

EHD JUNIOREN KEUKEN ZATERDAG

In de keuken werken maximaal 3 jongens/meisjes vanuit een O18 / O16 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. Aan het eind van de dag (zo 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 aangeslagen op kassa op rekening EHD zaterdag. 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

Broodjes en tosti's

- Tosti's: Gedurende de dag een voorraad zelfgemaakte tosti's maken indien nodig. Vaak ligt er in koeling al tosti's klaar voor weekend. 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 gelegd en dan geroosterd/gegrild, niet aandrukken!
- Pistoletjes:
De barhoofd bakt in de ochtend pistoletjes af 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 verschillende belegde pistoletjes hangt aan de keukenmuur (boven de tosti-ijzers).
- Tomaat, komkommer ,paté, salami en sla vind je in het koelkast in de keuken of in de koeling.
- Kroketten, frikandellen en andere snacks
 - Zet om 10.30 de frituur aan: eerst de afzuigkap, dan pas knop helemaal opdraaien. Gaat het lampje op groen dan is frituur heet genoeg. In de koeling liggen ontdooide kroketten, bitterballen, kaassoufflés en frikadellen voor de verkoop. Dit wordt op vrijdag klaargelegd door barmedewerker van de vrijdagmiddag. Soms ligt er nog in de koelkast nog wat voorraad in plastic bakken voor de verkoop. Graag eerst daar kijken! Ligt het er niet, dan pas uit vriezer halen.
- Limonade
 - Aan het einde van elke wedstrijd krijgen alle teams limonade. Zorg ervoor dat deze op tijd klaar staat! Voldoende kunnen maken (2-4 per team, afhankelijk van grootte team). Gebruik de schenkkannen, bekers, de kraan en limonade (in het kastje onder) aan de "limonadebar"

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