

Wettbewerbe

COOK TEAM CUP

zusammen gut kochen

Kochen vor Gästen &
Arbeitsablaufplan

„Dein Erfolg entsteht ihn Deinem Kopf !“

Thorben Grübnau / Team Manager
Regionalmannschaft der Köche Niedersachsens

Das Endergebnis

Küchenparty der Extraklasse „Wintergemüse neu entdecken“

Wir haben tolle Gerichte fertig vorbereitet

Das Mise en place ist perfekt, alles was in der gastfreien Zeit hergerichtet werden kann ist hergerichtet.
Alles ist Abgeschmeckt und so wie wir es geübt haben.

Wir haben einen „perfekt“ sauberen und organisierten Arbeitsplatz

Der Arbeitsplatz ist gereinigt und perfekt aufgebaut.

Wir haben Zeit um uns um unsere Gäste zu kümmern und nebenbei unsere Gerichte anzurichten

Wir erklären das was wir gemacht haben, Stellen unsere Gerichte vor. Betreiben Small Talk

Thorben Grübnau

Wie können WIR das schaffen?

Alles eine Frage unserer Systeme und unser Arbeitsverhalten ?

Lernen im Wettbewerb

„Hilfsmittel“ brauchen wir
Erlaubte „Spickzettel“

- Unser Menü in „Reinschrift“
- Einen perfekten Arbeitsablaufplan
- Eine Materialliste für den Service
- Ein Verständnis für einen professionellen Umgang mit Gästen



Wir haben unsere Menü´s

Jetzt bringen wir sie in Reinschrift



Arbeitsablaufplan

- plane Stundenweise
- feste Reinigungszeiten / markiere kritische Punkte
- kombiniere Aufgaben
- achte auf korrekte Zeitenangaben
- Schreibe kurz und knapp. Nutze die „Küchensprache“, sprich Fachbegriffe
- Beachte die 5 Phasen eines Küchenalltages
  1. Körper- und Postenhygiene, Posten aufbauen
  2. Ware checken und verräumen,
  3. Mise en place Phase
  4. Servicezeit
  5. Aufräumen und verräumen



Beispiel

Zanderfilet braten

Aufgabe	Zeit (90 min)
Hände waschen und desinfizieren	3 min
Posten Desinfizieren und aufbauen	5 min
Ware kontrolieren und Einlagern	2 min
Zander, schuppen, filitieren, entgräten, portionieren und ziselieren Abschnitte, Karkasse und Vorportionierte Filets kaltstellen	20 min
Posten reinigen und Desinfizieren	5 min
Kräuter schneiden	5 min
Posten aufräumen Mise en place für den Service aufbauen (Pfanne, Öl, Butter, kleine Winkelpallete, Mehlblech, Esslöffel, Abfetttücher, kleine Tabletts)	5 min
Ausgabe / a la carte (180°C Pfannen Temp, ca. 12 min auf der Haut braten. Schäumende Butter und Kräuter kurz vorm Anrichten)	30 min
Nicht verwendete Lebensmittel einlagern. Alles in den Abwasch. Posten Reinigen und Desinfizieren	15 min

Die 5 Phasen

Aufgabe	Zeit (90 min)
Hände waschen und desinfizieren	3 min
Posten Desinfizieren und aufbauen	5 min
Ware kontrolieren und Einlagern	2 min
Zander, schuppen, filitieren, entgräten, portionieren und ziselieren Abschnitte, Karkasse und vorportionierte Filets kaltstellen	20 min
Posten reinigen und desinfizieren	5 min
Kräuter schneiden	5 min
Posten aufräumen Mise en place für den Service aufbauen (Pfanne, Öl, Butter, kleine Winkelpallete, Mehlblech, Esslöffel, Abfetttücher, kleine Tabletts)	5 min
Ausgabe / a la carte (180°C Pfannen Temp, ca 12 min auf der Haut braten. Schäumende Butter und Kräuter kurz vorm Anrichten)	30 min
Nicht verwendete Lebensmittel einlagern. Alles in den Abwasch. Posten Reinigen und Desinfizieren	15 min



