

Kleines Messer-Einmaleins

Wer Messerunfälle vermeiden und in der Küche sicher arbeiten will, braucht Know-how. Eignen Sie sich im Folgenden entsprechendes Basiswissen an und fassen Sie die wichtigsten Regeln in einem „Messer-Einmaleins“ zusammen. Bearbeiten Sie eine der nachfolgenden Aufgaben in Ihrem Team.

Informieren Sie sich auf den Internetseiten der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) oder direkt bei Fachleuten, zum Beispiel dem Küchenchef/der Küchenchefin der Schul- oder Betriebskantine oder der Fachkraft für Arbeitssicherheit. Fassen Sie Ihre Arbeitsergebnisse anschließend in einem Kurzvortrag (einfache, kurze Sätze auf maximal fünf Stichwortzetteln in DIN-A6-Format) von höchstens fünf Minuten zusammen. Sie können die Präsentation mit einer Videosequenz (etwa 30 Sekunden Laufzeit) oder mit einer Fotoserie, die Sie mit Ihrem Smartphone aufnehmen, ergänzen und über das Smartboard allen zugänglich machen.



Aufgabe 1: Wie richte ich meinen Schneidearbeitsplatz optimal ein?

Aufgabe 2: Woraus besteht ein professionelles Messer-Grundsortiment und welche Anforderungen müssen Messer erfüllen?

Aufgabe 3: Wie schneide ich eine Zwiebel sicher und professionell in Scheiben? Bitte beschreiben Sie die Anwendung des „Krallengriffs“.

Aufgabe 4: Transport, Übergabe, Ablage, Reinigung und Aufbewahrung von Messern: Was muss beachtet werden?

Auf diesen Internetseiten können Sie recherchieren:

www.bgn.de > Vorschriften > Berufsgenossenschaft > Arbeitssicherheitsinformationen (ASI) zum Download > Sicherer Umgang mit Messern in Küchen: https://medien.bgn.de/index.php?catalog=asi_7-10



BGN-Themenseite Schneiden ohne Risiko: <https://www.bgn.de/praevention-arbeitshilfen/sicher-und-gesund/schneiden-ohne-risiko>



<http://abc-lernwerkstatt.de> > Lernwerkstatt Küche > Filme „Krallengriff“: <https://www.abc-lernwerkstatt.de/Lernwerkstatt-Kueche/Krallengriff-165>;



Messersortiment: <https://www.abc-lernwerkstatt.de/Lernwerkstatt-Kueche/Messersortiment-164>

