

# BIBELOT

## WERKZAAMHEDEN HORECA CREW

### Voor opening:

- Tapkaart plaatsen.
- 1<sup>e</sup> tapje bier en wijn gooi je weg: bier 1x naar achteren halen (0,5 liter). Zet een emmertje onder de tap om het bier op te vangen.
- Main Stage: losse (sterke) drankflessen controleren, er staan er minimaal twee van elk; vraag tijdens de dienst meteen om een nieuwe fles als er één leeg raakt; bewaar lege (sterke) drankflessen en zet deze terug in de kast. Controleer ook de vriezer of er Jägermeister in staat.
- Koelkasten van slot halen, licht aan doen.
- Check de beneden/ blinde koelingen: vul bij indien nodig. Houd je aan de indeling van de koelingen en zet geen producten op plekken waar ze niet horen.
- Controleer of er in alle vuilnisbakken een zak zit en kijk of ze een vlam dovende kap hebben, plaats deze indien nodig terug.

### Tijdens:

- Spoel de glazen in schoon spoelwater. Voeg pas na het vullen met water, een druppeltje spoelmiddel toe. Laat het water circuleren en vervang het water regelmatig.
- Zet een sopje onder de bar en houd tijdens je dienst de bar en de tapbladen schoon...dit is een prettiger gezicht voor de gast en ze zullen je dankbaar zijn dat ze geen vieze natte mouwen hebben :)
- Haal regelmatig een schone doek over de bar om deze droog te maken.
- Loop door de zaal en haal bekers die in de randen langs de wand staan weg zodat mensen ook hun glazen of bekers kwijt kunnen. Gooi glazen en blikjes leeg voordat je ze weggooit.
- Gebruik de portofoon professioneel.

### Sluiten:

- Tapkaart verwijderen.
- Koelkasten bijvullen met etiket naar voren, koelkasten op slot doen.
- Bar, lekbladen, tapzuilen en dergelijk met schoon sopdoekje afnemen en met droge doek nadrogen.
- Kassa's en pinautomaten uitsluitend met droge doek schoonmaken. Houd de ruimte rond de apparatuur en bedrading zoveel mogelijk droog.
- Dopjesbakjes legen en met doekje afnemen.
- Toiletten controleren, losse troep opruimen, alle toiletten even doorpoelen
- Zakken uit de vuilnisbakken verwijderen (ook in de gangen) en lege zak + vlamdovende kap terugplaatsen.
- Zaal vegen.
- Emballage sorteren en samen met afval op rolcontainer zetten. Breng deze pas naar beneden als de stagemanager heeft aangegeven dat je de backstageruimte kunt gebruiken.
- Sopje over de vloer achter de bar, trekker erover (kijk ook even in het hok achter de bar, als de vloer daar erg plakt haal daar dan ook even een trekker over). Laat de ruimte achter de koelingen schoon en leeg achter.
- Geef je leidinggevende defecten en andere belangrijke zaken door.
- Licht uit, deur achter de bar op slot, ticketscanner, portofoon, tapkaart en sleutels in de bak, deze inleveren bij de floormanagement.....KLAAR