

# EHD JUNIOREN KEUKEN ZATERDAG

In de keuken werken maximaal 3 jongens/meisjes vanuit een A- of B-team (EHD). Het rooster staat op het wedstrijdschema. De EHD voert de keukentaken uit, incl. het limo-gebeuren. Het barhoofd zorgt voor voldoende voorraad in de keuken, en instrueert en controleert de EHD. Van 11 tot 14 gebeurt dit onder supervisie van het keukenhoofd. Aan het eind van de dag (rond 20 uur) worden de keuken en bar schoongemaakt.

De EHD krijgt per shift één consumptie (dus óf iets te drinken óf iets te eten). Deze wordt afgerekend met de zaterdagpas. Zorg ervoor dat er voldoende hygiënische maatregelen genomen zijn: de EHD draagt een schort, wast zijn/haar handen vóór aanvang van de dienst (en natuurlijk regelmatig tussentijds ook), haar is opgebonden, het keukenblad wordt regelmatig schoon gemaakt, de vloer geveegd, enz.

**Keukentaken zaterdag** (van 11:00 – 14:00 is het keukenhoofd verantwoordelijk)

- Broodjes en tosti's
  - o Tosti's: Gedurende de dag een voorraad zelfgemaakte tosti's maken: witte boterham, plakje kaas, plakje ham, plakje kaas (uit koelkast in de voorraad meteen rechts), witte boterham. Van de rol met bakpapier (witte rol in de hoek boven de oven) een strook - 2 keer de grootte van het tosti-apparaat afknippen, dubbelvouwen en op het apparaat leggen. Hiertussen worden dan de tosti's en panini's gelegd en dan geroosterd/gegrild, niet aandrukken! Probeer de magnetron te vermijden om het brood te ontdooien, dat levert vieze broodjes op.
  - o Pistoletjes: In de rechter vriezer in de voorraad is een doos met pistoletjes (helemaal onderop):  
12 - 15 pistoletjes in de oven (in kastje achter de deur, rechts van de koelkast in de keuken), timer (linker knop) naar 12 minuten draaien, temperatuur (rechter knop) op 185°. Als de oven afslaat zijn ze klaar. De beschrijving van de pistoletjes hangt aan de keukenmuur (boven de tosti-ijzers).
  - o Tomaat, komkommer en sla vind je in het koelkastje in de keuken of in de koeling. Laten snijden (niet te veel!) en in de daarvoor bestemde dozen doen (deze dozen zijn gelabeld en staan boven de glasbakken in het halletje tegenover de vriezer)
  - o Kaas, ham, en van tevoren klaargemaakte tosti's, in de daarvoor bestemde bakken! Ham en kaas na gebruik weer in de koelkast.
  - o 6 tot 8 panini's uit de vriezer halen. (Niet te verwarren met pistoletjes!) Laten ontdooien op schaal met folie eroverheen. Bij bestelling: panini in keukenpapier in tosti-ijzer. Goed aandrukken en 4 min later klaar.
- Kroketten, frikandellen en andere snacks
  - o Zet om 11.30 de frituur aan: eerst de afzuigkap, dan pas knop op 185°. Haal tien kroketten en/of frikadellen uit de linker vrieskast in de keuken en leg die in de daarvoor bestemde bakken om te ontdooien. NIET meteen een hele doos uit de vrieskast halen! (zo nodig de vrieskast in de keuken met een hele doos tegelijk aanvullen uit de vriezer in het voorraadhok). Check of er nog voldoende patat in de vrieskast ligt.
  - o Vanaf 12.00 uur zijn er warme snacks te koop.
- Limonade
  - o Aan het einde van elke wedstrijd krijgen alle teams limonade. Zorg ervoor dat deze op tijd klaar staat! Voldoende kannen maken (2-4 per team, afhankelijk van grootte team). Gebruik de schenkkannen, bekers, de kraan en limonade (in het kastje onder) aan de "limonadebar" (De grote voorraad limonade en bekers is in het voorraadhok.)

Opruimen en schoonmaken zaterdag keuken:

- sauzen in de koeling
- tosti-apparaten uitzetten en kruimels weghalen
- aanrecht schoonmaken
- magnetronbord en ander gebruikt keukengerei, borden en schalen afwassen
- rondom frituur met papier schoonmaken
- theedoeken in blauwe wasmand
- lege dozen platvouwen en in container achter het clubhuis
- keuken vegen
- alle vuilniszakken uit bakken en vervangen door nieuwe

Opruimen en schoonmaken zaterdag Bar:

- barblad schoonmaken met zachte doek
- lege kratten met gesorteerde flesjes op rolcontainers in gang
- ijskasten aanvullen
- achter bar vegen