

Arbejdsbeskrivelse

Opgavens navn:	Cafeteriet i Skibhøj
Beskrivelse af opgaven: • Åbning: • Opstart: • Rengøring: • Salg og forberedelse af fastfood • Opfyldning af drikkevarer • Egenkontrol • Lukning	Åbning: Møder ind 30 min før,kamp/træning Opstart: Der sættes kaffe over, klargøring af pølsestegeren og frituren, ventilation tændes, samt lyset. Opstart af kasseapparat Rengøring: Aftørring af borde og diske i kantinen,Frituren vaskes af, fedt skiftes efter behov, stegeplade gøres rent,samt brødristeren Salg af Fastfood: Betjening af kunder,forberedelse af fastfood (pølser, pomfritter, franks hotdog) Opfyldning af drikkevarer: Sodavand og øl fyldes op, og der tjekkes datoer Egenkontrol: Hver gang der er åben,kontrol af køleskabe,fryser,resultat skrives i en mappe. Tp tjekkes engang imellem på pølserne, f.eks inden salg Lukning: Lukning af kassen, sluk for friture-pølsestegeren, sluk lys, Lås døre,Alarm siddes til.
Ansvarlige person:	
Forventet tidsforbrug:	mellem 3-4 timer
Hvilke dage:	Mandag,tirsdag og onsdag (Torsdag)
Evaluerings/kommentar	Kræver ikke hygiejne bevis Bliver oplært af andre frivillige i køkkenet Man står altid 2 sammen på en vagt.