Training Noord Coffee Roasters

versie 1.09.2018

Keuken medewerker - uitgifte

		uitleg	gedaan	prof
A	**voor je begint**			
	controleer je voorraad in de koellades			
	zorg dat er brood klaar ligt in de lade			
	bak af			
	5 appelflap			
	5 gevulde koek			
	5 kokosmakron			
	wrap kip 3			
	en zalm 1			
	panini vegan 1			
B	**uitgifte**			
	takeaway sausje - kupje			
	salade - espressobeker			
	zit servies			
	saus - kupje			
	salade in het bakje erbij			
C	**Gebak**			
	vitrine moet netjes zijn			
	bak eventueel appeltaart bij - minimaal 15 weekend			
D	**Na afloop**			
	controleer of er broden uitliggen voor de volgende dag			
	vul eventueel de sauzen aan			
	vul beleg aan			
	maak tostiijzer - oven - schoon			
	maak werkblad schoon met cif			
	maak handwas bakje schoon met cif			