Haccp Punkte

Aufgabe	Zeit (90 min)
Hände waschen und desinfizieren	3 min
Posten Desinfizieren und aufbauen	5 min
Ware kontrolieren und Einlagern	2 min
Zander, schuppen, filitieren, entgräten, portionieren und ziselieren Abschnitte, Karkasse und vorportionierte Filets kaltstellen	20 min
Posten reinigen und desinfizieren	5 min
Kräuter schneiden	5 min
Posten aufräumen Mise en place für den Service aufbauen (Pfanne, Öl, Butter, kleine Winkelpallete, Mehlblech, Esslöffel, Abfetttücher, kleine Tabletts)	5 min
Ausgabe / a la carte (180°C Pfannen Temp, ca 12 min auf der Haut braten. Schäumende Butter und Kräuter kurz vorm Anrichten)	30 min
Nicht verwendete Lebensmittel einlagern. Alles in den Abwasch. Posten Reinigen und Desinfizieren	15 min



Zeiten

Aufgabe	Zeit (90 min)
Hände waschen und desinfizieren	3 min
Posten Desinfizieren und aufbauen	5 min
Ware kontrolieren und Einlagern	2 min
Zander, schuppen, filitieren, entgräten, portionieren und ziselieren Abschnitte, Karkasse und vorportionierte Filets kaltstellen	20 min
Posten reinigen und desinfizieren	5 min
Kräuter schneiden	5 min
Posten aufräumen Mise en place für den Service aufbauen (Pfanne, Öl, Butter, kleine Winkelpallete, Mehlblech, Esslöffel, Abfetttücher, kleine Tabletts)	5 min
Ausgabe / a la carte (180°C Pfannen Temp, ca 12 min auf der Haut braten. Schäumende Butter und Kräuter kurz vorm Anrichten)	30 min



„unsere“ Sprache - schnell und effizent

Aufgabe	Zeit (90 min)
Hände waschen und desinfizieren	3 min
Posten Desinfizieren und aufbauen	5 min
Ware kontrolieren und Einlagern	2 min
Zander, schuppen, filitieren, entgräten, portionieren und ziselieren Abschnitte, Karkasse und vorportionierte Filets kaltstellen	20 min
Posten reinigen und desinfizieren	5 min
Kräuter schneiden	5 min
Posten aufräumen Mise en place für den Service aufbauen (Pfanne, Öl, Butter, kleine Winkelpallete, Mehlblech, Esslöffel, Abfetttücher, kleine Tabletts)	5 min
Ausgabe / a la carte (180°C Pfannen Temp, ca 12 min auf der Haut braten. Schäumende Butter und Kräuter kurz vorm Anrichten)	30 min
Nicht verwendete Lebensmittel einlagern. Alles in den Abwasch. Posten Reinigen und Desinfizieren	15 min

