

**Werkzeug für das Unterrichtsfach
Fachpraktisches Arbeiten – Kochen
Gilt nur für Köche**



- Streicher (zum Messerschleifen)
- Schneidmesser (Klinge min. 25 cm)
- Auslösemesser
- Gemüsemesser (Klinge min. 10 cm)
- Fleischgabel
- Filetirmesser (Fisch und Obst)
- Sägemesser (Klinge min. 20 cm)
- Winkelpalette
- Kartoffelschäler
- Grätenpinzette
- Öl-Pinsel
- Gummihund
- Digitales Fleischthermometer
- Schnittschutzhandschuh
- Teigkarte

Die Werkzeuge sind in einer Messertasche bzw. in einem Messerkoffer mitzubringen.

Bitte alle Teile beschriften bzw. eindeutig kennzeichnen.

Die Aufbewahrung an der Schule ist ausnahmslos in den vorgesehenen Spinden erlaubt.

Die Mitnahme in die Stockwerke oder in die Klassenräume ist strengstens verboten.

Wir bestehen darauf die hygienischen Vorschriften in Bezug auf Beschädigungen und Sauberkeit schon im Vorhinein einzuhalten.

Es ist keine besondere Marke vorgeschrieben.