

# Program praktyki nauczycieli branży gastronomicznej

w ramach projektu:

## **Praktyki nauczycielskie w przedsiębiorstwach powiatu żarskiego receptą na podniesienie jakości kształcenia zawodowego**

**Autorzy:**

**Olga Białkowska-Śmigiel**

**Magdalena Krystkowska**

**Sebastian Abramowicz**



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Autorzy:

**Olga Białkowska-Śmigiel** - nauczycielka

**Sebastian Abramowicz** - pracodawca

**Magdalena Krystowska** – specjalista do konstruowania programów doskonalenia zawodowego nauczycieli/ek

Recenzent: **Rozalia Białkowska**

Korekta językowa: **Wioletta Wodnicka**

Korekta ostateczna: **Grażyna Uhman**

**Ośrodek Doskonalenia Nauczycieli**

**Zielona Góra marzec 2011**

## Spis treści

<b>I. Założenia organizacyjne programu .....</b>	<b>4</b>
<b>II. Uwagi dotyczące sposobu korzystania z programu praktyk.....</b>	<b>6</b>
<b>III. Rodzaje zadań w programie i uwarunkowania ich wykonywania .....</b>	<b>8</b>
III.1. Program i przykłady zadań wykonywanych wspólnie przez nauczyciela/kę i pracownika/opiekuna/kę praktyk. Uwarunkowania wykonywania zadań wspólnie przez nauczyciela/kę i pracownika/opiekuna/kę praktyk.....	8
III.2. Uwarunkowania wykonywania zadań przez nauczyciela/kę pod nadzorem opiekuna/kę praktyk.....	8
III.3. Uwarunkowania wykonywania zadań samodzielnie przez nauczyciela/kę.....	8
<b>IV. Program praktyk z podziałem na moduły i przykłady zadań.....</b>	<b>10</b>
<b>IV.1. Moduł-organizowanie procesu produkcyjnego w zakładzie         gastronomicznym.....</b>	<b>10</b>
IV.1.1. Cele edukacyjne.....	10
IV.1.2. Materiał.....	10
IV.1.3. Przykłady zadań.....	11
<b>IV.2. Moduł - Technologia gastronomiczna.....</b>	<b>17</b>
IV.2.1. Cele edukacyjne.....	17
IV.2.2. Materiał.....	18
IV.2.3. Przykłady zadań.....	18
<b>IV.3. Moduł - obsługa konsumenta.....</b>	<b>26</b>
IV.3.1. Cele edukacyjne.....	26
IV.3.2. Materiał.....	26
IV.3.3. Przykłady zadań.....	27
<b>V. Literatura.....</b>	<b>38</b>

## I. Założenia organizacyjne programu

1. Praktyki nauczycieli/ek branży gastronomicznej organizowane w ramach projektu realizowane są u pracodawców Powiatu Żarskiego.
2. Praktyki prowadzone są pod kierunkiem opiekunów/ek praktyk, którymi są pracodawcy lub wyznaczeni przez nich pracownicy. W przypadku braku możliwości organizator Projektu zaproponuje inną osobę.
3. Praktyki nauczycieli/ek zawodu organizowane są od czerwca do listopada. Łączny czas trwania praktyki wynosi 102 godziny.
4. Wymiar czasu pracy na praktyce wynosić będzie 6 godzin dziennie.
5. Dopuszcza się 12-godzinny dzień praktyki pod warunkiem, że przedłużony czas praktyki wynika z organizacji pracy zakładu.
6. Praktyka odbywa się w oparciu o umowę z podmiotem przyjmującym nauczyciela/kę na praktykę.
7. Praktyka ma na celu doskonalenie umiejętności praktycznych nauczycieli/ek, wymaganych podczas realizowania kształcenia zintegrowanego.
8. Celem praktyki jest również likwidacja barier psychologicznych nauczycieli/ek wdrażających zintegrowane kształcenie zawodowe.
9. Praktyka ma na celu przybliżenie nauczycielowi/ce realiów, z jakimi mogą się spotkać w przyszłości ich uczniowie.
10. Praktyka ma za zadanie pokazanie dobrych praktyk zawodowych, a także zwrócenie uwagi na specyfikę wykonywanego zawodu.
11. Oceniania efektów edukacyjnych należy dokonywać na podstawie obserwacji przebiegu zadań i analizy rezultatów pracy opisanych przy każdym zadaniu.
12. Praktyka ma na celu podkreślenie znaczenia pracy zespołowej w zakładzie gastronomicznym oraz wskazanie na konsekwencje związane z nierzetelnym podchodzeniem wszystkich pracowników przedsiębiorstwa/zakładu do obowiązków.
13. Praktyka powinna uświadomić wielorakie niebezpieczeństwa związane z poszczególnymi stanowiskami pracy w zakładzie gastronomicznym.
14. Praktyka ma na celu zapoznanie nauczyciela/kę z najnowszymi maszynami i urządzeniami stosowanymi w zakładach gastronomicznych.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

15. Celem praktyki jest również zapoznanie nauczyciela/kę ze współczesnymi trendami sztuki kulinarnej.
16. Praktyki powinny zapoznać nauczyciela/kę ze stosowaniem w pracy zakładów gastronomicznych technologii informatycznej.

## II. Uwagi dotyczące sposobu korzystania z programu praktyk

1. Program praktyk obejmuje zadania z trzech podstawowych modułów składających się na naukę zawodu:
  - a) Organizowanie działalności zakładu gastronomicznego.
  - b) Technologia gastronomiczna.
  - c) Obsługa konsumenta (gości).
2. Realizacja programu powinna być dostosowana do czasu trwania i rytmiczności poszczególnych terminów realizacji praktyki.
3. Orientacyjny czas realizacji zadań podano przy każdym zadaniu.
4. Program obejmuje szerszy zakres materiału niż zakres przewidziany na 102 godziny, z uwagi na umożliwienie wyboru zadań do realizacji przez pracodawcę.
5. W programie zamieszczono zadania trojakiemu rodzajowi: wykonywane przez nauczyciela/kę wspólnie z pracownikiem/opiekunem/ką praktyk, wykonywane przez nauczyciela/kę pod nadzorem pracownika/opiekuna/ki praktyk i wykonywane przez nauczyciela/kę samodzielnie.
6. W każdym module programowym zamieszczono przykłady zadań ze wszystkich rodzajów działań (zadania we współdziałaniu, zadania pod nadzorem, zadania wykonane samodzielnie) wymienionych w punkcie 5.
7. W czasie praktyki zadania z każdego rodzaju powinny być realizowane w możliwie równoważnych ilościach.
8. Niektóre zadania (co wynika z podobnych etapów realizacji różnych prac) są sformułowane tak, że na ich podstawie można realizować różne cele. Stąd proponuje się, aby zadania uszczegóławiać i dostosowywać do potrzeb oraz warunków organizacyjnych i technicznych zakładu.
9. Poszczególne zadania mają różny czas realizacji (od kilku godzin do kilku miesięcy), dlatego realizację tych zadań należy zaplanować i przedyskutować wspólnie z nauczycielem/ką i umieścić je w planie praktyki odpowiednio do możliwości organizacyjnych i technicznych przedsiębiorstwa (zakładu).
10. Niektóre zadania, co wynika z ich specyfiki, muszą być realizowane równolegle z innymi zadaniami i powinny być rozłożone w czasie, np. zadania związane z organizowaniem

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

i przygotowaniem przyjęć okolicznościowych. Realizacja takich zadań może nawet zaczynać się w maju, a kończyć w październiku.

