

Job-beskrivelse.

Maddisk

- Mødetid og sted: 15 minutter før tidspunkt på tilsigelsen i bemandingsvognen.
- Antal personer: Forskelligt på de enkelte dage/tidspunkter.
- Leder: Ørbæk Marked har en leder af køkkenet som vejleder om opgaven. En person fra din klub er vagtansvarlig og står for stedet. Alle informationer, opgaver og vejledninger fra denne skal følges.
- Opgave:
- Salg af varmt og koldt mad m.m.
 - Rengøring i og omkring boden.
 - Hjælpe til i køkken i travle perioder.
- Krav: Alle skal være voksne personer og det er et krav at man har kendskab, til mad og madlavning m.v. Der vil i perioder være meget travlt, så det forventes, at man kan arbejde på egen hånd, uden væsentlig hjælp og instruktion. Alle skal være rene og soignerede, så arbejdet kan udføres på den mest trygge måde med høj hygiejne, så både køkken og maddisk ser pæne og rene ud.
- Påklædning: Arbejdet foregår som udgangspunkt i et telt. Almindeligt og rent tøj til køkkenarbejde og gode sko.
- Forplejning: Der er **ikke** forplejning på stedet, **mad kan købes eller medbringes**. Der er gratis sodavand og kaffe.