

## MENU



### חלוקת תפקידים

שף:

(תפקידים: לקבוע מה בתפריט הערב, לטעום כל מנה לפני, לפקח על צילחות)

סו שף:

(תפקידים: להכין עם השף את ההכנות והאוכל, לצלחת את כל המנות)

עיצוב ואווירה:

(תפקידים: לערוך ולעצב שולחן+ קישוטים אם מתחשק, )

די ג'יי:

(תפקידים: בחירת שירים או פלייליסט לערב)

מלצר:

(תפקידים: הזמנה ורשימת הערות אם יש לפני, שתייה לכולם, פינוי כשצריך, הגשת מנות לשולחן)

שטיפת כלים

(אפשר גם להתחלק עם זה):

### מספר סועדים:

### מטבח הכנות

פס קר: שטיפה וקיצוץ/ שיפוד/  
ייבוש ירקות של:

פס חם: בישול/ טיגון/ אידוי/ אפייה