

Berufsbekleidung und Schulmaterial – BFS Kochen - 2. Klasse

Bekleidung für die Küchenpraxis

- 2 Kochhosen (schwarz oder schwarz-weiß gestreift)
- 3 weiße Kochjacken (weiße Knöpfe) mit hohem Kragen mit aufgesticktem Schullogo und blau aufgesticktem Name (Vorname und die Initialen des Nachnamens). Gerne leiten wir die Informationen und das Stickprogramm an die Berufsbekleidungsgeschäfte weiter.
- 1 Paar weiße oder schwarze, geschlossene, rutschfeste Arbeitsschuhe (keine Lochung im Oberleder) mit Fersenriemen (EU-Sicherheitsnormen DIN EN 346 oder 347)
- 2 Halbschürzen (weiß)
- 20 Kochmützen aus Papier
- 2 Küchenhangerlen
- Kleiderbügel für Hose, Kochjacke, Schürze

Küchenwerkzeug

Rolltasche oder Messerkoffer mit folgendem Inhalt:

- 1 Schneidmesser (Klingenlänge mindestens 26 cm)
- 1 Fleischgabel
- 1 Palette
- 1 Kartoffelschäler (Schmetterling)
- 1 Turniermesser
- 1 Office Messer
- 1 Ausbeinmesser
- 1 Streicher (Länge mindestens 25 – 30 cm)
- 1 Fischechere
- 1 Ausstecher Parisienne (Doppellöffel)
- 1 Teigkarte
- 1 Pinsel
- 1 kleine, schmale Palette zum Anrichten
- 1 schmale Küchenpinzette
- 1 Sägemesser
- 1 wasserfester Stift

Schulbücher

Es werden Leihbücher zur Verfügung gestellt. Der Ankauf von weiteren Schulbüchern wird zu Schulbeginn mitgeteilt.

Turnschuhe

Die Turnhalle darf nur mit Hallenturnschuhen mit einer abriebfesten, weißen Sohle betreten werden.

Unterrichtsmaterial

1 großer Ordner, Trennblätter, Klarsichthüllen DIN-A4, einfacher Taschenrechner, Schreibutensilien, 3-4 bunte dicke Filzstifte, Lineal, Leuchtstifte, Klebestift, Schere.

Emma Hellenstainer

Berufsbildungszentrum
Gastronomie und Kulinarik
Centro di formazione professionale
gastronomia e culinaria
Zënter de formaziun profescionala
gastronomia y culinaria



Zahlenschloss für Umkleideschrank