SUPPER
HIBERNATED FOOD

VOORBEREIDING SHIFT (CHECKLIST)

Deze checklist zorgt ervoor dat jij alles binnen handbereik hebt voor een goede shift!

- Gevulde vriezer
- Grote afvalbak
- 1x 1/6 GN 150mm container hoog, met daarin met schone lepels + een scherp mesje
- 1x 1/6 GN 150mm container hoog, half gevuld met water voor vieze lepels
- 1x 1/6 GN 150mm container hoog, met een sopje en een doekje, zodat je tussendoor de werkbank kunt schoonmaken. *Ververs indien nodig het water gedurende de shift.*
- Kernthermometer en desinfectiedoekjes. Desinfecteer na elk gebruik de kernthermometer.
- Datum- en dagstickers
- Bordenwarmer. Instellen op 65 °C graden en vullen met borden
- Snijplank en een (koks)mes
- *Optioneel:* dienbladen voor het serveren van gerechten
- *Optioneel:* bestek en servetten

Vervolgens:

- Zet de ambient en verse toppings klaar
- Label de toppings en voorzie ze van dagstickers of datumstickers met daarop de bereidingsdatum, zodat voor iedereen duidelijk is hoe lang ze houdbaar zijn.
- Verse toppings wil je het liefst dagvers voorbereiden (max. 3 dagen houdbaar)
- Zet droge toppings klaar buiten de koeling in luchtdichte containers, in kleine porties. Voorzie elke container van een datumsticker met daarop de datum waarop je het product hebt opgeslagen. Droge toppings die buiten de koeling worden bewaard zijn niet oneindig houdbaar; houd de THT van de verpakking THT aan.

Als SUPPER-chef zorg jij voor de finishing touch.

Zonder deze laatste stap is het gerecht niet AF!

- De toppings moeten altijd vers, krokant, sappig en vers zijn, ogen en smaken. Bij twijfel gooi ze weg of overleg met je supervisor/chef.
- Snijd, was, bereid en bewaar de toppings zorgvuldig
- Zie je op onze gerecht foto's fijngesneden toppings, doe dit dan na. Neem er de tijd voor en besteed er aandacht aan

ENJOY YOUR SHIFT!