



Plang vum DAG

	Schicht A 5 Pers.	Schicht B 15 Pers.	Schicht C 5 Pers.	Schicht D 15 Pers.
06:00				
07:00				
08:00				
09:00				
10:00				
11:00				
12:00				
13:00				
14:00				
15:00				
16:00				
17:00				
18:00				
19:00				
20:00				
21:00				
22:00				
23:00				

06:00 - 14:00	07:00 - 15:00	14:00 - 22:00	15:00 - 23:00
------------------	------------------	------------------	------------------

Eng Schicht = 20 Persounen (außer vu 6h00-7h00 (=5 Pers.) & vun 22:00-23:00 (= 15 Pers.))

= 12 Pers. fir waarm Kichen
 + 6 Pers. fir kal Kichen
 + 2 Pers. fir d'Spull, respektiv Aide cuisinière

Et wäert ee Roulement bei de Schichten gemaach ginn (souwäit dëst méiglech ass)!

Wat heescht « beim Ravi hëllef »?

1. Job an der « waarmer Kichen »
 - Ënnert der Leedung vun 2 Responsabelen
 - Préparatiounen vun den eenzelne waarme Platen no der Fiche technique déi vum Chefkach opgestallt gouf (genau Beschreibung/Rezept + Anleitung)



Planning RAVI

2. Job an der « kaaler Kichen »
 - Ënnert der Leedung vun 1 Responsabel
 - Préparatiounen vun den eenzelne Platen (Zaloten, Vinaigrette,...) no der Fiche technique déi vum Chefkach opgestallt gouf (genau Beschreibung/Rezept + Anleitung)
 - Geméis préparéieren fir déi warm Kichen
 - Buffet fir Staff Moiesiessen préparéieren

3. Moiesiessen fir de Staff
 - Kaffi/Téi maachen
 - Préparéiert Plateauen erausstellen
 - Brout a Mëllech prett stellen
 - Taassen, Telleren a Besteck prettstellen

4. Këschten fir moies lessen a Picnic
 - Frühstückskëschten vun den Truppen propper maachen an opfëllen mat der Hellef vun enger Lëscht pro Trupp
 - Frühstückskëscht fir Crèche préparéieren
 - Picnic préparéieren: Bréidecher schmieren fir Truppen déi Mëttes net um Site sinn

5. Allgemeng (jiddereen)
 - Erausginn vun lessen
 - Spullen
 - Kiche an Ausgab botzen
 - Raumen
 - Wäschmaschinn an Trockner an- an ausraumen
 - Dëscher a Bänken am lessall oofmaachen a kieren