

EHD ZONDAG VROEGE DIENST: 10.30 UUR – 15.30 UUR

*Van 9.00 – 11.00 hebben ouder van de junioren bardienst, zij zorgen ook voor het opruimen van de limo.
De sleutels worden aan de EHD overgedragen. De keuken is tot 11 uur gesloten, ook voor tosti's en broodjes*

- Twee mensen achter de bar en twee mensen in de keuken
- Overdracht met barouders: Sleutelbos en formulieren van barouders overnemen. Hierop staat waar alle sleutels voor zijn en hoe het kassasysteem werkt.

10.30 uur: barploeg

- o Overdracht met barouders: Sleutelbos en formulieren van barouders overnemen. Hierop staat waar alle sleutels voor zijn en hoe het kassasysteem werkt.
- o Indien nodig koelkastjes bijvullen uit de grote koeling. Koeling kun je open maken met de oranje sleutel.
- o Kratjes samenstellen in de koeling (3 kratten gemengd maken: gele krat, 12 x bier, 12 x extran. 3 Kratten fris maken: blauwe krat 14 x fris, 14 x extran)
- o Koffieapparaat: bonen, melk en suiker om bij te vullen vind je in de kastjes onder het koffieapparaat. In het kastje staat ook een klein koelkastje. Kijk of er genoeg melk in de bak zit, zo nodig bijvullen met melk uit de koelkast in de voorraad (meteen rechts) tegenover een witte kast met glazen deurtjes, waarin de thee staat om bij te vullen.
- o Vlaggen uit meterkast (bij voordeur) halen en op veld 1 (laten) zetten
- Buitenkraan: op de hoek van het clubhuis bij veld 1 hangt een waterslang om jerrycans en bidonnen te vullen. "Sleutel" voor de tapkraan ligt in de la onder de barkassa. Met "sleutel" kraan openzetten
- Kassa: zie tabblad kassasysteem

10.30 uur: keukenploeg

- o Tosti ijzers aanzetten: linker knop kwartslag draaien met klok mee; temperatuur op 250°. 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!
- o pistoletjes 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 – paarse 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).
- o sla, komkommer, tomaten (liggen in de koelkast in de keuken of in de grote koeling in de stelling) snijden, in bewaardozen (onder werkblad links van koelkast) in koelkast bewaren.
- o 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.

Etenswaren afdekken en (m.u.v. broodjes en pistoletjes) zo veel mogelijk in koelkast bewaren

11.30 uur: keukenploeg

- o Frituur: Zet om 11.30 de frituur aan: eerst de afzuigkap, dan pas knop op 185°. Haal alvast 15 kroketten en een doos bitterballen uit de vriezer klaar om te ontdooien. Vanaf 12.00 uur zijn er snacks te koop.

Zorg er voor dat er voldoende hygiënische maatregelen genomen worden, zie de lijst op de deur van de grote koeling: Hygiënemaatregelen in de keuken

Een compleet gevulde blauwe verbanddoos ligt op een plank in de voorraad voor noodgevallen. Noteer wat je gebruikt aan verbandmiddelen, zodat de doos bijgevuld kan worden!

Peter Braas is vanaf 12:00 uur aanwezig als barmanager en zal jullie zo nodig aansturen.

Succes!