

ATELIER SANDWICH

Référentes : Elisa & Elise

Préparer les sandwichs et les croque-monsieurs qui seront vendus à la buvette

**Les ateliers de préparation ont lieu :**

-le vendredi et samedi soir à partir de 17h

-le samedi et dimanche matin à partir de 10h

Deux binômes sont requis. Chaque binôme travaille à la chaîne. Un atelier dure en moyenne 1 heure.

**MISSIONS :**

1. Lire le menu et s'informer des différents sandwichs à préparer. La référente buvette présent vous donnera les quantités à préparer.
2. Se laver les mains et s'attacher les cheveux.
3. Prendre des gants, un tablier, un bonnet si disponible. Mettre une nappe en papier sur la table de travail.
4. Préparer les sachets des sandwichs et noter sur les sachets les initiales du sandwich
5. S'installer confortablement sur une table à côté de son binôme. Tous les ingrédients des sandwichs à portée de main.
6. Un binôme coupe le pain et étale beurre/mayonnaise. L'autre binôme mets les ingrédients dans le sandwich et le sandwich dans le sachet. La quantité est laissée à votre appréciation. Ne gaver pas le sandwich mais ne soyez pas chiche non plus !
7. Déposer les sandwichs terminés dans le frigo à boissons. Ne pas mélanger les différents sandwichs pour faciliter le service.
8. Ranger les ingrédients restants au frigo et nettoyer la table et les ustensiles.
9. Informer les référentes si les ingrédients devaient manquer pour le prochain atelier.

NOTE : les créneaux étant de deux heures et l’atelier sandwich nécessitant environ une heure, quand vous avez fini n’hésitez pas à aller donner un coup de main au service ☺

**APTITUDES SOUHAITEES**

-ne pas avoir faim pendant la préparation ;

-pas de nez qui coule..;

-savoir couper une baguette et insérer des feuilles de salade dans du pain ;

-diplôme polytechnique avec 5 ans d'expérience en management sandwich

MERCI POUR VOTRE AIDE,

ET BON FESTIVAL !