11. W przypadku zadań o proponowanym czasie wykonania 12 godzin można uzgodnić z nauczycielem/ką, że będą zrealizowane w jednym dniu, zamiast w dwóch dniach praktyki. Realizacja tych zadań powinna być przewidziana na terminy 5-dniowe.
12. Zadania powinny być realizowane z jak największym wykorzystaniem technologii informatycznej w procesie produkcyjnym i obsłudze gości. Rekomenduje się program typu Gastro Chef.
13. Przed każdorazowym przystąpieniem nauczyciela/ki do realizacji zadań na nowym dla niego/niej stanowisku pracy powinien być przeprowadzony przez pracownika zakładu (opiekuna/kę) instruktaż stanowiskowy.
14. Proponuje się, żeby zadania, których realizacja będzie niemożliwa w danym zakładzie, zostały zaproponowane do realizacji podczas wizyt studyjnych.

### **III. Rodzaje zadań w programie i uwarunkowania ich wykonywania**

#### **III.1. Program i przykłady zadań wykonywanych wspólnie przez nauczyciela/kę i pracownika/opiekuna/kę praktyk. Uwarunkowania wykonywania zadań wspólnie przez nauczyciela/kę i pracownika/opiekuna/kę praktyk.**

Dobór zadań do tej grupy wynika z następujących przesłanek:

- konieczności zachowania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy;
- trudności obsługi niektórych maszyn i urządzeń;
- stopnia trudności zadań;
- obsługi nieznanymi programami komputerowymi;
- odpowiedzialności materialnej pracownika za produkt finalny.

#### **III.2. Uwarunkowania wykonywania zadań przez nauczyciela/kę pod nadzorem opiekuna/ki praktyk.**

Zadania wykonywane przez nauczyciela/kę pod nadzorem pracownika/opiekuna/ki wynikają z następujących przesłanek:

- konieczności zachowania bezpieczeństwa pracy;
- poziomu trudności zadań;
- odpowiedzialności materialnej pracownika za wytworzony produkt;
- potrzeby zagwarantowania, że otrzymany produkt finalny lub usługa będą zgodne z obowiązującymi normami;
- niedostatecznej sprawności nauczyciela/ki w wykonywaniu zadań.

#### **III.3. Uwarunkowania wykonywania zadań samodzielnie przez nauczyciela/kę**

Zadania, które będzie wykonywać nauczyciel/ka samodzielnie wynikają z następujących przesłanek:





Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- podczas ich wykonywania nie występują większe zagrożenia bezpieczeństwa w czasie pracy;
- ich wykonanie jest stosunkowo łatwe;
- maszyny i urządzenia używane podczas prac związanych z tymi zadaniami są proste w obsłudze;
- zadania te nie są związane z odpowiedzialnością materialną za ich efekt;
- wykonanie zadań należących do tej grupy nie wymaga posiadania długiej praktyki w zawodzie kucharz./kelner;
- zadania wykonuje się najczęściej samodzielnie.

## **IV. Program praktyk z podziałem na moduły i przykładami zadań**

### **IV.1. Moduł - organizowanie procesu produkcyjnego w zakładzie gastronomicznym**

#### **IV.1.1. Cele edukacyjne**

W trakcie odbywania praktyk nauczyciel/ka powinien/a:

- a) zapoznać się ze strukturą organizacyjną zakładu i obiegiem dokumentacji, ze szczególnym uwzględnieniem dokumentów uwidaczniających przychód zakładu;
- b) określić system zarządzania zakładem gastronomicznym;
- c) określić rodzaje stanowisk pracy w poszczególnych działach zakładu gastronomicznego;
- d) zorganizować pracę w zakładzie/przedsiębiorstwie gastronomicznym;
- e) opracować dokumentację organizacyjną zakładu gastronomicznego;
- f) opanować stosowanie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zakładzie;
- g) poznać system wdrażania HACCP w zakładzie;
- h) poznać i stosować programy komputerowe używane w zakładzie typu: Gastro Chef i Płatnik.

#### **IV.1.2. Materiał**

- a) Struktura organizacyjna zakładu i obieg dokumentacji ze szczególnym uwzględnieniem dokumentów finalnych ukazujących przychód zakładu.
- b) Systemy zarządzania przedsiębiorstwem gastronomicznym.
- c) Organizacja pracy w różnych działach zakładu gastronomicznego.
- d) Zasady bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska obowiązujące na stanowiskach pracy.
- e) System HACCP w zakładzie gastronomicznym.
- f) Zastosowanie programów komputerowych (np. program typu Gastro SzeF i Płatnik) w zakładach gastronomicznych.

### **IV.1.3. Przykłady zadań**

**Program i przykłady zadań wykonywanych wspólnie przez nauczyciela/kę i pracownika/opiekuna/kę praktyk. Uwarunkowania wykonywania zadań wspólnie przez nauczyciela/kę i pracownika/opiekuna/kę praktyk.**

#### **Zadanie 1.**

##### **Poznanie struktury organizacyjnej zakładu**

W celu wykonania zadania należy:

- przeanalizować strukturę służbową uprawniającą przełożonych do wydawania;
- podwładnym poleceń, określania zadań i kontroli ich realizacji;
- przeanalizować strukturę funkcjonalną;
- przeanalizować strukturę techniczną;
- przeanalizować strukturę informacyjną;
- zapoznać się z dokumentacją bezpieczeństwa i higieny pracy i dokumentacją przeciwpożarową;
- zapoznać się z obiegiem dokumentacji w zakładzie.

##### **Warunki pracy:**

- przewidywany czas realizacji zadania – 6 godzin;
- pomieszczenia magazynowe, produkcyjne, administracyjne oraz handlowo-usługowe w zakładzie;
- schemat funkcjonalny/organizacyjny zakładu.

##### **Rezultaty pracy:**

- zapoznanie z zakresem obowiązków na poszczególnych stanowiskach pracy;
- zapoznanie z charakterystyką pomieszczeń w zakładzie;
- poznanie dokumentacji bezpieczeństwa i higieny pracy oraz dokumentacji przeciwpożarowej i sposobu ewakuacji na wypadek pożaru;
- zapoznanie z obiegiem dokumentacji wewnątrz zakładu.

#### **Zadanie 2.**

##### **Obsługa programu Płatnik ZUS**

W celu wykonania zadania należy:

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- poznać zasady działania programu;
- poznać dokumenty do rejestracji pracownika w ZUS;
- poznać dokumenty do wyrejestrowania z ZUS;
- poznać dokumenty rozliczeniowe pracodawcy i pracowników;
- poznać dokumenty pracownika będącego na zasiłku chorobowym płatnym przez pracodawcę oraz przez ZUS;
- poznać dokumenty pracownika będącego na zasiłku wychowawczym;
- poznać zasadę podpisu elektronicznego na wysyłanej dokumentacji oraz wysyłkę pakietu do centrum ZUS;
- poznać sposób korekty błędnej deklaracji.

#### **Warunki pracy:**

- przewidywany czas realizacji zadania – 6 godzin;
- pomieszczenie biurowe;
- zestaw komputerowy z programem Płatnik ZUS i łączem internetowym.