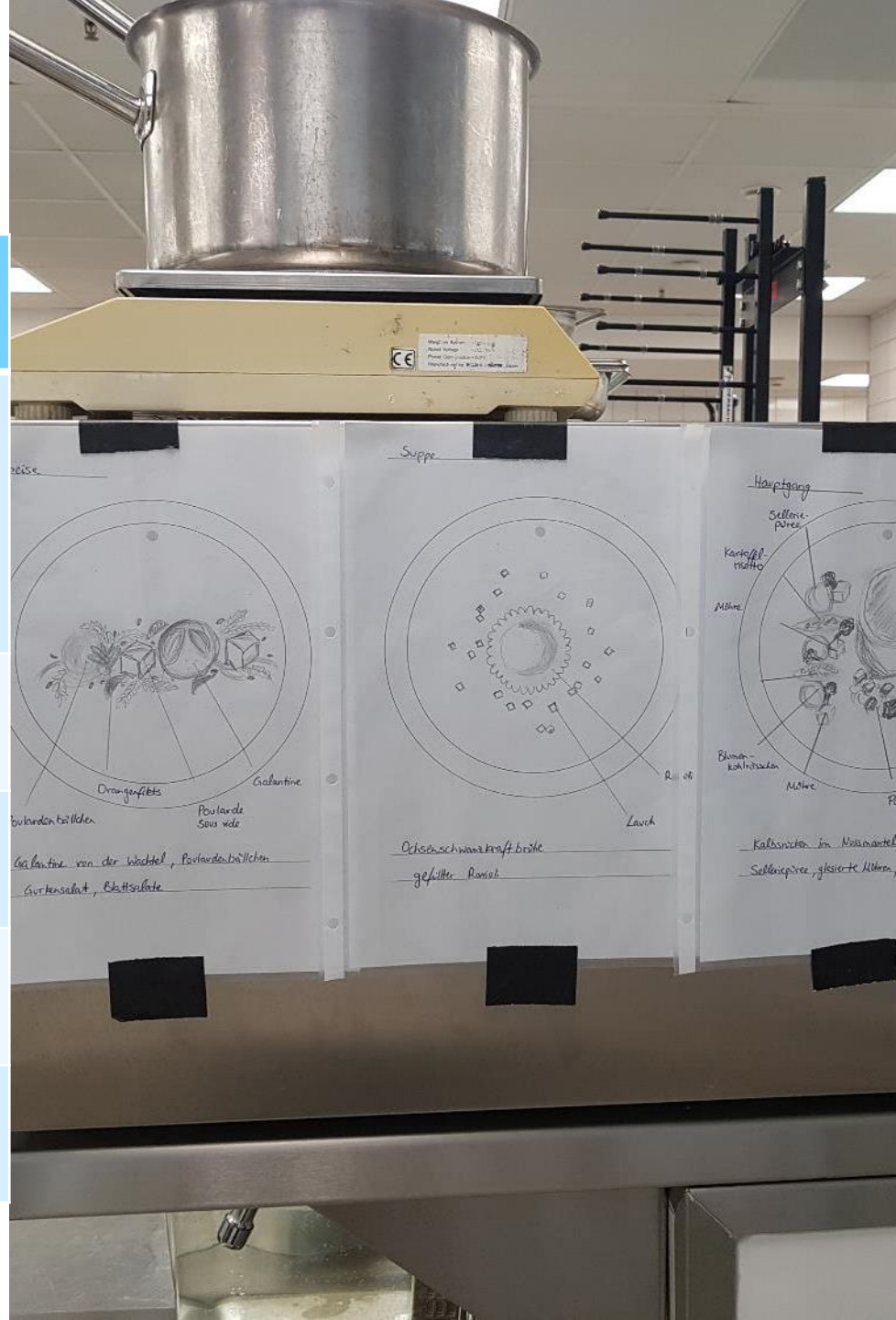
„Materialliste für die Ausgabe“

Checkliste für hektische Momente

Checkliste

Service

Gang	Geschirr	Küchen Mat	Reinigung	Lebensmittel
1	Ovaler Teller / weiß (warm)	2x Kleine Pfanne, 1x Winkelpalette 10x Esslöffel	20x Zewa Tücher 2x Löffel Beng	10x Zanderfilet 1x Öl 10 Stk. Butter 1 x Kräuter
2				
3				
4				
5				



Die Gäste kommen

- achten Sie im Vorfeld auf einen absolut sauberen und geordneten Arbeitsplatz
- verpacken Sie Ihre Lebensmittel sinnhaft
- achten Sie auf ein gepfleges und sauberes äußeres Ihrer Selbst und Ihres Kollegen:in
- bereiten Sie soviel wie nur Möglich vor
- legen Sie fest, wer auf Ihrer Statdion sich um die Gäste und wer sich um die Essensausgabe kümmert.
- legen Sie eine Arbeitsreihenfolge fest, damit Sie im Team „blind“ funktionieren



STEP 5

Entspannt bleiben & improvisieren

Kleine Pannen passieren – einfach gelassen bleiben.

Falls etwas nicht klappt: Eine Notfalllösung improvisieren.

Anrichten: Das Auge isst mit – schöne Teller und Dekoration machen viel aus.

Genießen Sie es und lassen Sie sich für Ihre Gerichte loben.

„Die Erfolgsleiter erklimmt man nicht mit den Händen in der Hosentasche !“

Alles was ich tue, mache ich für mich, das Gute wie das Schlechte