

Verwaltungsvorschrift über den Umfang der Speisenzubereitung im Rahmen der Erteilung / Ablehnung einer Pflegeerlaubnis gemäß § 43 Sozialgesetzbuch - Achtes Buch - Kinder- und Jugendhilfe - (SGB VIII)

Im Rahmen der Prüfung auf Erteilung / Ablehnung einer Pflegeerlaubnis ist unter anderem der Umfang der Speisenzubereitung zu überprüfen. Die Zubereitung von Speisen umfasst die Vor-, Zu- und Nachbereitung.

Vorbereitung

Die Vorbereitung von Speisen umfasst folgende Arbeitsschritte:

Urformen

Im Einzelnen:

Auswattieren (Ausfüttern), Bridieren (Binden), Dressieren (Formen), Parieren, Wickeln (Rollen), Tournieren

Trennen

Im Einzelnen:

Auslösen Entgräten, Enthäuten, Filetieren (Filieren), Klären, Portionieren, Putzen, Schälen, Spülen

Hiervon ausgenommen sind:

Abflammen (Sengen), Abschuppen, Abziehen, Ausbeinen (Entbeinen), Ausnehmen (Ausweiden), Ausstoßen, Rupfen, Sägen

Zerkleinern

Im Einzelnen:

Hacken, Haschieren, Kuttern, Mahlen, Raspeln, Reiben, Schneiden, Wolfen

Lockern

Im Einzelnen:

Blanchieren, Plattieren (Klopfen), Mürben (Walzschneiden)

Vereinigen

Im Einzelnen:

Emulgieren, Kneten, Lösen, Mengen, Rühren, Montieren (Schlagen)

Beschichten

Im Einzelnen:

Bardieren, Farcieren (Füllen), Fetten, Mehlieren, Panieren, Pudern

Fügen

Im Einzelnen:

Lardieren (Spicken), Stopfen

Zubereitung

Die Zubereitung umfasst die Verarbeitung von Rohprodukten zu Speisen.

Nachbereitung

Die Nachbereitung von Speisen umfasst folgende Arbeitsschritte:

Temperieren

Im Einzelnen:

Warmhalten, Erwärmen, Kühlen

Veredeln

Im Einzelnen:

Abschmecken, Glasieren, Garnieren

Hiervon ausgenommen ist:

Flambieren

Anrichten

Im Einzelnen:

Portionieren, Tranchieren