#### **Rezultaty pracy:**

- rozróżnianie typów dokumentacji ZUS;
- umiejętność wypełniania elektronicznej deklaracji ZUS;
- umiejętność rejestracji elektronicznej oraz wyrejestrowania pracownika;
- umiejętność stosowania podpisu elektronicznego;
- umiejętność wysyłki elektronicznej pakietu deklaracji;
- samodzielne utworzenie pakietu deklaracji ZUS za bieżący okres rozliczeniowy oraz przesłanie do centrum elektronicznego ZUS;
- odebranie informacji zwrotnej i zarejestrowanie przyjęcia przesyłki elektronicznej.

### **Zadanie 3.**

#### **Zastosowanie programu typu Gastro SzeF w zakładzie gastronomicznym**

W celu wykonania zadania należy:

- zapoznać się z kartami kalkulacyjnymi w programie, na podstawie których program wykonuje rozchody składników potraw, oblicza kalkulacje, marże, wsad do kotła oraz zapotrzebowanie surowcowe;
- poznać zasady współpracy programu z kasami fiskalnymi;

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- dokonać analizy poszczególnych raportów.

#### **Warunki pracy:**

- proponowany czas realizacji zadania – 6 godzin
- pomieszczenie biurowe;
- zestaw komputerowy z programem typu Gastro Chef i łączem internetowym.

#### **Rezultaty pracy:**

- rozliczanie magazynów i zużycia surowców w lokalu gastronomicznym na podstawie danych zawartych w programie;
- umiejętność rozliczania produkcji w programie;
- umiejętność kontroli kosztów;
- wystawianie faktur on-line z programu;
- umiejętność dokonywania inwentaryzacji w zakładzie.

#### **Zadania wykonywane pod nadzorem opiekuna/ki praktyk.**

##### **Zadanie 1.**

##### **Poznanie systemu wdrażania HACCP w zakładzie gastronomicznym na przykładzie wprowadzania nowej potrawy**

W celu wykonania zadania należy:

- dokonać analizy schematu procesu wdrażania HACCP w zakładzie;
- zapoznać się z istniejącymi zagrożeniami;
- zapoznać się ze sposobami monitorowania;
- zapoznać się z działaniami korygującymi i procedurami weryfikacji systemu;
- przeanalizować schematy produkcyjne potraw, formularze do przeprowadzania analizy zagrożeń, formularze do monitorowania punktów krytycznych, formularze weryfikacji systemu;
- przygotować schemat technologiczny nowej potrawy;
- ustalić krytyczne punkty kontrolne nowej potrawy, sposób ich monitorowania oraz działania korygujące.

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

### **Warunki pracy:**

- dokumentacja HACCP, formularze;
- narzędzia niezbędne do wdrażania systemu HACCP (np. termometry, higrometry );
- pomieszczenie biurowe.

### **Rezultaty pracy:**

- umiejętność tworzenia schematów procesu dla nowych produktów;
- rozpoznawanie zagrożeń;
- umiejętność wdrażania czynności korygujących;
- umiejętność monitorowania wprowadzonych zmian.

### **Zadanie 2.**

#### **Organizowanie procesu produkcyjnego w zakładzie gastronomicznym**

W celu wykonania zadania należy:

- zapoznać się z układem funkcjonalnym zakładu;
- zapoznać się z zasadami organizowania procesu produkcyjnego w zakładzie;
- zapoznać się z przepisami bhp i ppoż. oraz ochrony środowiska w magazynach;
- zapoznać się z wymogami GMP, GHP i HACCP;
- dokonać przeglądu stanowisk pracy w zakładzie;
- zapoznać się z czynnościami wykonywanymi na poszczególnych stanowiskach pracy;
- dokonać przeglądu kadry pracowników zakładu pod kątem liczby, kwalifikacji oraz harmonogramów pracy;
- przeanalizować menu obowiązujące w danym dniu;
- zaplanować obowiązki dla pracowników na poszczególnych stanowiskach.

### **Warunki pracy:**

- przewidywany czas realizacji zadania – 6 godzin;
- pomieszczenia działu produkcyjnego, magazynowego, administracyjno-socjalnego, ekspedycyjnego oraz handlowego zakładu gastronomicznego;
- komputer z odpowiednim oprogramowaniem;
- dokumentacja HACCP w zakładzie;
- akta osobowe pracowników;
- dokumentacja produkcji.

## **Rezultaty pracy:**

- prawidłowo zaplanowany proces produkcyjny na wybrany dzień;
- prawidłowo przebiegający proces produkcyjny zorganizowany zgodnie z projektem wykonanym przez nauczyciela/kę.

## **Zadanie 3.**

### **Organizowanie przyjęcia okolicznościowego**

W celu wykonania zadania należy:

- zapoznać się z układem funkcjonalnym zakładu hotelarskiego oraz poznać zakres jego działalności;
- zapoznać się z dokumentami oraz materiałami pomocniczymi stosowanymi przez zakład podczas prowadzenia rozmów wstępnych dotyczących organizacji przyjęć okolicznościowych;
- zgromadzić wszystkie ww. dokumenty i/lub materiały;
- dokonać wyboru miejsca rozmowy;
- ustalić termin rozmowy wstępnej;
- uczestniczyć w rozmowie wstępnej przeprowadzanej przez prowadzącego;
- sporządzić wstępny protokół rozmowy;
- zaprezentować podczas rozmowy ofertę kulinarną zakładu;
- zaprezentować możliwości ustawienia i rozmieszczenia stołów w sali konsumenckiej;
- przedstawić możliwość skorzystania z usług dodatkowych i ustalić ich rodzaj;
- po przeprowadzonej rozmowie wstępnej przygotować kompletną dokumentację organizacyjną przyjęcia;
- ustalić termin podpisania umowy;
- przedstawić zamawiającemu kompletną ofertę i dokonać ostatecznych ustaleń organizacyjnych;
- być obecnym przy sfinalizowaniu zamówienia i podpisaniu umowy;
- otworzyć kartę zlecenia przyjęcia;
- wykonać prace związane z zapotrzebowaniem na surowce do produkcji menu oraz inne materiały niezbędne do przygotowania przyjęcia;
- przygotować zapotrzebowanie na zastawę stołową, obrusy i inny sprzęt;

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- przydzielić pracownikom zakładu zadania związane z organizowaniem, przygotowaniem i obsługą przyjęcia.

### **Warunki pracy:**

- przewidywany czas realizacji zadania: zadanie to, ze względu na swoją specyfikę, musi być rozłożone w czasie - jego realizacja może zaczynać się w czerwcu, a kończyć nawet w listopadzie; należy odpowiednio zaplanować realizację tego zadania, uwzględniając terminy praktyk w projekcie;
- pomieszczenia administracyjne zakładu gastronomicznego;
- pomieszczenia konsumenckie zakładu gastronomicznego z pełnym wyposażeniem technicznym;
- działy produkcyjny i magazynowy zakładu;
- dokumentacja zakładu przeznaczona do prac związanych z organizacją przyjęć okolicznościowych;
- materiały pomocnicze w organizacji przyjęć.

### **Rezultaty pracy:**

- podpisana umowa o organizację przyjęcia okolicznościowego;
- bez zarzutu zorganizowane i przeprowadzone przyjęcie;
- usatysfakcjonowany i wyrażający chęć ponownego skorzystania z usług zakładu klient;
- zadowolony właściciel zakładu gastronomicznego.

