

Kantinedienst Koffiebar op zondag.

Ochtenddienst: 9 - 12.45 uur, goedemorgen.

Kassa gevuld en pin ingeschakeld?

Begin met ½ pot koffie(één zak), oude koffie smaakt niet lekker.

Zorg dat de 2 waterketels voor de thee gevuld zijn en aanstaan.

Kijk op het wedstrijdschema en zorg dat er voor elke wedstrijd met de rust 2 bladen met 14 bekers en een pot thee en suiker klaar staan.

Maak enkele broodjes klaar met Kaas en Ham(2 om 2), bijmaken is zo gebeurd. Doe ze afzonderlijk in een plastic zakje en plaats in de koude vitrine (zet deze aan)

Verwarm de klaargezette gehaktballen in een laagje jus(2 eetlepels + 2 liter water), zet daarna laag. Bij aanvullen ballen eerst even ontdooien in de magnetron.

Broodjes(WIT) zijn snel ontdooid, anders even in de magnetron. Dus niet te veel uit de vriezer.

Schakel tosti-apparaat aan en eventueel au bain-marie gevuld met satésaus inschakelen.

Rookworsten gaan in de magnetron, hoogste stand, 1min per worst.

Zet om 11.30 uur de afzuiging (op groene strepen) en de frituren aan op 180 graden. Frites op zicht, frikadellen en hamburgers tot ze drijven, kroketten 6 minuten.

Kijk in de koeling in de keuken voor de frituurproducten, NIET ONTDOOIEN. Frites zak voor zak uit vriezer in de berging halen. Bij drukte kan de warme vitrine worden gebruikt voor frikadellen en kroketten.

Laat de keuken netjes achter voor de middagploeg, bedankt!

Tip: kleed om beurten even om tussendoor of zet de reserves het laatste halfuur achter de bar, maar laat nooit onbeheerd achter 12.45 is 12.45uur!

Let wel, alleen de aangewezen mensen achter de balie en in de keuken en er wordt niet getapt door de keukenploeg, de bar is tot 12.00 gesloten.

Middagdienst: 12.45 - 17.00 uur, goedemiddag.

Zie hier boven bij ochtenddienst of alles gedaan is of doe het alsnog, zodat je verder kan.

Denk na wat er nog komt en nodig is, maak niet te veel vooruit klaar.

Bij afsluiten:

Koffiemachine, waterketels, vitrines, tosti-apparaat, au bain-marie, warmhoudplaat en frituren uit.

Keuken schoon achter laten: Koffiekannen en filterbak legen en omspoelen, afval opruimen, even afwassen en vuil en vet rondom frituur en op aanrecht verwijderen, bar leeg en schoon.

Kassageld tellen en formulier invullen, geldbox inleveren bij de bar.

Bedankt!