

## WAFELDORP

### IN/VOOR DE PAUZES

#### Algemeen:

- Voor alle taken kom je een kwartier voor de pauze uit je les naar het wafeldorp, tenzij anders aangegeven. Voor taken waar je eerder uit je les moet, geldt:
  - o Naar toetsen moet je wel gaan, geef dit aan bij de voorzitter of in de groepsapp.
  - o Mocht je een les echt niet willen skippen, geef dit ook aan bij de voorzitter of zoek vervanging in de groepsapp.
- Houd je aan de planning!!! Het kan dat je (tijdelijk) een taak van iemand overneemt, maar zorg dat je in de pauzes op je plek staat.
- Er moet tijdens schooltijden (tenzij als *alles* opgeruimd is) altijd iemand aanwezig zijn.

#### Pin/contant:

- Bij Pin: Weet hoe SumUp werkt (zie filmpje van Jefta of vraag het aan iemand)
  - o Mail: [kassasumup@ioforyou.nl](mailto:kassasumup@ioforyou.nl)
  - o Wachtwoord: Wafeldorp@25
- Bij Contant: registreer wat er verkocht wordt op de laptop.
- Je schrijft een briefje met wat iemand wil. Schrijf voor elke wafel en chocomel (deluxe) een apart briefje!
  - o Volgorde: toppings wafel
  - o Codes (ken deze goed):
    - Wafel= W
    - Chocomel= CH
    - Choco deluxe= CD (chocomel met slagroom, chocoladesaus en marshmallows)
    - Slagroom= S
    - Chocoladesaus= C
    - Caramelsaus= K
    - Poedersuiker= P
    - Dubai wafel (slagroom, chocoladesaus, pistachesaus) = D
  - o Zet er vervolgens een stempel op.

- Zorg dat de mensen betalen voor je ze een briefje geeft.

### **Beslag maken:**

- Het uur voor de pauze ben je aanwezig om het beslag te maken (1<sup>e</sup> en 3<sup>e</sup> uur)!
- In de pauzes sta je automatisch ook bij bereiden.
- Voor het beslag maken:
  - o Lees op de verpakking van de wafelmixen wat de verhouding water/beslag is (1 pak is 200 ml water) en mix het tot het een mooi egaal beslag is. Zet het vervolgens neer bij de wafelijzers.
  - o Kijk hoeveel er nodig is en zorg dus dat je op tijd stopt zodat we niet te veel overhouden overleg dit eventueel met de voorzitter.

### **Bakken:**

- Het uur voor de pauze aanwezig om te bakken!
- Draag bij het bakken handschoentjes, weer daar wel zuinig mee!
- Hoe bak je een wafel?
  - o Verwarm de wafelijzers voor (190 graden). Begin pas met bakken als ze goed warm zijn (na 20 min.).
  - o Spray de wafelijzers (boven én onderkant) in met bakspray (zorg dat dit nauwkeurig gebeurt).
  - o Doe het beslag in de wafelijzers. Niet te veel doordat je de wafelijzers dicht doet verspreid het zich en anders stroomt het over.
  - o Kijk na een tijdje (niet te snel!! Want dat mislukt de wafel) of de wafel goed is. Als die goed is haal je hem eruit en leg je hem op de dienbladen met aluminium. Als die nog niet goed is doe je hem nog even dicht tot het wel gaar is.
  - o Raak vooral niet te lang afgeleid want dan bakken ze aan.
  - o Voordat je de volgende wafel bakt, gebruik weer de bakspray!
- Stop op tijd weer met bakken in de grote pauze overleg dit met de voorzitter, anders houden we wafels over en dat is zonde van het geld en van de wafel!

### **Bereiden**

- Doe handschoentjes aan!
- Hoe bereid je een wafel?
  - o Vraag het kaartje van iemand en lees die goed!
    - Ken de codes uit je hoofd, zie *Pin/Contant*

- Kijk of het kaartje betrouwbaar is door stempel, alles in hetzelfde handschrift geschreven, de kleur, en of de notatie overeenkomt. Denk je dat het niet betrouwbaar is, zeg dit dan tegen de persoon. Als ze dan nog aanhouden dat het echt is, vraag het na bij degene die het kaartje gemaakt heeft of dit ook echt is zoals ze het gemaakt hebbe. (let op maar 1 wafel per kaartje)
- Pak een servetje en doe daar je wafel op.
- Doe de toppings er ook op.
- Slagroom in het midden spuiten van links naar recht, bedek niet de hele wafel!  
  
Chocoladesaus / caramelsaus / pistachesaus spuit dit er rustig van links naar recht overheen.
- Gooi het kaartje gelijk in de prullenbak
- Wees aardig!

