

8. Schoonmaakrooster

Schoonmaken is een van de belangrijkste taken in de horeca en is altijd het minst leuk! Maar moet wel gebeuren.

Vandaar dat jullie ook een schoonmaakrooster moeten maken, dit rooster moet je dan ook de avond dat je aan de beurt bent meenemen.

De opdracht:

Het schoonmaakrooster wat je kan gebruiken staat op: [Cooking Skills](#) onder het kopje overige downloads.

Op deze lijst hoef je alleen de namen in te vullen van je collega leerlingen.

Dit betekent niet meteen dat diegene dat schoon moet maken maar wel dat hij/zij verantwoordelijk is of het ook echt gedaan is.

Jullie als chefs zijn natuurlijk de eind verantwoordelijke en controleren uiteindelijk of het uitgevoerd is. Alles wat niet gedaan is aan het eind van de avond zullen jullie zelf moeten doen.

Dit schema print je 2 keer uit 1 neem je mee op de avond zelf en 1 stop je in je werkstuk

Temperatuurlijst

De horeca keuken is sinds 1995 verplicht om volgens de HACCP regels te werken.

Deze regels zijn voor alle bedrijven die op welke manier dan ook zich met voedsel bereiding bezig houdt. dus je begrijpt dat wij ons ook aan deze regels moeten houden. kijk op de volgende website wat HACCP inhoud: [Passie voor Horeca](#) type bij de zoekfunctie HACCP in.

De opdracht:

Eén van de onderdelen die je moet doen is het invullen en registreren van de temperaturen, de temperatuurlijst voor onze keuken kan je vinden op: [Cooking Skills](#)

In alle gekoelde ruimtes hangt een temperatuurmeter, dit is een temperatuurmeter gevuld met alcohol. Alcohol zorgt namelijk voor een goede weergave van de temperatuur en heeft als voordeel dat het niet bevriest.

In het volgende filmpje wordt je uitgelegd hoe je de temperatuurlijst moet invullen
[invullen temperatuurlijst](#)

Vul deze lijst in en stop hem in je werkstuk.