

Välkommen till en dag som praktikant i köket

Praktikpasset börjar klockan 11:30 och slutar 21:30 med en timmes rast mellan 16 och 17. Lunch och middag äter ni under arbetstid 15 min vid vardera tillfället. Viktigt att kommunicera när ni behöver äta så kökspersonalen vet att du går och äter. Frukost äts innan passet börjar.

Som praktik gör du en dag i veckan i köket. Oftast mellan dag 3–13. Vilka dagar ni gör praktik i köket kommer stå på ert schema som ni får av er föreståndare.

Kökskläder hittar du i klädförrådet, samma förråd som du hittar ledartröjor/hoodies. Knappar till kockrockarna ligger i en låda i vid kökskläderna. Vill ni använda t-shirt i stället så använd de som det står köket på.

Är det första gången du praktiserar i köket kommer köksföreståndaren eller en ur personalgruppen att gå ett varv med dig i de olika arenor som köket använder så du får en helhetsbild av vad som ingår i kökets arbetsuppgifter.

Du kommer sedan bli vägledad av en eller flera ur personalgruppen under dagen och kommer få testa på olika arbetsuppgifter som till exempel hacka grönsaker, tvätta, städa, packa olika utlämningar till gårdarna, vara med i matsalen, hjälpa till med returen, diska, vara med vid leverans.

Vanliga arbetsuppgifter som praktikanter kan få testa under praktikpassen.

- Tillaga och servera salladsbuffé
- Förbereda delar till måltider (Lunch, middag) med stöd av en kock/föreståndare
- Städa och rengöra, enligt uppsatta riktlinjer
- Hjälpa till vid leveranser och inpackning av varor
- Sköta disken
- Sköta tvätten, tvättning, torkning och vikning
- Förbereda och servera kvällsfika
- Baka

Jag bifogar även handboken för kökspersonal till detta mail.

Säkerhet

Säkerhet maskiner:

Eftersom det krävs utbildning för att få använda maskinerna i köket kommer praktikanter inte få använda någon av följande maskiner i köket:

- Ugnarna, spisen, Robot coupon, handmixer, degblandaren, Vaccumaskinen, mandolin

Knivar får användas men med försiktighet

- Knivarna ska **INTE** läggas i diskrummet eller i en gråback som rullas in i disken utan diskas för hand.
- Använd de knivar som tillhör Utepedagogik och finns i köket.

Säkerhet hämta varor i källaren:

De stora kylarna, frysen och torrförrådet ligger i källaren då är det viktigt att tänka på hur vi planerar vårt arbete och hur vi bär.

- Gråa backar används för att bära varor som inte är packade i kartonger, bär inte för tungt.
- Om du måste passera varmkök säg alltid att du kommer bakom och vänta tills det är okej att gå förbi.

Brandrisker i köket:

I köket finns det flera moment i matlagningen som kan orsaka brand. Det är viktigt att var medveten om dessa moment och veta hur du ska agera vid ett tillbud. Försök inte att släcka bränder som du på förhand ser att du inte kan klara av. Följ då i stället de rutiner som finns för att larma om brand.

- Vid brandlarm/brand samlas köket vid servicesstugan.

Skaderisker i köket och matsalen:

Halkrisk:

- Var noga med att plocka upp tappad mat från golvet. Skrapa bort vatten från golvet.
- Spring aldrig i köket eller matsalen.

Klämrisk:

- Bygg inte bleck, bunkar och annan köksutrustning i höga travar, risk för att det välter.
- Var försiktig när dörren mellan matsal och kök öppnas eller stängs.

Skärskador:

- Hantera knivar och andra vassa delar från maskiner enligt rutiner för köksmaskiner. Knivar och andra vassa föremål får inte läggas inne i disken.
- Håll alltid rent och snyggt på arbetsbänkarna, ju stökigare desto större risk att skära sig på en kniv som ligger gömd eller att det är för trångt på skärbrädan.