

Grubbevors geit dich rake!

Sectie- en taakomschrijving Catering Food OLS Grubbenvorst 2010

Je bent ingedeeld in de sectie Catering afdeling Food. Deze sectie heeft zich ten doel gesteld:

Op alle evenementen van het OLS zorg dragen voor lekker eten in een gezellige ontspannen omgeving.

Om dit doel te bereiken zijn er een aantal voorwaarden opgesteld.

1. voldoende personeel op alle locaties
2. gekwalificeerd personeel voor diverse bereidingen
3. geïnstrueerd en gemotiveerd personeel
4. goede opvang en toewijzing
5. sturing en controle op positieve wijze
6. eten van een goede kwaliteit, hygiënisch (voor)bereid
7. gezellige werkplek en prettige samenwerking vrijwilligers
8. duidelijke communicatie en de veiligheid staan voorop
9. een vriendelijke lach kost niets en levert veel arbeid vreugde

TAAKOMSCHRIJVING CATERING FOOD

Hieronder staan alle functies van de Catering Food in het kort omschreven. Lees deze goed door zodat u weet wat u te wachten staat!

Algemeen:

- Blijf vriendelijk en rustig (stressbestendig ook in zeer drukke tijden)
- bij calamiteiten overleggen met leiding eettent
- werk hygiënisch
- houd de werkplek schoon
- ben flexibel
- u bent verantwoordelijk voor de bereide etenswaren
- zorg voor een goede onderlinge samenwerking
- altijd eerst bonnen ontvangen alvorens men het product aanreikt
- zorg voor een snelle en vriendelijke bediening
- problemen doorgeven aan de coördinator/unit leiding

Leidinggevende; zijn te herkennen aan het gele petjes

Bevoorrader unit eettent:

- deze persoon bevoorraadt zijn eigen unit
- alles bijvullen food en non-food in eigen unit via de keuken
- mag als **enige** persoon per unit in de keukentent komen
- heeft goed inzicht over de voorraden

Schoonmaker (eettent): deze persoon zorgt ervoor dat de eettent netjes blijft

- tafels schoon houden en indien nodig de tafels weer goed zetten
- vuil in de desbetreffende vuilnisbakken deponeren
- vuilnisbak legen, nieuwe zak erin, vuilnis in de vuilniscontainer
- de gasten vriendelijk te woord staan
- vuil op de grond evt. opruimen
- hygiënisch werken, regelmatig handen wassen

Verkoper eettent Unit : deze persoon verkoopt alle producten die te koop zijn in de eettent

- je werkplek schoon houden
- altijd bonnen ontvangen (zie prijslijst)
- rustig en hygiënisch werken
- goed samenwerken met het personeel in je eigen unit
- Laat je niet beïnvloeden door schreeuwen
- LAAT JE NIET GEK MAKEN DOOR EEN RIJ VAN 4 DIK!

Uitgever/bereider: deze persoon maakt de producten klaar voor de verkoop;

- soep en koffie inschenken,
- Broodje hamburger, broodje frikadel, (tijdens kinjer OLS broodje kroket en broodje knakworst.) en broodje spek maken, volgens instructies
- alleen op aanvraag van verkoper bereiden, geen voorraad klaar maken
- op aangeven van de leidinggevende wel op voorraad maken, hoeveelheid wordt besproken
- de bevoorraden tijdig verzoeken producten bij te vullen (niet op het laatste moment!)

Medewerker keuken koud: deze persoon bereidt de broodjes en slaatjes en verpakken

- in samenwerking met leiding eettent een voorraad maken
- lunchpakketten maken volgens instructie
- deze producten weer gekoeld opbergen (in de koelkast koelwagen)
- baguettes snijden voor broodje gezond maken volgens instructie en verpakken

Medewerker keuken warm: deze persoon bereidt alle warme producten

- Soep bereiden volgens instructie. Asperges en groente soep
- koffie zetten volgens instructie, voorraad maken en houden op verzoek leiding keuken
- Frikadellen en hamburgers frituren, voorraad maken op verzoek leiding keuken
- baguettes afbakken voor de broodjes gezond, broodjes snijden
- zorgt ervoor dat alle producten goed verhit worden
- dat alle producten een voorraad hebben (onder de desbetreffende warm houdbalie)

Opruimer keuken: deze persoon zorgt ervoor dat de keuken er schoon en opgeruimd uit ziet

- vuilnisbakken legen
- de vloer schoon houden
- dozen e.d. in de desbetreffende containers buiten deponeren
- keukenmateriaal afwassen en opruimen
- Afwassen porselein en bestek, (vaatwasser) terugzetten in de bestemde verpakking