## **Zadania wykonywane samodzielnie przez nauczyciela/kę**

### **Zadanie 1.**

#### **Organizowanie i przeprowadzenie zaopatrzenia i magazynowania**

W celu wykonania zadania należy:

- zapoznać się z przepisami bhp i ppoż. oraz ochrony środowiska w magazynach;
- zapoznać się z wymogami HACCP podczas transportu, dostawy i magazynowania surowców i półproduktów;
- dokonać analizy zapasów w magazynach żywnościowych;
- dokonać porównania stanu magazynowego ze stanem w programie Gastro Szeff;
- sporządzić zapotrzebowanie na zakup surowców i półproduktów;



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- złożyć zamówienia do dostawców;
- dokonać przyjęcia dostawy towaru poprzedzonego odbiorem ilościowym i jakościowym;
- sprawdzić zgodność dostawy i jej dokumentów z zamówieniem;
- w przypadku niezgodności z zamówieniem złożyć u dostawcy reklamację;
- przekazać surowce i półprodukty do magazynu;
- wypełnić dokumentację zaopatrzenia oraz dokumentację magazynową związaną z przyjęciem towarów do magazynu;
- rozliczyć się z dostawcami gotówkowo i bezgotówkowo.

#### **Warunki pracy:**

- przewidywany czas realizacji: ćwiczenie to musi być rozciągnięte w czasie; czas jego wykonania może być rozłożony nawet na kilka dni, jednak w ciągu jednego dnia będzie wynosił 1-2 godziny, stąd będzie ono realizowane równoległe z innymi zadaniami;
- pomieszczenia magazynowe;
- pomieszczenia biurowe;
- komputer z oprogramowaniem i łączem internetowym;
- telefon;
- dokumentacja zaopatrzenia i magazynowa.

#### **Rezultaty pracy:**

- uzupełnienie zapasów magazynowych zgodnych z normatywem zapasów;
- zakupione surowce/półprodukty odpowiedniej jakości;
- poprawnie wypełniona dokumentacja zaopatrzeniowa oraz magazynowa.

## **IV.2. Moduł - technologia gastronomiczna**

### **IV.2.1. Cele edukacyjne**

W trakcie odbywania praktyk nauczyciel/ka powinien/a:

- a) opanować umiejętność stosowania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy na danym stanowisku pracy, zasad ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;
- b) obsługiwać maszyny i urządzenia stanowiące wyposażenie zakładu;
- c) sporządzać i dekorować zakąski z różnych surowców;
- d) sporządzać różne rodzaje zup i sosów;

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- e) wykonywać wybrane potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych, dziczyzny, drobiu, ryb i owoców morza;
- f) sporządzać potrawy specjalne/luksusowe;
- g) sporządzać potrawy półmięsne i jarskie;
- h) sporządzać dodatki do dań zasadniczych;
- i) podawać i dekorować potrawy zgodnie z aktualnymi trendami;
- j) sporządzać i dekorować desery;
- k) wykonywać zapotrzebowanie surowcowe do magazynu z wykorzystaniem właściwych dla zakładu dokumentów;
- l) rozliczać produkcję.

#### **IV.2.2. Materiał**

- a) Zakąski - ich sporządzanie i serwowanie.
- a) Zupy - ich sporządzanie i serwowanie.
- b) Sosy gorące i zimne - ich sporządzanie i serwowanie.
- c) Potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych- ich sporządzanie i serwowanie.
- d) Potrawy z drobiu – ich sporządzanie i serwowanie.
- e) Potrawy z ryb i owoców morza- ich sporządzanie i serwowanie.
- f) Desery – ich sporządzanie i serwowanie.
- g) Potrawy półmięsne i jarskie – ich sporządzanie i serwowanie.
- h) Dodatki do dań zasadniczych – ich sporządzanie i serwowanie.
- i) Dekorowanie potraw.

#### **IV.2.3. Przykłady zadań**

**Program i przykłady zadań wykonywanych wspólnie przez nauczyciela/kę i pracownika/opiekuna/kę praktyk. Uwarunkowania wykonywania zadań wspólnie przez nauczyciela/kę i pracownika/opiekuna/kę praktyk.**

##### **Zadanie 1.**

##### **Obsługa pieca konwekcyjnego/kuchni indukcyjnej**

W celu wykonania zadania należy:

- zapoznać się z przepisami bhp i ppoż. obowiązującymi na stanowisku pracy;



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- zapoznać się z zasadami działania i instrukcją obsługi pieca konwekcyjnego/kuchni indukcyjnej;
- ustalić wspólnie z prowadzącym/opiekunem asortyment potraw, które będą poddawane obróbce termicznej z użyciem tych urządzeń;
- wykonać zamówienie na surowce potrzebne do sporządzania wybranych potraw;
- pobrać surowce z magazynu;
- przygotować zgodnie z recepturami półprodukty do obróbki w piecu konwekcyjnym/kuchni indukcyjnej;
- przeprowadzić obróbkę cieplną półproduktów zgodnie z instrukcjami;
- przeprowadzić ocenę organoleptyczną sporządzonych potraw;
- dokonać porównania cech organoleptycznych sporządzonych potraw.

#### **Warunki pracy:**

- proponowany czas realizacji zadania – 6 godzin;
- pomieszczenia produkcyjne zakładu gastronomicznego z pełnym wyposażeniem technicznym;
- pomieszczenia magazynowe;
- piec konwekcyjny/kuchnia indukcyjna;
- zbiór receptur potraw;
- surowce do sporządzania potraw.

#### **Rezultaty pracy:**

- umiejętność wykonania różnych potraw z użyciem pieca konwekcyjnego/kuchni indukcyjnej;
- otrzymane potrawy o pożądanym cechach organoleptycznych.

#### **Zadanie 2.**

#### **Sporządzanie potraw zasadniczych z mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu na przykładzie pieczeni i drobiu faszerowanego**

W celu wykonania zadania należy:

- zapoznać się z przepisami bhp i ppoż. podczas pracy w kuchni;
- zapoznać się z zasadami działania i instrukcją obsługi pieca konwekcyjnego/kuchni indukcyjnej;



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- zapoznać się z recepturami potraw;
- dobrać surowiec na potrawę z mięsa pieczonego;
- dobrać surowiec na faszerowanie;
- przeprowadzić obróbkę wstępną mięsa przeznaczonego na pieczeń, tj. umyć, usunąć powięzi i błonę, nadmiar tłuszczu wyciąć, natrzeć zaprawą i ziołami, związać;
- przeprowadzić obróbkę wstępną drobiu do faszerowania i wyluzować kości z drobiu;
- przygotować farsz zgodnie z recepturą;
- faszerować drób;
- spiąć tuskę metodą angielską;
- przygotowane półprodukty poddać obróbce termicznej.

#### **Warunki pracy:**

- przewidywany czas wykonania zadania – 6 godzin;
- pomieszczenia produkcyjne zakładu z pełnym wyposażeniem technicznym;
- zbiór receptur potraw;
- surowce do sporządzania potraw;
- naczynia do podawania.

#### **Rezultaty pracy:**

- prawidłowo przeprowadzona obróbka wstępna mięsa;
- prawidłowo przygotowany półprodukt do obróbki termicznej;
- otrzymana potrawa o pożądanych cechach organoleptycznych.

