

Arbeitskleidung im praktischen Fachunterricht Küche und Service

Sehr geehrte Ausbilderinnen, Ausbilder und Auszubildende,

um einen reibungslosen Ablauf im praktischen Fachunterricht zu gewährleisten, informieren wir Sie über die verbindlichen Regelungen zum Tragen der Arbeitskleidung in unseren Fachräumen (Küche, Restaurant).

Diese Bestimmungen gelten für alle Schülerinnen und Schüler der gastronomischen Ausbildungsberufe ab dem 1. Ausbildungsjahr.

Vorgeschriebene Arbeitskleidung Küche

- **Kopfbedeckung:** Erlaubt sind Cappy's, Kochmützen, Kopftücher und Haarnetze. Nicht zulässig sind Kopfbedeckungen aus Stoff wie Beanies oder Kapuzen von Pullovers.
- **Kochjacke:** Schülerinnen und Schüler können zwischen lang- oder kurzärmeligen Kochjacken wählen. Das Tragen eines T-Shirts allein ist nicht ausreichend, um vor Hitze sowie Schnitt- und Stichgefahren zu schützen.
- **Kochhose:** Es sind lange, hygienische Stoffhosen oder Arbeitshosen erforderlich, die die Knöchel bedecken. Kurze Hosen, Dreiviertelhosen, Leggings, Jogginghosen, Jeans usw. sind nicht erlaubt.
- **Feste Schuhe:** Die Schuhe müssen geschlossen und rutschfest sein. Stahlkappen sind optional, jedoch sind Alltagsschuhe wie Sneaker, Turnschuhe und offene Schuhe (Flip-Flops, Sandalen etc.) nicht gestattet.
- **Schürze:** Erlaubt sind Latzschürzen und Vorbinder.

Vorgeschriebene Arbeitskleidung im Restaurant

- **Hose:** Schwarze oder dunkelblaue Stoffhose (keine Jogginghose)
- **Hemd/Bluse:** Schwarz oder weiß
- **Schuhe:** Rutschfest und geschlossen
- **Bistroschürze**

Alle Kleidungsstücke müssen sauber und ordentlich sein.

Zusätzlich weisen wir darauf hin, dass aus hygienischen Gründen Schmuck (Ringe, Armbänder, Uhren, große Ohrringe usw.) im praktischen Fachunterricht abzulegen ist. Auch lange Fingernägel sind unzulässig. Lange Haare sind zusammenzubinden.

Wir bitten Sie, als Ausbildungsbetriebe Ihren Azubis die Arbeitskleidung bereitzustellen. Sollte dies nicht möglich sein, sind die Schülerinnen und Schüler selbst dafür verantwortlich, die erforderliche Arbeitskleidung zu besorgen.

Für weitere Fragen zu den Abläufen in den Schulküchen steht Ihnen gerne unser Küchenmeister und Fachlehrer Herr Josef Bojer (Josef.Bojer@bsz-wiesau.de) zur Verfügung.

Vielen Dank für Ihre Unterstützung.

Mit besten Grüßen Abteilung HOGA Praktische Fachbetreuung Inge Gebert, FOLin