

# EHD ZONDAG LATE DIENST: 15.00 – SLUIT

*(tot ongeveer 20.30 uur als de laatste wedstrijd om 17.30 uur gespeeld wordt)*

Twee mensen achter de bar en twee mensen in de keuken

## **Barploeg:**

- verkoop van alle artikelen die we op voorraad hebben
- via de kassa een bon uitdraaien voor een broodje of snack (1 bon voor klant en kopie naar keuken)
- vullen koelkastjes achter de bar
- sorteren van de lege flesjes en opruimen van de volle kratten
- bar opgeruimd houden

## **Keukenploeg:** bestelling klaarmaken aan de hand van bon

- tosti's: in koelkast in de keuken kijken of er nog zelfgemaakte tosti's zijn. Gedurende de dag zelfgemaakte tosti's maken: witte boterham (uit de koeling of uit vriezer in de gang), plakje kaas, plakje ham, plakje kaas (uit koelkast in de voorraad meteen rechts), witte boterham in keukenpapier in tosti-ijzer, niet aandrukken!
  - pistoletjes zo nodig afbakken: In de rechter vriezer in de voorraad is een doos met pistoletjes (helemaal onderop): 15 pistoletjes in de oven (in kastje achter de deur, rechts van de koelkast in de keuken – parse sleutel -), 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).
  - zo nodig sla, komkommer, tomaten (liggen in de koelkast in de keuken of in de grote koeling in de stellage) snijden, in bewaardozen (onder werkblad links van koelkast) in koelkast bewaren.
  - panini's: Als het goed is liggen er ontdooide panini's in de koelkast in de keuken. Bij bestelling: panini in keukenpapier in tosti-ijzer. Goed aandrukken en 4 min later klaar. De voorraad panini's (om bij te vullen) ligt in de voorraad, rechter vriezer.
  - Frituur: Zo nodig 15 kroketten en een doos bitterballen uit de vriezer klaarzetten om te ontdooien. Etenswaaren afdekken en (m.u.v. broodjes en pistoletjes) zo veel mogelijk in koelkast bewaren
- Zorg er voor dat er voldoende hygiënische maatregelen genomen worden, zie de lijst op de deur van de grote koeling:  
Hygiënemaatregelen in de keuken

De bar sluit om 20.00 uur (als de laatste wedstrijd om 17.30 uur gespeeld wordt), daarna zorgt de bardienst ervoor dat bar is opgeruimd en schoongemaakt en koelkasten weer aangevuld worden.

## **Barploeg:** opruimen en schoonmaken bar:

- glazen spoelen
- barblad schoonmaken met zachte doek
- indien tap gebruikt tapbladen schoonmaken met speciaal middel
- lege kratten met gesorteerde flesjes op rolcontainers in gang
- ijskasten aanvullen
- achter bar vegen
- fusten afkoppelen, leidingen doorspoelen, leidingkop en aansluiting fust schoonmaken met water (alleen zondag)

## **Keukenploeg:** opruimen en schoonmaken 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

Peter Braas is vanaf 12.00 uur aanwezig als barmanager en zal jullie zo nodig aansturen