EK 3 ATÖLYELERİN KULLANIMIYLA İLGİLİ GENEL KURALLAR

1-Galoşlarınızı giyiniz.

2-Kıyafetlerinizi kontrol ediniz.(Kep,gömlek,flar,maske,pantolon,önlük,çorap,terlik)

3-Ellerinizi yıkayınız.

4-İşlem kartlarınızı okuyunuz.

5-Gruplara ayrılınız çalışma tezgahınıza geçiniz.

6-Aranızda işbölümü yapınız.

7-Çalışma tezgahlarınızı hijyen kurallarına göre hazırlayınız.

8-Malzemelerinizi tartarak ayrı- ayrı kaplara yerleştiriniz.

9-Kullanım sırasına göre diziniz.

10-İşlem basamaklarını tekrar okuyunuz, son kontrollerinizi yapıp anlatınız.

11-Hazırlayacağınız ürüne ait araçları seçiniz.

12-Ocak veya fırını yapacağınız ürünün çeşidine göre ayarlayınız.

13-İşlem sırasına göre yiyecekleri hazırlayınız.

14-Hazırladığınız ürünü pişme aşamasında sık- sık kontrol ediniz.

15-Hazırladığınız ürünü servis tabağı veya servis yapacağınız kaba yerleştirip süsleyiniz.

16-Ders öğretmeninizin kontrolüne sununuz.

17-Hazırladığınız ürünü servis kurallarına uygun servis yapınız.

18-Temizlik arabasının her iki kovasını doldurunuz.

19-Kovanın bir tanesine su, sıvı yer deterjanı ve çamaşır suyu ekleyiniz.

20-Yiyeceklerin hazırlanması sırasında çalıştığınız alanı( kendi güvenliğiniz için sık - sık paspaslayınız)

21-Günün şefi olan arkadaşınızın belirlediği programa göre atölye temizlik planındaki görevinizi yapınız.

22-Tüm araç ve gereçleri aldığınız yerlere temiz ve kuru olarak yerleştiriniz.

23-Öğretmeninizin kontrolünden sonra atölyeden ayrılınız.