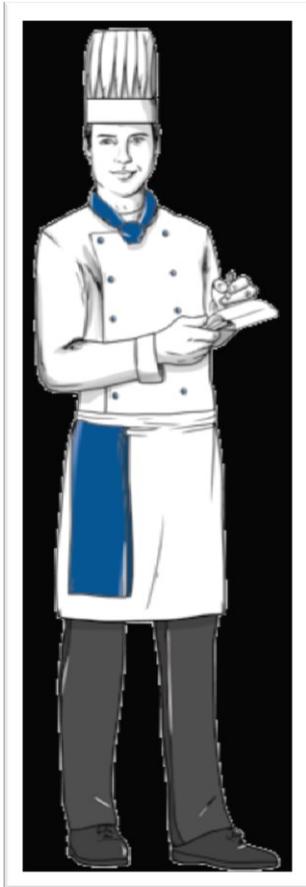


## Merkblatt Berufskleidung im Beruf Koch, Integrationsvorlehre

Kochuniform / Arbeitstenu

Was gehört zu einem korrekten Arbeitstenu?



### Kochuniform / Arbeitstenu

1. Schiffli, Toque
2. Halstuch (Foulard)
3. Saubere, gebügelte Langarm-Kochweste
4. Kochhose (keine Jeans), Länge angepasst
5. Saubere Schürze (nicht zu kurz)
6. Küchentuch ohne Löcher (Torchon)
7. Gutes Schuhwerk (Fersenriemen, Stahlkappe, Antirutsch-Sohle)



- Beim Vorzeigen des Praktikumsvertrages bei der Firma Oehrli AG erhalten Sie 10% Rabatt

Die Berufskleidung hat im Kochberuf eine traditionelle Bedeutung. Die einheitliche Bekleidung einer Küchenbrigade ist auch heute noch Ausdruck von Sauberkeit und Teamgeist im klassischen Sinn. Durch den Einfluss von modernen Stilrichtungen sehen wir heute öfters auch neue Farbnuancen:

- Farbige Knöpfe
- Farbige Kochjacken, Kochhosen und Schürzen / Torchons
- Caps und Bandanas statt dem klassischen Kochhut / Schiffli

Wichtig ist aber die Stoffqualität. Die Kochkleider müssen aus hygienischen Gründen kochecht sein.

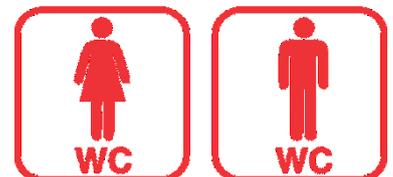
### Wichtige Hygieneregeln in der Küche:



Hände bei Arbeitswechsel waschen



täglich duschen



nach dem WC, Hände waschen