**Taakbeschrijving keukenmedewerker**

Deze taak wordt uitgevoerd onder verantwoordelijkheid van de barcommissie.
Nieuwe medewerkers krijgen uitleg en begeleiding.
Op drukke dagen, zoals zaterdagen, werken twee medewerkers per dienst in de keuken.
Een keukendienst duurt 2,5 uur.

Taken:

• Verzorgen van de algehele bediening achter het loket in de keuken (patat, belegde broodjes etc.);

• Frites bakken, tosti’s verwarmen, gehaktballen opwarmen, enz. Alles volgens de gedetailleerde instructies, die aan de muur hangen in de keuken.;

• Schoonmaken en schoon houden van de keuken;

• Afwassen gebruikte materialen;

• Bijvullen van de kleine vriezer in de keuken vanuit de grote vriezer in de ruimte naast de keuken: snacks in de daarvoor bestemde plastic bakken doen;

• Indien van toepassing overdracht naar vervolgdienst;

• Naleven van de regels volgens de checklists aanwezig in de keuken;

• Naleving van overige regels zoals het uitsluitend leveren van drank en etenswaren tegen contante betaling;

• Er mogen geen kinderen in de keuken komen.