

Bar en keukeninstructies CKC Kinderdijk. Versie sept 2018

Fijn dat je je wilt inzetten voor onze club. Middels deze instructies streven we naar kwaliteit en willen we je informeren over de werkwijze achter bar en in de keuken.

Er zijn barschorten van Hertog Jan beschikbaar achter de bar. Tevens zijn er keukenschorten in de keuken. Deze beschermen je eigen kleding.

Uiteraard mag je een drankje op kosten van de club drinken, wel even wegboeken via het kassasysteem. Het spreekt voor zich dat een bardienst geen vrijbrief is om gratis te drinken. Ook trainers en vele anderen zetten zich belangeloos in en krijgen maar 1 of 2 consumpties.

Voorraad

De clubhuiscommissie zorgt ervoor dat er voldoende barvoorraad is voor de verkoop. Zeker op trainingsavonden is er voldoende.

Verwisselen biervaten:

- Dagvoorraad staat gekoeld in koeling onder de tap. Verwisselen van vaten tegen de klok in draaien, dus links vooraan aansluiten. Aan binnenzijde deur staat hoe vat te wisselen.

Verwisselen koffiemachine:

- Voorraad koffie staat in koelkast in de keuken. Deze moeten vanuit de vriezer in de koelkast worden gezet. Dus als je de laatste uit de koeling pakt, zet dan gelijk een nieuwe in de koeling.
- Voorraad melk (cappucino) en chocomelk staat in de kast onder de bar. Instructie staat op de verpakking. De klep van het apparaat is aan de voorzijde te openen.

Overige artikelen staan in de voorraadberging.

Tijdens de ochtenddienst is het raadzaam om (bij drukte) verse koffie te zetten en alleen de specialiteiten uit het automaat te tappen.

Verse Jus d'orange:

Pers 2 a 3 sinaasappels uit tot het glas tot net boven de ribbels gevuld is.

Barinstructies

Aanvang bardienst:

- Aanzetten kassasysteem (rechts onder het scherm) en diverse verlichting. Werking kassasysteem staat apart vermeld.
- Aftappen bierinstallatie (avond of zaterdagmiddag). 1/2 glas doortappen, zodat leiding leeg is.
- Uitstellen koffie/thee supplementen
- Vullen spoelunit bierglazen 1 tablet (gootsteenkastje) in linker spoelbak, rechter bak alleen water.
Vullen pul voor bier afschuimer (na 14.00).
Controle bierglazen en zo nodig voorspoelen.
- Emmer met sopje van soda klaarzetten, baremmertje met doekje staat in gootsteenkastje.
- Bij mooi weer, parasols plaatsen op terras, staan in buitenberging. Tevens kussens op buitenmeubilair.

Bardienst:

- Houd de voorraad op peil
- Houd de bar en de tafels schoon.
- Lege glazen en flesjes opruimen, ook in kantine en op terras.
- Zo nodig assisteren bij broodjesservice of keukendienst.
- Thee of limonade klaarzetten voor de rust.
- Let op koffie etc. in juiste kopjes en glazen serveren.
- Keukenbestellingen bij keukenbuffet, tosti en belegde broodje zelf klaar maken.
- Bij bestelling met diverse drankjes, tap je als laatste de biertjes.
- Let op dat (gratis) consumpties voor rekening van de club worden weg geboekt in de kassa, dit is van belang voor de in- en verkoopcijfers.

Afsluiten Bardienst:

- Legen en schoonmaken van spoelunits met soda.
- Spoelborstels in sopje van soda in keuken.
- Schoonmaken bar en werkbladen, glazen op bar zetten, schoonmaken barbladen, glazen terugplaatsen, schoonmaken tapzuilen en kranen. Dienbladen schoonmaken en drogen (NIET vochtig op elkaar leggen !!! ivm schimmelvorming)
- Aanvullen vanuit de voorraad.
- Binnenhalen van parasols en kussens
- Uitschakelen kassa en verlichting.
- Zo nodig de vloer achter de bar dweilen.
- Legen van vuilnisbakken, zakken in container.

Keukeninstructies

Het streven is om van 16.00 tot 19.00 met 3 personen de keuken te bemensen, s' morgens staan er 2 personen ingedeeld voor de bar, het is de bedoeling om waar mogelijk mee te helpen in de keuken alwaar tussen 9.00 en 11.00 de broodjes worden klaar gemaakt.

Verse tosties:

Op zaterdag staan er 3 tostibroden, deze kunnen gelijk worden belegd met ham en kaas. Hierna in terug in de zak in de koeling. Aan eind van de dag gaat overschot met datumsticker in de vriezer. Deze kunnen dan doordeweeks gebruikt worden. Presenteer de tosti op een bordje met desgewenst schaaltje curry en een servetje. Tosti-ijzer mag tussen 12.00 en 14.00 aan blijven staan.

Pistoletjes gezond en filet americain:

Op zaterdag staan er pistolets en tevens beleg. Eieren koken met eierkoker, reken op ½ ei per broodje. Sla, komkommer en tomaat snijden. Broodje dun insmeren met mayonaise en dan beleggen met ham, kaas, sla, ei, tomaat en komkommer. Keukendoek in bewaardoos en daar de broodjes in en dan in de koeling. Tevens ongeveer 24 pistoletjes smeren met filet americain.

Mac Kinderdijk;

Broodje hamburger met sla, tomaat, ui, komkommer, plakje kaas en saus.

Frituur:

In het kader van de gezonde kantine frituren we pas na 15.00 uur. Hamburgers kunnen ook op de grillplaat worden klaargemaakt. Deze moet ongeveer 30 minuten voor verwarmen op 180-200 graden.

Bij gebruik frituur moet de afzuiging van de keuken en de kantine aan. Rechter frituur voor de frites, de linker is voor de snacks.

Op een zaterdag is het gemiddeld verbruik, 1 zak frites, 20 hamburgers, en 10 frikandellen en 5 kroketten. Deze kunnen alvast worden klaar gelegd boven de frituur. Bevroren snacks niet gelijk in frituur doen maar desnoods even licht ontdooien in magnetron.

Kiep ook nooit een doos om boven de frituur, dan voorkom je dat ijs en kruimels in het vet vallen !

Verder in assortiment, bitterballen, kaassouffles, bamihap en borrelsacks (per 8 st.), denk hierbij aan de sausjes!

Specialiteit van de week:

Het streven is om bij de thuiswedstrijden van de selectie een specialiteit te presenteren. Deze zal per keer worden toegelicht. Presenteren op een bordje

Uiteraard aan het eind van de dag maar ook tussendoor de keuken opgeruimd en schoon achter laten, vuilnisbakken legen in container, hand en theedoeken in zak zodat deze gewassen kunnen worden. Let op de schoonmaakinstructies in de keuken!

De vaatwasser heeft een aparte gebruiksaanwijzing

Bedankt en succes,

De clubhuiscommissie