sinnvolle Reihenfolge der einzelnen Arbeitsschritte bei der praktischen Aufgabe, z.B bei Zubereitung von Speisen dargestellt. Er kann auch für mehrere Rezepte, die gekocht werden sollen, geschrieben werden. In diesem Fall schreibt man die einzelnen Arbeitsschritte ineinander.

Regeln zur Aufstellung eines Arbeitsplans:

1. Lies das Rezept / die Rezepte ganz und aufmerksam durch.
2. Lege die einzelnen Arbeitsschritte fest.
Fasse, wenn möglich Arbeitsschritte zusammen.
3. Plane die Arbeitsschritte der einzelnen Rezepte sinnvoll und schiebe sie ineinander
 - Vorbereitung
 - Zubereitung
 - Nachbereitung
4. Beachte die Wartezeiten und plane sie sinnvoll ein.
 - Garzeiten
 - Kühlzeiten / Abkühlzeiten
5. Plane allgemeine Arbeiten ein.
Nahrungsmittel und Geräte herrichten
 - Backofen vorheizen
 - Garnierung vorbereiten
 - Spülen und aufräumen
 - Speisen warm stellen
 - Tischdecken

DER ARBEITSPLAN (2/2)

SPAGHETTI BOLOGNESE

Menge	Zutaten	Zubereitung
1 2 EL 200g	Zwiebel Öl Hackfleisch	schälen, würfeln in einem breiten Topf erhitzen mit den Zwiebeln anbraten, dabei das Hackfleisch zerteilen und immer wieder wenden. unter Rühren zugeben, aufkochen, Hitze herunterschalten und iterrühren wärzen, ca. 15 Minuten köcheln lassen.
1/8 l	Brühe	
4 EL ½ Ds. 1 Pr.	Tomatenmark Tomatenstücke Zucker Salz, Pfeffer	
1 TL 1 TL	Oregano Thymian	



Dazu: 250 g Spaghetti nach Packungsanleitung kochen

ARBEITSPLAN

Vorbereitung

Arbeitsgeräte bereitstellen

Lebensmittel abmessen / abwägen und bereitstellen

Zubereitung

Zwiebel würfeln

Nudelwasser zum Kochen bringen

Hackfleisch und Zwiebeln anbraten

Brühe zugeben

Soße wärzen, köcheln lassen

Nudeln zum Kochen geben

Soße abschmecken

Nudeln abseihen

Nachbereitung

Speisen anrichten und garnieren

Arbeitsplatz aufräumen