

# Job-beskrivelse.

---

## Restaurationer

---

Mødetid og sted:	15 minutter før tidspunkt på tilsigelsen i bemandingsvognen.
Antal personer:	Forskelligt på de enkelte dage/tidspunkter.
Leder:	Ørbæk Marked har en restaurationschef som <b>er behjælpelig hvis du er i tvivl), kan altid kaldes på kanal 2).</b> Leder på stedet er en ansvarlig fra din egen forening. Alle informationer, opgaver og vejledninger fra ham skal efterkommes.
Opgave:	<ul style="list-style-type: none"><li>- Salg af øl, vand, spiritus, madvarer m.m.</li><li>- Oprydning i <u>hele</u> teltet, herunder på og under borde,</li><li>- Indsamling af flasker m.v.</li><li>- Ind- og udgange skal friholdes for affald m.v.</li><li>- Udendørs borde m.v. skal renholdes</li><li>- Barer m.v. skal være rene og pæne.</li><li>- Afhængig af vejr og vind skal væsentlige dele af teltsiderne af- eller påmonteres.</li><li>- I nogle barer skal drikkevarer m.v. selv hentes fra depot.</li><li>- Fredag og lørdag aften skal alt være ryddet op, borde tørret af og affald samlet op, inden man går hjem. Søndag når der lukkes skal baren være ren og pæn og alt skal være hentet – borde og bænke skal være slået sammen og lagt i container (<b>10 borde og 20 bænke i hver container</b>).</li></ul>
Krav:	Alle skal være fyldt <b>18 år</b> . Man skal kunne regne og give penge rigtigt tilbage. Man skal være absolut ædru. Det forventes at <u>alle</u> er hygiejniske, så barerne ser pæne og rene ud.
Påklædning:	Arbejdet foregår som udgangspunkt i et telt. Almindelig påklædning, som må blive beskidt.
Forplejning:	Der er ikke forplejning på stedet, mad skal altså købes eller medbringes. Sodavand og kaffe er gratis.