

ÅHUS BEACH

Arbetsbeskrivning Frukostvärd

2 person/pass

Personbeskrivning 2

vuxen person.

Uppgift

- Förbereda och ställa fram frukostbuffé enligt instruktioner
- Fylla på med bröd, pålägg, dryck och annat vid behov
- Hålla ytor rena och snygga innan, under och efter serveringen
- Hjälpa gäster med frågor och se till att stämningen är trevlig
- Plocka undan och städa upp efter frukosten
- Sopa och torka golven
- Tömma sopor i containern
- Rapportera om något saknas eller om något inte fungerar
- Avsluta med att stötta upp på Sånnaskolan

Arbetsplats och tid

Plats: Sånnahallens foajé och café

Tid: 06:30-10:30

Material:

Egen telefon

Kontaktpersoner i ordning

1. Oskar Ahlbin 070-823 73 55
2. Felix Svensson 076-166 57 07 (crew på Sånnaskolan)
3. Janne Fridholm 073-624 00 05

Manual: Frukostservering – Sånnahallen

 **Plats:** Kiosken i Sånnahallen

 **Kontakt:**

- Oskar Ahlbin, Åhus Beach: 070-823 73 55

- (Janne Fridholm: 073-624 00 05)

När du kommer

1. **Lås upp kioskdörren** – enligt instruktion som sitter på dörrens insida. Annars piper den efter ett tag om den står öppen..

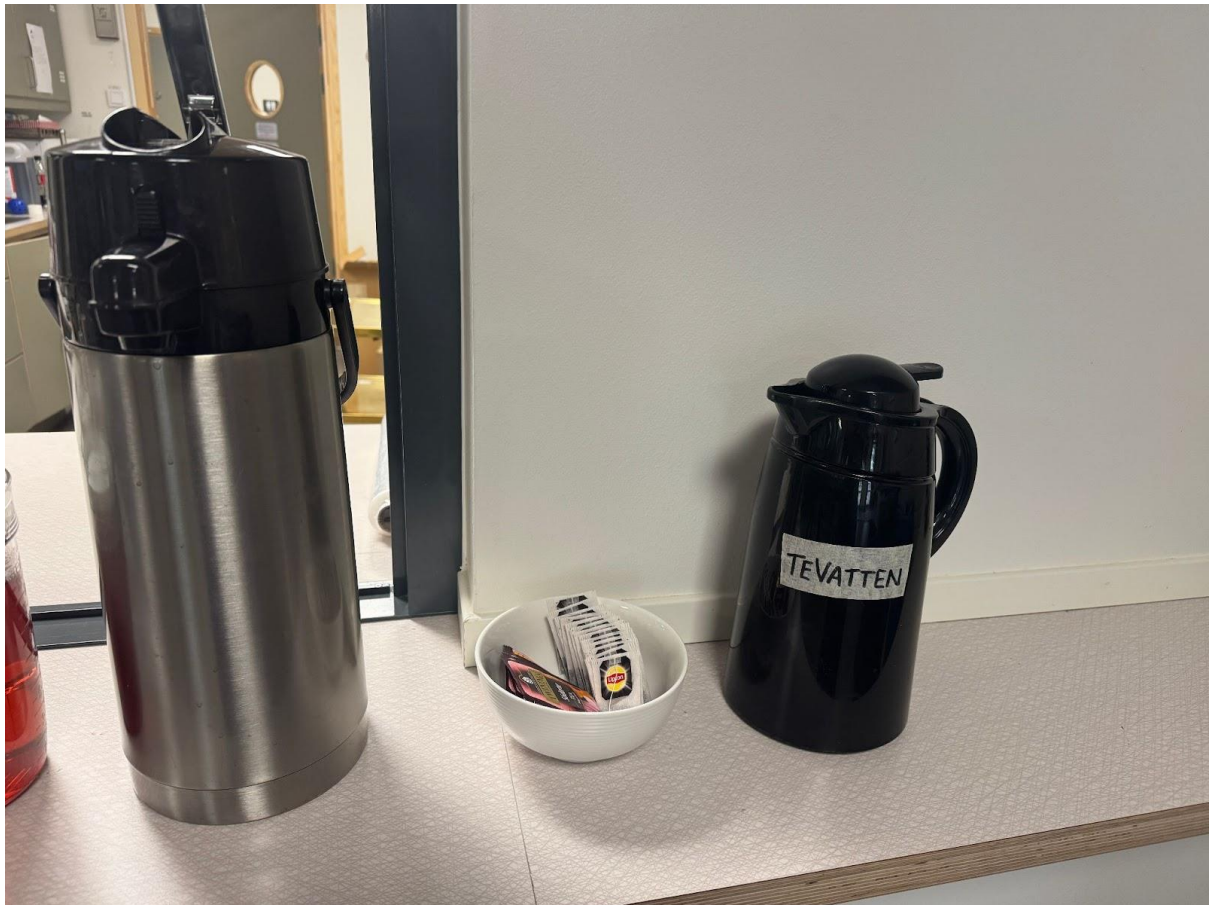
2. **Tvätta händerna** noggrant och använd **engångshandskar** vid all hantering av livsmedel.

