**Arbetsbeskrivning Waterside Cup**

**Cafeterian:**

På morgonen:

* Sätt på kaffe och gör i ordning bordet där kaffet serveras (kaffe, tevatten, mjölk, servetter, teskedar m.m.)
* Plocka fram allt som ska säljas och kolla över ifall något behövs fyllas på.
* Gör i ordning smörgåsar till försäljning (säljs endast på morgon/förmiddag).
* Förbered toast och lägg i kylen. Det bör förberedas i omgångar över dagen så att det alltid finns färdiga toast att lägga i smörgåsgrillen.
* Sätt på korvgrytan.
* Jenny gör i ordning fika till ledarna i VIP-rummet.

Hela dagen:

* Det ska finnas kaffe, korv och toast hela dagen.
* Se till att det är rent och snyggt i cafeterian, torka av bord, töm soporna vid behov m.m.
* Förbered toast i omgångar och lägg i kylen.
* VIP-rummet: Ska finnas kaffe hela dagen, smörgåsar ”så längre lagret räcker” och fikabröd.
* Sälj som tusan!

Stängning:

* Stäng ner cafeterian som vanligt. Plocka in allt, lås drickakylen, diska korvgrytan, kaffetermosar m.m.
* Torka av alla bord, sopa golvet och ev våttorka.
* Se till att allt är bortplockat i VIP-rummet
* Räkna kassan.

När man avslutar sitt pass och nästa gäng kommer så hjälps vi åt att kolla om något behöver fyllas på eller hämtas från förråd.

Hör av er om ni har frågor eller funderingar!

Jenny 070-2888042