

Mitarbeiter: _____

Eintrittsdatum: _____

Vor Tag 1

Aufgabe	Verantwortlich	Frist
☐ Arbeitsvertrag unterzeichnet zurück erhalten	Betriebsleitung	-14 Tage
☐ Anmeldung Sozialversicherung und Krankenkasse	Betriebsleitung	-7 Tage
☐ Belehrung nach § 43 IfSG durch das Gesundheitsamt einholen	Küchenleitung	-7 Tage
☐ Arbeitskleidung, Sicherheitsschuhe, Spind, Schlüssel	Küchenleitung	-2 Tage
☐ Zugang Kassensystem und Dienstplan anlegen	Betriebsleitung	-2 Tage

Woche 1

Aufgabe	Verantwortlich	Frist
☐ Begrüßung, Rundgang Küche, Lager, Kühlräume, Team	Küchenleitung	Tag 1
☐ Belehrung nach § 43 IfSG dokumentieren, Nachweis zur Akte	Küchenleitung	Tag 1
☐ HACCP-Konzept: Temperaturkontrollen, Rückstellproben, Protokolle	Küchenleitung	+1 Tage
☐ Reinigungs- und Desinfektionsplan, Zuständigkeiten	Küchenleitung	+1 Tage
☐ Unterweisung Maschinen: Schneidemaschine, Fritteuse, Kombidämpfer	Sous-Chef	+2 Tage
☐ Messerkunde, Schnittschutz, Verbrennungsschutz, Erste Hilfe	Sous-Chef	+2 Tage
☐ Allergene und Zusatzstoffe kennzeichnen, LMIV-Pflichten	Küchenleitung	+3 Tage
☐ Warenannahme: Temperatur prüfen, Lieferschein, Rückverfolgbarkeit	Sous-Chef	+3 Tage
☐ Erster begleiteter Service auf dem eigenen Posten	Sous-Chef	+4 Tage

Monat 1

Aufgabe	Verantwortlich	Frist
☐ Mise en place selbstständig, Standards und Grammaturen	Sous-Chef	+10 Tage
☐ Posten eigenständig führen, Rücksprache bei Andrang	Küchenleitung	+14 Tage
☐ Inventur, Bestellwesen, Umgang mit Schwund	Küchenleitung	+21 Tage
☐ Feedback-Gespräch nach 30 Tagen	Küchenleitung	+30 Tage

Monat 3

Aufgabe	Verantwortlich	Frist
☐ Zweiten Posten anlernen, Vertretung sicherstellen	Küchenleitung	+45 Tage
☐ Probezeit-Zwischengespräch	Betriebsleitung	+60 Tage
☐ Rückmeldung aus Küche und Service einholen	Küchenleitung	+75 Tage
☐ Probezeit-Abschlussgespräch und Übernahme-Entscheidung	Betriebsleitung	+89 Tage