

Job-beskrivelse.

Ansvarlig – 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 – du er leder/ansvarlig af en af barerne/ølvognene.
- Opgave:
- Salg af øl, vand, spiritus, madvarer m.m.
 - Oprydning i hele teltet, herunder på og under borde,
 - Indsamling af flasker m.v.
 - Ind- og udgange skal friholdes for affald m.v.
 - Udendørs borde m.v. skal renholdes
 - Barer m.v. skal være rene og pæne.
 - Afhængig af vejr og vind skal væsentlige dele af teltsiderne af- eller påmonteres.
 - I nogle barer skal drikkevarer m.v. selv hentes fra depot.
 - Fredag og lørdag aften skal alt være rent og opryddet ingen 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.
 - **Derudover skal du:**
 - Instruere de øvrige i opgaverne.
 - Sørge for at ovenstående opgaver bliver udført
 - Bestille varer i depotet, hvis det skal leveres
 - Kontrollere at det er godkendte personer der ”tømmer kassen”
 - Kontrollere og godkende noteringer vedr. leverede og afhentede varer
 - Tage kontakt til informationen hvis der opstår uro – eller der opstår andre problemer.
 - **Møde til informationsmøde**
Tirsdag den 9. juli kl. 19.30.
 - *(Klubbens bonus er afhængig af dit fremmøde)*
 - Sørge for at ingen under 18 år kan købe øl og spiritus, samt huske de øvrige på det.
 - Fører beredskabs bog i baren/maddisk
- Krav: Skal være ”voksen” og kunne sætte sig i respekt.
Alle skal være fyldt 18 år.
Man skal kunne regne og give penge rigtigt tilbage.
Man skal være absolut ædru.
Det forventes at alle er hygiejniske, så barerne ser pæne og rene ud.
- Påklædning: Arbejdet foregår som udgangspunkt i et telt.
Almindelig påklædning, som kan tåle at blive beskidt.
- Forplejning: Der er ikke forplejning på stedet, **mad** skal altså købes eller medbringes. Sodavand og kaffe er gratis.