

# 5 Punkte Mise en place

---

## Hilfsmittel

AVOR-Blätter  
Küchentechnisches Arbeitsblatt  
Arbeitsplan



## Postenaufbau

- ✚ Werkzeug /Messer und Utensilien
- ✚ Schalen für organische Abfälle und Abschnitte
- ✚ Schalen für die Lebensmittel Mise en place
- ✚ Schneidebrett in der richtigen Farbe



## Anrichtegeschirr

Teller, Suppentassen oder –teller, Servicegeschirr etc., warm respektive bereitstellen



## Lebensmittel

Mit Hilfe der AVOR-Blätter die Lebensmittel für die verschiedenen Gerichte zusammen suchen und bereitstellen



## Kochgeschirr



zweckmässiges Kochgeschirr bereitstellen. Die richtigen Pfannen, Töpfe in angepasster Grösse. Utensilien wie Bratschaufel, Schaumkelle, Sieb etc.

## Kochapparate

Abklären ob die erforderlichen Kochapparate frei und eventuell bereit (das heisst: vorgeheizt sind).



## Vorbereitungsarbeiten

Lebensmittel in richtigen Mengen vorbereiten. Überlegen welche Produkte zusammen in eine Schale gegeben werden können. Öl zum Anbraten nicht abwägen. Ebenso Salz und Gewürze, welche zum Abschmecken gedacht sind.