

Skills

kein Unihockey-Wissen nötig, Freude am Kochen, Organisationsgeschick, belastbar

An den grossen Turnieren (Masters Ende Mai, ULA-Cup Ende August) kochen wir für 200 - 300 Junioren Pasta. Dies sind ausserordentlich rentable Anlässe. Bist du ein versierter und passionierter Koch? Deine Aufgaben sind:

- «Küche» draussen vor dem Kreuzfeld aufstellen (gem. Handbuch)
- gem. Essensplan (wer, wann, wie viele Personen) Pasta und Sauce kochen
- mit den Helfern Tische und Fassstrasse vorbereiten
- Pasta und Sauce schöpfen
- aufräumen, wegräumen, abwaschen



Zeitlicher Aufwand

9.00 - ca. 15.00 Uhr (an 2 Wochenenden pro Jahr)

Bedarf: In den letzten Jahren haben Matteo Malla, Alexander Tschanz oder Männer aus dem Plausch-Team jeweils diese Schichten übernommen. Bei zusätzlichen Pasta-Köchen verteilen sich die Sa-/So-Schichten besser auf mehr Schultern. Du wählst deine Einsätze selber im Helfertool aus.