### **Zadanie 3.**

#### **Sporządzanie i dekorowanie potraw z ryb i owoców morza**

W celu wykonania zadania należy:

- zapoznać się z przepisami bhp i ppoż. obowiązującymi podczas pracy w kuchni właściwej;
- zapoznać się z recepturami potraw;
- dobrać surowce na potrawy z ryb i owoców morza;
- dobrać surowiec na farsz;
- przeprowadzić obróbkę wstępną ryb/owoców morza przeznaczonych do faszerowania;
- oddzielić skórę od mięsa w rybie;



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- przygotować farsz zgodnie z recepturą;
- faszerować rybę;
- zszyć rybę;
- przygotowane półprodukty poddać obróbce termicznej;
- przeprowadzić ocenę organoleptyczną sporządzonych/ej potraw/y;
- udekorować gotowe potrawy zgodnie z obowiązującymi zasadami;
- podać potrawy do konsumpcji zgodnie z wymogami zakładu.

#### **Warunki pracy:**

- przewidywany czas wykonania zadania – 6 godzin;
- pomieszczenia produkcyjne zakładu gastronomicznego z pełnym wyposażeniem technicznym;
- pomieszczenia magazynowe;
- zbiór receptur potraw;
- surowce do sporządzania potraw;
- naczynia do podawania potraw.

#### **Rezultaty pracy:**

- otrzymane potrawy o wymaganych cechach organoleptycznych;
- potrawy udekorowane zgodnie z aktualnymi trendami;
- prawidłowo podane potrawy.

#### **Zadanie 4.**

##### **Sporządzanie na specjalne okazje potraw luksusowych**

W celu wykonania zadania należy:

- zapoznać się z asortymentem potraw na specjalne okazje (luksusowych) produkowanych w zakładzie;
- dokonać przeglądu receptur tych potraw;
- wybrać wraz z opiekunem/ką/prowadzącym/ą receptury potraw, które będą sporządzane;
- ustalić ilość porcji potraw do wykonania;
- wykonać zapotrzebowanie surowcowe i pobrać surowce z magazynu;
- współuczestniczyć w sporządzaniu potraw;
- przeprowadzić ocenę organoleptyczną sporządzonych potraw;



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- podać potrawy zgodnie z zamówieniem.

### **Warunki pracy:**

- przewidywany czas wykonania zadania – 6 godzin;
- pomieszczenia produkcyjne zakładu gastronomicznego z pełnym wyposażeniem technicznym;
- pomieszczenia magazynowe;
- zbiór receptur potraw;
- surowce do sporządzania potraw na szczególne okazje;
- naczynia do ekspedycji.

### **Rezultaty pracy:**

- otrzymane potrawy o wymaganych cechach organoleptycznych;
- zadowoleni i wyrażający chęć do ponownego skorzystania z usług zakładu konsumenci;
- zwiększenie sprzedaży i zysku zakładu;
- usatysfakcjonowany właściciel zakładu.

### **Zadania wykonywane pod nadzorem opiekuna/ki praktyk.**

#### **Zadanie 1.**

#### **Sporządzanie zakąsek z wybranych surowców**

W celu wykonania zadania należy:

- zapoznać się z asortymentem dań garmazeryjnych produkowanych w zakładzie;
- dokonać przeglądu receptur tych potraw;
- wybrać (wraz z opiekunem/ką) receptury zakąsek, które będą sporządzane;
- ustalić ilość porcji ww. potraw do wykonania w danym dniu;
- dokonać analizy receptur wybranych dań garmazeryjnych;
- wykonać zapotrzebowanie surowcowe i przekazać je do magazynu;
- pobrać surowce z magazynu;
- sporządzić dania zgodnie z recepturami;
- zwrócić szczególną uwagę na higienę podczas produkcji;
- przeprowadzić ocenę organoleptyczną sporządzonych potraw;
- udekorować gotowe potrawy;
- przechowywać potrawy w chłodni do momentu wydania.

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

### **Warunki pracy:**

- przewidywany czas wykonania zadania – 6 godzin;
- pomieszczenia produkcyjne zakładu gastronomicznego z pełnym wyposażeniem technicznym;
- zbiór receptur zakąsek;
- surowce do sporządzania i dekorowania dań garmażeryjnych;
- naczynia do podawania zakąsek.

### **Rezultaty pracy:**

- otrzymane zakąski o wymaganych cechach organoleptycznych;
- zakąski udekorowane estetycznie i zgodnie z najnowszymi trendami.

## **Zadanie 2.**

### **Sporządzanie deserów**

W celu wykonania zadania należy:

- zapoznać się z asortymentem deserów produkowanych w zakładzie;
- wybrać (wraz z opiekunem/ką) receptury deserów, które będą sporządzane;
- ustalić ilość porcji deserów do wykonania w danym dniu;
- dokonać analizy receptur wybranych deserów;
- wykonać zapotrzebowanie surowcowe i pobrać surowce z magazynu;
- zapoznać się z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska obowiązującymi w deserowni;
- sporządzić desery zgodnie z recepturami, szczególną uwagę zwracając na przestrzeganie higieny produkcji;
- przeprowadzić ocenę organoleptyczną sporządzonych deserów;
- udekorować gotowe desery i podać do konsumpcji zgodnie z wymogami zakładu.

### **Warunki pracy:**

- pomieszczenia produkcyjne zakładu gastronomicznego z pełnym wyposażeniem technicznym;
- pomieszczenia magazynowe;
- zbiór receptur potraw;
- surowce do sporządzania i dekorowania deserów;



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- naczynia do podawania deserów.

### **Rezultaty pracy:**

- otrzymane desery o wymaganych cechach organoleptycznych;
- udekorowanie i podanie deserów zgodnie z aktualnymi trendami.

## **Zadania wykonywane samodzielnie przez nauczyciela/kę**

### **Zadanie 1. i 2.**

#### **Sporządzanie różnych rodzajów zup/sosów**

W celu wykonania zadania należy:

- zapoznać się z asortymentem zup/sosów produkowanych w zakładzie;
- zapoznać się z asortymentem dodatków do zup stosowanych w zakładzie;
- wybrać (wraz z opiekunem/ką) receptury zup/sosów, które będą sporządzane;
- ustalić ilość porcji zup/sosów do wykonania;
- dokonać analizy receptur wybranych zup/sosów;
- zapoznać się z przepisami bhp i ppoż. obowiązującymi na stanowisku pracy;
- wykonać zapotrzebowanie surowcowe i pobrać surowce z magazynu;
- sporządzić wybrane zupy/sosy zgodnie z recepturami;
- podać wykonane zupy/sosy zgodnie z zamówieniami.

#### **Warunki pracy:**

- przewidywany czas wykonania każdego z zadań: 3 godziny;
- pomieszczenia produkcyjne zakładu gastronomicznego z pełnym wyposażeniem technicznym;
- pomieszczenia magazynowe;
- zbiór receptur potraw;
- surowce do sporządzania zup i dodatków/sosów;
- naczynia do podawania zup/sosów jedno- i wieloporcjowo.

#### **Rezultaty pracy:**

- otrzymane zupy/sosy i dodatki do zup o wymaganych cechach organoleptycznych;
- prawidłowe podane zupy/sosy wraz z dodatkami.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

### **Zadanie 3.,4.,5.**

#### **Sporządzanie i dekorowanie potraw półmięсных/jarskich/dodatków do dań zasadniczych**

W celu wykonania zadania należy:

- zapoznać się z asortymentem potraw półmięсных/jarskich/dodatków do dań zasadniczych produkowanych w zakładzie;
- przeanalizować receptury potraw, które w danym dniu będą sporządzane;
- pobrać surowce z magazynu;
- sporządzać potrawy półmięsne/jarskie/dodatki zgodnie z recepturami;
- przeprowadzić ocenę organoleptyczną sporządzonych potraw półmięсных/jarskich/dodatków do dań zasadniczych produkowanych w zakładzie;
- udekorować i podać gotowe potrawy.

