

Cafeterian infoblad vid HÄRF Påsktävling

Allmänt

- Håll rent både i köket men även ute vid borden (torka av bord, plocka undan disk, sopa golv).
- Tänk på er klädsel så den är ren samt att händerna hela tiden är rena när ni hanterar mat.
- Var trevlig vid alla möten med kunder
- Om en beställning blivit fel, kom överens med kunden hur ni kan lösa det.
- Funktionärer och domare går alltid förbi kön för att få mat.
- Sätt upp en lapp vid dörren dit funktionär och domare kan gå för att hämta/beställa mat
- Reservera ett runt bord till domare och funktionärer att kunna sitta och äta vid.
- Det ingår ett varmt mål mat och en fika per pass som en funktionär jobbar. De ska meddela att de är funktionärer/domare så serveras de mat.

Inför tävlingsstart

- Vill gärna ha en som är ansvarig för förberedelserna, men är inte samma sak som att den ska göra allt utan be om hjälp så hjälps vi åt.
- Upprätta matsedel snarast (lunch och grillen) tänk på att den bör finnas glutenfria, laktosfria och vegetariska alternativ under dagen.
- Göra prislista
- Börja göra inköp till tävlingen redan nu och leta billigare priser om ni kan. Britt-Marie har redan börjat lite smått med dricka mm så kontakta henne så det synkas med inhandlingen.
- Har någon ett grossistkort så är det toppen om vi kan handla på det.
- Städa ur frysboxar och rensa bort gammal mat så det är ok att sälja det som är där.

Tävlingsdagarna

3 personer varav minst 1 vuxen. Ingen under 10 år får sköt kassan och är man under 15 ska det finnas vuxen i närheten.

07.00-09.00 Förbereds cafeterian med att man:

- brer mackor
- sätter på kaffe
- plockar fram kakor och godis mm ur förrådet

08.00 Förmiddagsgänget kommer

Då ska följande startas upp:

- Bre toastmackor och starta toastjärnet
- Blanda våffelsmet och starta våffeljärn
- Ta fram engångsmaterial (muggar, servetter, assietter, teskedar)
- Se till att prislistan sitter uppe både till kunder och personal
- Växelkassa hämtas i sekreteriatet

11.00 Förberedelser för lunch

- Ta fram tallrikar, bestick och glas
- Gör i ordning sallad och ev dressing
- Värm maten (se matsedel)
- Lunch serveras från kl 11.30-14.00 (därefter i begränsad mängd om mat finns kvar)

12.30 eftermiddagsgänget kommer det är överlapp över lunchen så ni hinner med att servera innan förmiddagsgänget går hem.

15.00 kvällsgänget kommer och tar över stänger ner när tävlingarna är slut för dagen

Ni som har sista passet för dagen i cafeterian städa även upp i köket för kvällen, plocka undan mat, ställa in i kylan, diska upp och torka av alla bänkar i köket och borden ute i salen. Lördagen och söndagen kommer gänget som tar ryttarmiddagen sedan över.

OBS! Ta upp lunch från frysen till nästa dag och se över om något börjar eller är slut och behöver kompletteras, meddela de som sitter i sekretariatet så det hinner kompletteras till nästa dag.

Måndagsgänget behöver även slutstäda köket och kasta resp frysa in ev överbliven mat, prata med Britt-Marie om ni undrar.

Under dagen:

- Håll ordning i köket och kör diskmaskin när den är full
- Torka av bord och sopa golven **regelbundet**
- Bre mackor och fyll på sortimentet vid behov
- Bär ut sopor vid behov

Grill

10.00 kommer till tävlingsplatsen och startar upp grillen

Plocka fram:

- Bord
- Växelkassa
- Grill samt grillkol och tändvätska
- **plåt** att ha vatten i och **gryta** att förvara färdiggrillad mat, tänger att hantera maten med
- Mat
 - ✓ Hamburgare
 - ✓ Korv
 - ✓ ev vegburgare
 - ✓ Sallad,
 - ✓ gurka
 - ✓ tomat
 - ✓ lök
 - ✓ ketchup
 - ✓ senap
 - ✓ Dricka (läsk och mer)
- Tillbehör
 - ✓ papptallrikar
 - ✓ plastglas
 - ✓ servetter