#### **Naar de personeelskamer**

- In de pauze ga je naar de personeelskamer met wafels, toppings en een SumUp om daar wafels te verkopen aan docenten. Zie ook *Bereiden*.

## **OPRUIMEN**

### **Algemeen:**

- Na de grote pauze gaan we opruimen. Het mag gelijk na de pauze, mag ook na je lessen. Kijk in het schema wat je taak is en voer die uit, als je daarmee klaar bent en nog tijd hebt kan je ook taken van anderen doen om ze te helpen.
- Zorg dat na je taak het echt netjes is en dat je je rommel opruimt.

### **Wafelijzers en chocomel schoonmaken**

- Maak de wafelijzers schoon, de binnenkant én de buitenkant. Doe dit met wat water en evt een sopje. Zorg ervoor dat erna de wafelijzer goed droog zijn en er geen sop meer in zit. Maak ook de chocomel warmhoudplaat schoon.

### **Tools afwassen**

- Verzamel alle tools en was in de keuken (met toestemming van de conciërge) alle tools en beslagkommen die leeg zijn af. Soms kunnen er dingen in de vaatwasser, dus kijk of dat kan. Daarna berg je de tools op bij wafeldorp op de tafel van het bereiden, spatel en pollepels mogen in de bak waar ook messen etc. in zitten.

### **Nieuwe kranten over tafels & vuilniszak vervangen**

- Vervang de kranten onder de wafelijzers, voor nieuwe kranten. Let hierbij op dat de leuning van de bank ook bedekt is. De school is er niet blij mee als na wafeldorp er allemaal beslag op de banken zit!
- Gooi de oude vuilniszak buiten weg (bij die grote containers) en doe er een nieuwe vuilniszak in. Doe dit pas nadat de opruimtaken waarbij dingen weggegooid moeten worden gedaan zijn.

### **Tafels schoonmaken & vloer vegen**

- Haal het papier dat om de bereidingstafel heen zit weg en doe er nieuw papier op. Plak dat papier vast met plakband/tape. Kijk of de tafels bij de kassa schoon zijn en neem die anders af met een doekje. Veeg de vloer met een bezem die je gehaald hebt bij de conciërge en stop het bij elkaar geveegde vuil in de prullenbak.

### **Aluminiumfolie om dienbladen vervangen**

- Om de dienbladen zit aluminiumfolie. Haal dit eraf en gooi het weg. Pak een rol aluminiumfolie en vouw dat om elk dienblad.

### **Kar wegbrengen & klaarmaken.**

- Verzamel alle toppings, zuurstokken, wafelmixen, chocomel en etc. lig dit op de kar en breng dit achter bij de conciërge (blijf hier niet te lang want dat vinden de conciërges niet fijn). Daarna kan je de nieuwe kar klaarmaken voor de volgende dag, zet hier de volgende dingen in: 60 wafelmixen (tenzij anders aangegeven door voorzitter), 3 à 4 tonnen zuurstokken, minimaal 1 tray aan slagroombussen, 4 à 5 bussen poedersuiker, 2 pakken servetten, 4 flessen chocoladesaus, pistachesaus, caramelsaus, mini marshmallows, 4 pakken chocomel, 4 sum ups (als deze niet opgeladen zijn leg ze dan aan de oplader) en voldoende bekertjes (chocomel deluxe heeft de chocomel bekertjes).
- Zorg er verder ook voor dat de open slagroom en chocoladesaus in de koelkast staat

- Zorg ook dat je het overgebleven beslag inpakt in vershoudfolie en het vervolgens in de koelkast zet.

### **WAT JE MOET DOEN ALS JE HET EERSTE OP SCHOOL MOET ZIJN**

- Leg de stroom aan, doe dit als eerste!
- Zet 20 min. Voor het 2<sup>e</sup> uur beide wafelijzers aan op 190 graden (tenzij anders aangegeven door voorzitter).
- Zorg dat de kar bij wafeldorp staat en is uitgeladen.
- Zorg dat de chocomel in de tap zit en dat die om 9:10 wordt aangezet op 35 graden.
- Start de laptop en sluit deze aan met de oplader
- Zorg voor kerstmuziek
- Zorg dat alles klaarstaat voor de eerste klanten

### **Stroom:**

- 1 kabel de grote haspel (oranje) wordt aangesloten op het techniek lokaal, op deze haspel staat het dubbele wafelijzer aangesloten.
- De haspel die vanaf de box naar het kleine wafelijzer loopt (de losse kabel) kan aangesloten worden op het stopcontact van de wand.
- Uit het kantoor op de C1 (het kantoor na die van meneer de Vries) komt een haspel (ligt los bij wafeldorp) uit het raam, op deze haspel komen de 2 mixers, daarna wordt deze haspel doorgelust naar het kleine wafelijzer die ook op deze zelfde haspel moet.