#### **Warunki pracy:**

- przewidywany czas wykonania każdego z zadań (sporządzenie potrawy półmięskiej, potrawy jarskiej lub dodatków) – 3-4 godziny;
- pomieszczenia produkcyjne zakładu gastronomicznego z pełnym wyposażeniem technicznym;
- zbiór receptur potraw;
- surowce do sporządzania i dekorowania potraw półmięсных/jarskich/dodatków do dań zasadniczych;
- naczynia do podawania potraw półmięсных/jarskich/dodatków do dań zasadniczych.

#### **Rezultaty pracy:**

- otrzymane potrawy półmięsne/jarskie/dodatki do dań zasadniczych o wymaganych cechach organoleptycznych;
- potrawy estetycznie udekorowane i właściwie podane.

### **IV.3. Moduł - obsługa konsumenta**

#### **IV.3.1. Cele edukacyjne**

W trakcie odbywania praktyk nauczyciel/ka powinien/a:

- a) przygotować salę konsumencką do obsługi gości;
- b) obsługiwać gości zgodnie z zasadami i z zastosowaniem różnych metod obsługi (niemieckiej, francuskiej, angielskiej i rosyjskiej);
- c) przenosić naczynia i sztuce zgodnie z zasadami;
- d) obsługiwać gości podczas przyjęć zasiadanych i stojących;
- e) tranżerować mięsa i/lub drób w obecności konsumenta;
- f) projektować, przygotowywać i obsługiwać stoły bufetowe na różne posiłki (śniadania, lunch, obiady, kolacje, przerwy kawowe na konferencjach i szkoleniach);
- g) organizować pracę kelnerów na sali konsumenckiej i w barze;
- h) obsługiwać ekspres do kawy oraz zaparzać i podawać kawę różnymi sposobami;
- i) sporządzać różne rodzaje napojów mieszanych (drinków);
- j) podawać posiłki gościom do pokoju hotelowego/pensjonatowego;
- k) posługiwać się programem komputerowym stosowanym w zakładzie;
- l) obsługiwać kasę fiskalną lub kasę fiskalną włączoną w komputerowy system rozliczeń;
- m) rozliczać się z konsumentem;
- n) rozliczać się z utargu.

#### **IV.3.2. Materiał**

- a) Przygotowanie sali konsumenckiej do obsługi gości.
- b) Metody obsługi kelnerskiej.
- c) Zasady obsługi gości.
- d) Zasady obsługi gości podczas różnych rodzajów przyjęć okolicznościowych.
- e) Rozliczenia kelnerskie.
- f) Obsługa kasy fiskalnej.
- g) Obsługa programu komputerowego typu Gastro SzeF.
- h) Sposoby parzenia i podawania kawy.
- i) Praca w barze. Napoje mieszane (drinki).



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- j) Serwis specjalny.
- k) Stół bufetowy.
- l) Room service – podawanie posiłków gościom do pokoju hotelowego.

### **IV.3.3. Przykłady zadań**

**Program i przykłady zadań wykonywanych wspólnie przez nauczyciela/kę i pracownika/opiekuna/kę praktyk. Uwarunkowania wykonywania zadań wspólnie przez nauczyciela/kę i pracownika/opiekuna/kę praktyk.**

#### **Zadanie 1.**

##### **Organizowanie pracy kelnerów na sali konsumenckiej**

W celu wykonania zadania należy:

- zapoznać się z przepisami bhp i ppoż. obowiązującymi w sali konsumenckiej;
- zapoznać się z zasadami pracy kelnerów/ek na sali.

Przed otwarciem zakładu:

- przygotować rewir zgodnie z zasadami obowiązującymi w zakładzie (mieć na względzie nakrycie stołów obrusami, wyłożenie pierwszego nakrycia);
- przygotować pomocnik kelnerski;
- sprawdzić i w razie potrzeby uaktualnić kartę menu.

W czasie działalności zakładu:

- witać gości i wskazywać miejsca;
- podawać karty menu;
- doradzać w wyborze potraw i napojów;
- przyjmować zamówienia;
- wykładać sztućce i szkło zgodnie z zamówieniem;
- bonować na bieżąco na kasie fiskalnej lub wprowadzać dane do terminalu;
- realizować zamówienia w kuchni i/lub w bufecie;
- podawać potrawy i napoje zgodnie z zasadami obsługi;
- sukcesywnie prowadzić prace porządkowe na stole konsumenckim;
- wystawiać rachunki i inkasować należności.

Po zamknięciu zakładu:

- zlikwidować (uporządkować) rewir i pomocnik kelnerski;

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- rozliczyć się z utargu.

### **Warunki pracy:**

- przewidywany czas wykonania zadania: 12 godzin; zadanie to może być rozłożone na dwa dni – część pierwsza może zostać zrealizowana w ciągu 6 godzin i będzie obejmować czynności przed otwarciem zakładu i czynności w czasie działalności zakładu, część druga może zaczynać się obsługiwaniem gości, a zakończyć się czynnościami po zamknięciu zakładu (6 godzin);
- sala konsumencka z pełnym wyposażeniem technicznym;
- rozdzielnia kelnerska z pełnym wyposażeniem technicznym;
- bielizna stołowa;
- zastawa stołowa;
- dodatkowy sprzęt stołowy;
- kasy fiskalne/terminal komputerowy.

### **Rezultaty pracy:**

- sala konsumencka (rewir) należycie przygotowana do przyjęcia gości;
- sprawnie obsłużeni goście;
- prawidłowo podane wszystkie potrawy zgodnie z zamówieniem;
- bezbłędnie wykonane rozliczenie z konsumentami;
- zadowoleni i wyrażający chęć ponownego skorzystania z usług restauracji goście.

## **Zadanie 2.**

### **Tranżerowanie mięs i/lub drobiu w obecności konsumenta**

W celu wykonania zadania należy:

- zapoznać się z przepisami bhp i ppoż. obowiązującymi w sali konsumenckiej;
- nakryć stoły do obsługi gości, stosując nakrycia rozszerzone;
- przygotować wózek do tranżerowania i ustawić go przy stole konsumenckim;
- zgromadzić sprzęt do tranżerowania i ułożyć go na wózku do tranżerowania;
- przygotować zastawę stołową do podania potrawy/potraw;
- przywitać gości;
- zaprezentować potrawę (pieczeń/pieczony drób) gościom;
- wykonać tranżerowanie pieczeni wołowej/pieczonego drobiu przy gościach zgodnie



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

z zasadami;

- przelożyć gotowe porcje na talerze lub półmiski;
- serwować potrawę gościom wybraną metodą;
- zebrać zastawę stołową i sztucce po konsumpcji.

#### **Warunki pracy:**

- przewidywany czas wykonania zadania – 2 godziny;
- sala konsumencka z pełnym wyposażeniem technicznym;
- wózek do tranżerowania wraz z wyposażeniem;
- bielizna stołowa;
- zastawa stołowa i sztucce;
- dodatkowy sprzęt stołowy;
- gotowe potrawy, np. pieczeń wołowa, kaczka pieczona.