3. **Sätt på kaffe:**
 - Placera kanna under bryggaren.

 - Fyll plastkannen med vatten och häll i ovanpå bryggaren.

- Sätt i filter och tillsätt 2,5 mått (dl) kaffe.
- Starta bryggaren.
- När klart – sätt i pumpenheten och ställ ut.

4. **Thé:** Förbered vattenkokaren och starta vid behov.




1. **Lägg kylklampar i metallbrickorna (3 st)**

2. På två av dessa ställs:

- Bricka 1: Rökt kyckling, medwurst
- Bricka 2: Ost och smör
- Apelsinmarmelad ställs i **vit skål bredvid**



 *Se till att det alltid finns påfyllning i kylan – fyll på bakifrån så att äldst används först.*

 **Innehåll frukostbuffé (ställ fram enligt bildinstruktioner)**

Dryck:

- Apelsinsaft (bringare)
- Jordgubbssaft (bringare)

Totalt 8 bringare – **4 ska alltid stå i kylan redo**

- Kaffe
- Thé (på förfrågan)

På den tredje kylbrickan ställer du

- Mjök
- Vaniljyoghurt (laktosfri på förfrågan finns i kylan i kiosken)



Bröd:

- Färskt bröd (läggs på bricka)
- Glutenfritt bröd (i frysen – märk upp!)



Tillbehör på tallrik:

- Tomat (skivas, släng den översta delen)
- Gurka (skivas)

Flingor och gröt:

- Cornflakes (ställs fram i förpackningen)
- Äppelmos (i skål)

- Overnight oats (ställs fram i pappmugg). Ställ ut några åt gången.



Overnight Oats – till nästa dag

Se till att det alltid finns för morgondagen!

Blanda i en bunke:

- 10 dl havregryn

- 1 l mjölk (gör några med havremjök = laktosfritt)
- 10 tsk kanel
- 5 krm kardemumma
- 5 tsk vaniljpulver
 - ☞ Ställ i kyl över natten. Ställ ut med slev så att gästerna själva kan ta

 **Hygien & ordning – mycket viktigt!**

- **Tvätta händerna noggrant innan och under arbetspasset.**
- **Använd alltid engångshandskar** vid hantering av mat.
- Håll alla ytor **rena och snygga** – före, under och efter frukosten.
- Torka av ytor och sopa/torka golv efter servering.

- Plocka undan och ställ tillbaka allt på sin plats.
- Täck mat som ska sparas med plastfolie.

Efter ditt pass

1. Fyll på bröd, dryck och pålägg så att det räcker till morgonen efter.
2. Täck alla brickor och skålar med plastfolie.
3. Töm sopor (uppe och nere) – sätt i nya påsar.
4. Släng soporna i **containern vid Sännaskolans parkering mot golfklubben.**
5. **Lås kiosken** när du går.

⚠ Rapportering

Om något saknas eller inte fungerar – **sms:a Oskar**

Se till att det alltid finns tillräckligt för två dagars frukost.