Bevoorraden / opslag keuken: deze persoon zorgt ervoor dat alle producten uit en in de

- koel/diepvrieswagen komen
- op aanvraag van keukentent producten uit de koel/vrieswagen halen
- een goed inzicht hebben over de voorraden
- goed overleg met de leiding keuken
- ALLEEN deze personen komen in de koel/vrieswagen

FRITUUR/BBQ Unit

Bevoorraden: deze persoon bevoorraden zijn eigen unit

- alles bijvullen food en non food in zijn eigen unit via de frituurwagen
- dit is de enige persoon per unit die in de frituurwagen en BBQ tent komt
- goed inzicht hebben over de voorraden

Frietbakker: deze persoon zorgt dat er een goede voorraad friet en frikadellen wordt gebakken

- zorgt voor een goede voorraad gebakken producten
- vaktechnisch inzicht in frituren en voorraad warm houden onder de warmte balie
- zorg dragen voor veiligheid i.v.m. heet frituur vet
- Voorraad warm houden onder de warmte balie
- BBQ bakker bakt worst en spek op de barbecue voorraad
- Voorraad ism leidinggevende bepalen onder de warmte balie friet, fikadel, worst, spek

Uitgever/bereider: deze persoon maakt de producten klaar voor verkoop

- friet in frietbakjes evt. met mayonaise of curry mosterd
- frikadel in bakje/zakje evt. met mayonaise of curry mosterd
- Broodje spek, broodje worst
- alleen op aanvraag van verkoper klaar maken, geen voorraad klaar zetten
- doorgeven aan de bevoorrader bijvullen van producten (niet op het laatste moment)
- Alleen op instructies van leidinggevende op voorraad werken

Verkoper: deze persoon verkoopt alle producten die te koop zijn in de frituurunit

- de klanten vriendelijk en goed helpen
- altijd bonnen ontvangen (zie prijslijst)
- de bonnen in de desbetreffende containers deponeren
- per klant afhandelen
- LAAT JE NIET GEK MAKEN DOOR EEN RIJ VAN 4 DIK
- Reageer nooit op schreeuwen

Bevoorrader; opslag! opruimer deze persoon zorgt ervoor dat er genoeg producten aanwezig zijn voor de bereiding.

- Bijvullen vanuit de vries/koelwagen. De unit netjes houden.
- op aanvraag van frituur producten uit de koel/vrieswagen halen
- een goed inzicht hebben over de voorraden
- goed overleg met de coördinator/leiding
- vuilnisbakken legen
- vloer schoon houden
- dozen e.d. opruimen

SNOEPVERKOOP

Bevoorrader snoep: deze persoon bevoorraadt alle verkooppunten

- zorgt ervoor dat de verkooppunten bevoorraad zijn bij aanvang
- goede bevoorrading voor alle verkooppunten
- bij problemen in overleg met leiding snoep

Verkoper: deze persoon zorgt voor de verkoop van snoep in zijn verkooppunt

- zorgt voor een snelle bediening
- in overleg met bevoorrader producten bij laten vullen

Medewerker ontbijt/buffet In de Sponsorentent:

- verzorging van ontbijt en buffet in de Sponsorentent, onder supervisie
- Deze persoon zorgt voor een correcte bediening van **ontbijt** en **buffetten**
- van de desbetreffende coördinator.
- Tijdens warm/koud buffet schoonhouden van de tafels.
- worden verzocht de gasten vriendelijk, correct te woord te staan en vragen te beantwoorden betreffende het buffet
- zijn verantwoordelijk voor schonen tafels en stoelen/banken
- kleding voorschrift: zwarte broek/rok witte blouse in overleg leiding

Medewerker Tribune: Deze persoon zorgt voor een correcte behandeling van de Schutters lunchbox op de Tribune

- volgens instructie van de leiding
- Zijn vriendelijk tegen de gasten,

Medewerker feesttent officiële opening:

Deze persoon verzorgt de ontvangst met koffie en vlaai, debarrasseren, onderleiding van de desbetreffende coördinator.

Medewerker Rabo avond;

Deze persoon verzorgt de ontvangst met koffie en vlaai, onderleiding van de desbetreffende coördinator.

- Schoonhouden van de tafels
- Hapjes bereiden onder leiding van de desbetreffende coördinator
- Hapjes uitserveren tijdens het borreluurtje
- Debarrasseren

Medewerker Zonnebloemdag;

Deze persoon zet de koffie en houdt toezicht in de keuken.

- Geeft vrijwilligers zonnebloem instructies vaatwasser, porselein inpakken