#### **Rezultaty pracy:**

- prawidłowo nakryty stół do obsługi;
- właściwie przygotowany wózek ze sprzętem do tranżerowania;
- prawidłowo wykonane tranżerowanie potrawy;
- sprawne i właściwe serwowanie potrawy gościom.

### **Zadanie 3.**

#### **Obsługa gości podczas przyjęcia zasiadanego/stojącego**

W celu wykonania zadania należy:

- zapoznać się z przepisami bhp i ppoż. podczas pracy w sali konsumenckiej;
- sporządzić zapotrzebowanie na bieliznę stołową oraz na nakrycia i sztucce;
- zaplanować ustawienie stołów, biorąc pod uwagę miejsce w sali i formę ustawienia;
- ustawić stół bankietowy, stosując wybraną konfigurację;
- nakryć stół bankietowy obrusami i upiąć skirtingi (do bankietu stojącego);
- ustawić zastawę na stole pomocniczym/bankietowym;
- dokonać wraz z opiekunem kontroli prawidłowości nakrycia stołów;
- uzgodnić z prowadzącym rodzaje serwisu do poszczególnych potraw;
- pobrać z kuchni potrawy i napoje;

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- ustawić potrawy i napoje na stole (bankiet stojący);
- obsługiwać gości zgodnie z zasadami;
- w trakcie bankietu sprzątać brudne naczynia i dbać o porządek na stole;
- po zakończeniu przyjęcia wykonać prace porządkowe;
- rozliczyć przyjęcie.

### **Warunki pracy:**

- przewidywany czas wykonania zadania – 4-12 godzin; czas wykonania tego zadania będzie zależał od czasu trwania przyjęcia;
- sala konsumencka z pełnym wyposażeniem technicznym;
- bielizna stołowa;
- zastawa stołowa;
- dodatkowy sprzęt stołowy;
- stołowe urządzenia grzewcze i podgrzewacze;
- rozdzielnia kelnerska;
- kasy fiskalne/terminal komputerowy.

### **Rezultaty pracy:**

- prawidłowo i estetycznie nakryte stoły bankietowe;
- przyjęcie przebiegające bez zakłóceń i zgodnie z planem;
- perfekcyjnie przeprowadzona obsługa gości na przyjęciu;
- bezbłędne rozliczenie przyjęcia;
- zadowolony zleceniodawca i wszyscy uczestnicy przyjęcia.

## **Zadania wykonywane przez nauczyciela/kę pod nadzorem opiekuna/ki praktyk**

### **Zadanie 1.**

#### **Przygotowanie sali do obsługi. Obsługiwanie gości różnymi metodami**

W celu wykonania zadania należy:

- zapoznać się z przepisami bhp i ppoż. obowiązującymi w sali konsumenckiej;
- sporządzić zapotrzebowanie na bieliznę stołową oraz na nakrycia i sztućce;
- zaplanować ustawienie stołów, biorąc pod uwagę miejsce w sali i formę ustawienia;

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- ustawić i nakryć obrusami stoliki z miejscami siedzącymi;
- przygotować stoły na przyjęcie gości: nakryć obrusami, ustawić nakrycie do serwisu a'la carte, ustawić sprzęt pomocniczy oraz dekorację;
- dokonać wraz z opiekunem kontroli prawidłowości nakrycia stołów;
- powitać gości;
- przynieść karty menu;
- przyjąć zamówienie od gości;
- zbonować zamówienie na kasie fiskalnej;
- złożyć zamówienie na potrawy w kuchni;
- uzupełnić nakrycie zgodnie z zamówieniem – wyłożyć sztućce i potrzebne elementy zastawy stołowej;
- serwować gościom potrawy ustalonym wcześniej z opiekunem rodzajem serwisu (niemiecki, francuski, angielski);
- po konsumpcji zebrać brudne naczynia i sztućce;
- podać rachunek i rozliczyć się z gośćmi.

#### **Warunki pracy:**

- przewidywany czas wykonania zadania – 4-12 godzin;
- sala konsumencka z pełnym wyposażeniem technicznym;
- rozdzielnia kelnerska z pełnym wyposażeniem technicznym;
- bielizna stołowa;
- zastawa stołowa;
- dodatkowy sprzęt stołowy;
- stołowe urządzenia podgrzewcze;
- bloczki kelnerskie;
- kasy fiskalne/komputer z oprogramowaniem.

#### **Rezultaty pracy:**

- prawidłowo i estetycznie nakryte stoliki z miejscami siedzącymi;
- sprawnie obsłużeni goście;
- prawidłowo podane wszystkie potrawy zgodnie z zamówieniem;
- prawidłowo przenoszona zastawa stołowa i sztućce;
- bezbłędnie wykonane rozliczenie z konsumentami;

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- zadowoleni i wyrażający chęć ponownego skorzystania z usług restauracji goście.

## **Zadanie 2.**

### **Praca za barem. Sporządzanie i serwowanie drinków**

W celu wykonania zadania należy:

- zapoznać się z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony środowiska na stanowisku pracy;
- zapoznać się z asortymentem napojów mieszanych (drinków) sporządzanych w barze zakładu;
- przeanalizować receptury wybranych napojów mieszanych sporządzanych w zakładzie;
- dokonać przeglądu i zapoznać się z wyposażeniem baru, a w szczególności z akcesoriami barmańskimi;
- przygotować akcesoria barmańskie niezbędne do sporządzenia wybranych drinków;
- przygotować szkło do serwowania drinków;
- przygotować składniki drinków według receptur oraz dekoracje;
- sporządzić kolejno wybrane drinki zgodnie z technikami podanymi w recepturach szczególnie zwracając uwagę na kolejne etapy pracy;
- podać drinki;
- uporządkować stanowisko pracy.

### **Warunki pracy:**

- przewidywany czas wykonania zadania – 6 godzin;
- bar z pełnym wyposażeniem technicznym;
- asortyment akcesoriów barmańskich;
- szkło do serwowania drinków;
- składniki napojów mieszanych.

### **Rezultaty pracy:**

- prawidłowo przygotowany bar z wyposażeniem;
- prawidłowo dobrany sprzęt barmański do sporządzania drinków;
- właściwie sporządzone drinki o pożądanym walorach organoleptycznych;
- usatysfakcjonowany gość.



## **Zadania wykonywane samodzielnie przez nauczyciela/ki**

### **Zadanie 1.**

#### **Przygotowanie sali do obsługi gości**

W celu wykonania zadania należy:

- zapoznać się z przepisami bhp i ppoż. obowiązującymi w sali konsumenckiej;
- zapoznać się z zasadami pracy kelnerów na sali;
- sprawdzić czystość i porządek na sali konsumenckiej;
- sprawdzić i w razie potrzeby uaktualnić karty menu;
- ustawić stoły do obsługi gości indywidualnych, zachowując wymagane szerokości przejść i minimalne odległości między stołami;
- wybrać kolorystykę bielizny stołowej;
- nakryć stoły zgodnie z zasadami obowiązującymi w zakładzie;
- przygotować zastawę stołową i skontrolować jej stan techniczny;
- wyczyścić porcelanę, szkło i sztuące;
- wyczyścić i napełnić pojemniki do przypraw,
- wyczyścić tace, koszyczki na pieczywo, pojemniki na lód i inne wyposażenie;
- przygotować pomocnik kelnerski;
- ustawić na stołach elementy dekoracyjne;
- ułożyć na stołach nakrycia do serwisu a'la carte.

