

EHD ZONDAG VROEGE DIENST: 8u30 – 14u30

Elke zondag wordt de club geopend door een barhoofd. De barhoofd zal alles klaarzetten en aanzetten. Het EHD team van de zondag wordt door de barhoofd bijgepraat en ingewerkt.

Indeling EHD op de zondag!

Het EHD -team bestaat uit twee mensen achter de bar en twee mensen in de keuken. Let op! Tot 11:00 zijn 2 EDH-ers genoeg vanwege de relatief rustige ochtenden. Vanaf 11:00 graag 4 EHD-ers!

Overdracht: Het barhoofd staat tot 11:00 en zal zijn of haar taken overdragen aan het EHD-team. Om 12:00 komt er een vaste barmedewerker.

De EHD krijgt per shift één consumptie (dus óf iets te drinken óf iets te eten). Deze wordt aangeslagen op kassa op rekening EHD Zondag. 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.

Barploeg

- o Indien nodig koelkastjes bijvullen uit de grote koeling..
- o Kratjes samenstellen in de koeling (3 kratten gemengd maken: 12 x bier, 12 x fris. 3 Kratten fris maken: blauwe krat 24 x fris)
- o Koffieapparaat: bonen, melk en suiker om bij te vullen vind je in de kastjes onder het koffieapparaat.

Keukenploeg

Broodjes en tosti's

- o Tosti's: Gedurende de dag een voorraad zelfgemaakte tosti's maken indien nodig. Vaak liggen er in koeling al tosti's klaar voor weekend. Zo niet dan eerst kijken in vriezer. 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!
- o Pistoletjes:
Het 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).
- o Tomaat, komkommer, paté, salami en sla vind je in het koelkast in de keuken of in de koeling.

Kroketten, frikandellen en andere snacks

- o 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.