



TACK för ditt engagemang, kul att du har möjlighet att hjälpa till i cafeterian. Här är en checklista som hjälper dig på ditt pass i cafeterian.

Cafeterian bemannas ca 1-1,5 timme innan match, under matchen och ca en halvtimme efter match. Cafeterian bemannas av minst 2 person från ditt lag. Tänk på att Cafeterian inte får lämnas obemannad.

NU KÖR VI IGÅNG:

- Be vaktmästaren öppna till köket.
- Ta ner stolarna från borden. Torka av borden vid behov.
- Sätt igång diskmaskinen. Sätt i det grå röret. Låt maskinen fylla upp med vatten. Efter det ca 10 min, tryck på program 2. Stäng locket. Ready to go!
- Sätt igång fläkten i köket. Knapp finns bredvid kaffemaskinerna på väggen.
- Sätt på ugnen 175 grader varmluft.
- Ta ut kanelbullar ur frysen, de bör vara ute 30 min innan gräddning.
- Sätt igång stekbordet. Högra delen 200 grader och vänstra 100 grader.
- Sätt fritösen på 190 grader.

Tips från coachen:

- Om inga korvbröd /hamburgarbröd är tinade, lägg några i en plastpåse och värm dem i micron, full effekt 1 min.
- Fyll på läsk mm, dess finns i rummet till vänster innan man går in i konferensrummet. Nyckel har vaktmästaren.
- Fyll på med produkter i kylan på försäljningsdisken. De finns i lådorna i köket.
- Torka av borden i periodpauserna.
- Saknar du någon produkt under ditt pass, skriv ned det och lämna lappen i köket.
- **Ha kul!**



Koka kaffe

Sätt i gång timern bakom kaffemaskinerna.

Fyll en hel kanna vatten och 2dl kaffe.

Iordningställ kaffe i termos + muggar till sekretariatet, den som är ansvarig för klockan hämtar och återlämnar detta till Cafeterian.

Iordningställ och ta ner kaffe i termos + muggar till domare och motståndarlag, hämta tillbaka termos osv efter match .

Kanelbullar

Ställ ugnen på 175 grader varmluft i ca 23 min.

Korv

Sätt en gryta (anpassad för induktion) med vatten på induktionskokplattan som står framme på försäljningsdisken, sätt på **full effekt 15**, koka upp vatten till smala korvar, lägg i vitpepparkorn ca 5st och några lagerblad.

När vattnet kokat upp tryck på **knappen Heat och ställ graderna till 80 grader**, lägg i korvarna, när korvarna är klara flyter dessa upp, låt de ligga i vattnet minst 5 min innan ni serverar.

Tillbehör: Ställ fram hamburgerdressing, ketchup, senap, rå lök och sallad nere på disken vid toaletterna.

Hamburgare

Förstek några hamburgare och korvar. Ta fram sallad, och rå lök. Skiva upp och sätt fram som tillbehör enligt ovan.

Pommes frites

Pommes frites tar ca 6-8 minuter att bli färdiga i fritösen.



Toaletterna

Kontrollera toaletterna under ditt pass så den känns fräscha, att papperskorgarna är tömda, att det finns toalettpapper och pappershanddukar. Kontakta vaktmästaren om det behöver rengöras eller att toalettpapper och pappershanddukar är slut.

Att tänka på vid stängning

- Hämta tillbaka kannor osv från domare och motståndare efter match.
- Städa köket, både avlastningsytor och golvet.
- Stänga av båda kaffekokarna, släng gamla kaffefilter o kaffe.
- Stäng av kokplattan (korvplattan).
- Stäng av stekbordet, skrapa rent stekytan, töm fett i avrinningsbehållaren o korgen i dunken som finns på rullbordet. För att få bort fetter koka vatten i vattenkokaren och slå på korgen o behållaren så lossnar fettet. Torka av kaklet runt om och spisen.
- Stäng av fritösen
- Stäng av diskmaskinen. Dra upp det grå röret.
- Kolla borden som dom inte är smutsiga, torka av inne i köket.

Viktigt att tänka på i kafeterian

- **Barn under 16** år får inte vara i köket eller bakom säljdisken.
- **Energidrycker** säljs inte till barn under 15 år, sportdryck som inte innehåller koffein är ok.
- **Hygien**
 - Var noga med handhygienen, tvätta händerna ofta och torka dem med papper, ej med handduk!
 - Tvätta alltid händerna före beredning av mat, speciellt efter hantering av läskburkar och pengar.

Det är inte tillåtet att handla på krita och kaffet är inte gratis, detta gäller alla. Undantag är Domare, sekretariatspersonal och ledare vid match.