#### **Warunki pracy:**

- przewidywany czas wykonania zadania – 2 godziny;
- sala konsumencka z pełnym wyposażeniem technicznym;
- bielizna stołowa;
- zastawa stołowa;
- dodatkowy sprzęt stołowy.

#### **Rezultaty pracy:**

- prawidłowo i estetycznie nakryte stoliki z miejscami siedzącymi;
- prawidłowo ustawione pierwsze nakrycie;
- estetyczny, zachęcający do konsumpcji wygląd sali i stołów konsumenckich.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

## **Zadanie 2.**

### **Parzenie i podawanie kawy różnymi sposobami**

W celu wykonania zadania należy:

- zapoznać się z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, przeciwpożarowymi i ochrony środowiska;
- zapoznać się z instrukcją obsługi i działaniem oraz możliwościami zastosowania ekspresu do kawy;
- uczestniczyć w pokazie parzenia kawy przeprowadzonym przez baristę;
- zapoznać się z asortymentem kaw parzonych i podawanych w zakładzie;
- zapoznać się z naczyniami do podawania kaw, stosowanymi w zakładzie;
- przygotować naczynia do podawania kawy;
- przygotować dodatki do kaw podawanych/parzonych różnymi sposobami;
- zaparzyć kawę w ekspresie (wybrany /i sposobem/ami);
- podać kawę gościom.

### **Warunki pracy:**

- przewidywany czas wykonania zadania – 4 godziny;
- bufet z pełnym wyposażeniem technicznym – w tym ekspres do kawy;
- różne gatunki kawy oraz dodatki do kaw podawanych różnymi sposobami;
- sala konsumencka z pełnym wyposażeniem technicznym;
- naczynia do podawania kawy różnymi sposobami.

### **Rezultaty pracy:**

- prawidłowo zaparzona różnymi sposobami kawa przy użyciu ekspresu do kawy;
- właściwe danemu rodzajowi kawy cechy organoleptyczne;
- zadowolony klient – gość.

## **Zadanie 3**

### **Przygotowanie i obsługa stołu bufetowego**

W celu wykonania zadania należy:

- zapoznać się z przepisami bhp i ppoż. podczas pracy w sali konsumenckiej;
- zapoznać się z kartą zlecenia posiłku;
- przeanalizować menu dla danego posiłku (śniadanie, lunch, obiad, kolacja);

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- sporządzić zapotrzebowanie na bieliznę stołową oraz na nakrycia i sztuce;
- zaplanować ustawienie stołów, biorąc pod uwagę miejsce w sali i formę ustawienia;
- wykonać projekt nakrycia stołu bufetowego;
- ustawić stół bufetowy stosując wybraną konfigurację;
- nakryć stół bufetowy obrusami i upiąć skirtingi;
- ustawić i nakryć obrusami stoliki z miejscami siedzącymi;
- ustawić na stole bufetowym bemały i warniki;
- ustawić zastawę stołową na stole bufetowym;
- ustawić potrawy i napoje na stole;
- dokonać wraz z opiekunem/ką kontroli prawidłowości nakrycia bufetu śniadaniowego;
- obsłużyć gości przy bufecie (pomoc w wyborze potraw, pomoc w serwowaniu niektórych potraw, uzupełnianie zastawy stołowej i potraw, sprzątanie brudnych naczyń, dbałość o porządek na stole i na półmiskach);
- uporządkować stół i salę konsumencką;
- dokonać rozliczenia kosztów posiłku.

#### **Warunki pracy:**

- przewidywany czas wykonania zadania – 6 godzin;
- sala konsumencka z pełnym wyposażeniem technicznym;
- bielizna stołowa;
- zastawa stołowa;
- dodatkowy sprzęt stołowy;
- stołowe urządzenia grzewcze i podgrzewcze;
- rozdzielnia kelnerska;
- kasy fiskalne/komputer z oprogramowaniem;
- dokumenty niezbędne do rozliczeń sprzedaży.

#### **Rezultaty pracy:**

- prawidłowo ustawiony i estetycznie nakryty stół bufetowy;
- właściwie rozstawione i nakryte stoliki z miejscami siedzącymi;
- zgodnie z zasadami przeprowadzona obsługa gości przy stole;
- prawidłowo wykonane rozliczenie kosztów śniadania.

#### **Zadanie 4.**

##### **Podawanie posiłków gościom do pokoju hotelowego**

W celu wykonania zadania należy:

- zapoznać się ze schematem organizacyjnym zakładu hotelarskiego i ustalić miejsce room service w tym schemacie;
- zapoznać się z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, przeciwpożarowymi i ochrony środowiska podczas pracy w pomieszczeniach room service oraz hotelowych;
- zapoznać się z wyposażeniem pomieszczeń room service;
- zapoznać się ze sprzętem do podawania posiłków do pokoju hotelowego;
- przyjąć zamówienia na posiłek (śniadanie) do pokoju hotelowego zgodnie z zasadami;
- przekazać zamówienie do działu produkcyjnego;
- przygotować rachunek;
- przygotować tacę lub wózek kelnerski;
- pobrać posiłek/śniadanie z kuchni i umieścić je na tacy lub wózku;
- sprawdzić kompletność zamówienia, stan zastawy stołowej oraz temperaturę dań (potraw);
- przetransportować śniadanie do pokoju hotelowego;
- podać śniadanie w pokoju hotelowym zgodnie z zasadami;
- podać gościowi rachunek do podpisania;
- po opuszczeniu pokoju wypełnić dokumentację rozliczeniową stosowaną w zakładzie;
- wykonać prace porządkowe w pomieszczeniu room service.

##### **Warunki pracy:**

- przewidywany czas wykonania zadania – 2 godziny;
- pomieszczenia room service z pełnym wyposażeniem technicznym;
- pokoje hotelowe;
- zastawa stołowa;
- bielizna stołowa;
- kasy fiskalne;
- komputer z oprogramowaniem.

##### **Rezultaty pracy:**

- prawidłowo przygotowana taca/wózek ze śniadaniem;



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- prawidłowo podane śniadanie do pokoju hotelowego;
- zadowolony gość.

## V. Literatura

1. A. Procner, Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem cz.1, WSiP, W-wa 1981r.
2. K. Flis, A. Procner, Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem cz.2, WSiP, W-wa 1983r.
3. K. Flis, A. Procner, Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem, WSiP, W-wa 1987r.
4. A. Kopta, B. Łuszczki, Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem cz.1, WSiP, W-wa 1994r.
5. U. Arens-Azevedo, E. Grimpe, E. Peschke, M. Rosomm-Grolms, W. Fürst, K. Schuler, Technologia gastronomiczna cz.1, REA, W-wa 1998r.
6. U. Arens-Azevedo, E. Grimpe, E. Peschke, M. Rosomm-Grolms, W. Fürst, K. Schuler, Technologia gastronomiczna cz.2, REA, W-wa 1998r.
7. U. Arens-Azevedo, E. Grimpe, E. Peschke, M. Rosomm-Grolms, W. Fürst, K. Schuler, Technologia gastronomiczna cz.3, REA, W-wa 1998r.
8. W. Żabicki, Higiena zawodowa dla szkół gastronomicznych, WSiP, W-wa 1998r.
9. R. Jargoń, Obsługa konsumenta cz.1, WSiP, W-wa 2000r.
10. R. Jargoń, Obsługa konsumenta cz.2, WSiP, W-wa 2000r.