



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Staże podstawą kształcenia zawodowego

PROGRAM STAŻU DLA BRANŻY GASTRONOMICZNEJ

Opracowali:

mgr Beata Biernat

mgr inż. Iwona Jarząbek - Starzyńska



Staże podstawą kształcenia zawodowego

Spis treści

ZAŁOŻENIA PROGRAMOWE	2
CELE STAŻU	3
PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW	5
METODY PRACY	5
ZAKRES PRZEDMIOTOWY	5
Obsługa gastronomiczna	6
Produkcja gastronomiczna	8
Kuchnia zimna	8
Kuchnia gorąca	9
Organizacja usług gastronomicznych	9
MODUŁY	11
MODUŁ I – NAJNOWSZE STANDARDY W ORGANIZACJI I NADZORZE PRODUKCJI ZAKŁADU GASTRONOMICZNEGO	11
MODUŁ II – PRODUKCJA I EKSPEDYCJA	12
MODUŁ III – OBSŁUGA KONSUMENTA	16
MODUŁ IV – KORZYSTANIE ZE SPECJALISTYCZNYCH PROGRAMÓW KOMPUTEROWYCH STOSOWANYCH DO PLANOWANIA I ROZLICZANIA PRODUKCJI GASTRONOMICZNEJ	17
EFEKTY REALIZACJI POSZCZEGÓLNYCH MODUŁÓW	18
BIBLIOGRAFIA	20

Staże podstawą kształcenia zawodowego

ZAŁOŻENIA PROGRAMOWE

Program staży praktycznych w zakładach gastronomicznych dla nauczycieli przedmiotów zawodowych i instruktorów praktycznej nauki zawodu został opracowany z myślą o podniesieniu ich kwalifikacji zawodowych, nabyciu praktycznych umiejętności oraz udoskonaleniu warsztatu pracy.

Dobór treści ujętych w programie został poprzedzony konsultacjami z potencjalnymi uczestnikami stażu. W wyniku rozmów z nauczycielami wyłoniły się kolejne aspekty, które powinien zawierać program. Okazało się też, jak bardzo zróżnicowane są potrzeby i oczekiwania nauczycieli, z których część zainteresowana była nabyciem konkretnych umiejętności praktycznych, a inni poszerzeniem wiedzy teoretycznej. Jednak priorytetem w zakresie przygotowania nauczycieli zawodu podczas odbywania stażu okazało się kształcenie umiejętności praktycznych w rzeczywistym środowisku pracy oraz uaktualnienie posiadanej wiedzy. Umożliwi im w dalszej pracy zawodowej to budowanie swojego warsztatu pracy w oparciu o własne doświadczenia praktyczne. Zakładając zrównoważony rozwój w kontekście branży gastronomicznej, w programie zostały ujęte treści z zakresu planowania i rozliczania produkcji oraz świadczenia usług żywieniowych konsumentom. Obecnie nauczyciel musi być świadomy swojej roli i zadań, jakie są przed nim stawiane przez zmieniający się rynek pracy. Wiedza i umiejętności zawodowe, które przekazuje uczniom, mają ułatwić ich osobisty rozwój oraz zwiększyć konkurencyjność na krajowym i europejskim rynku pracy.

W procesie szkolenia należy zwrócić szczególną uwagę na przestrzeganie zasady równości płci przy wyborze osób do realizacji określonych zadań zawodowych oraz etykę i kulturę zawodową. Należy również uwzględnić potrzeby oraz potencjał kobiet i mężczyzn w zadaniach zawodowych tradycyjnie przypisywanych danej płci. W branży gastronomicznej obserwuje się segregację pionową, gdzie w randze kadry zarządzającej proporcjonalnie jest zatrudnionych więcej mężczyzn niż kobiet. Stereotyp płci przypisuje

Staże podstawą kształcenia zawodowego

też kobietom niższe umiejętności techniczne i związane z obsługą komputerów. Dlatego w czasie staży powinniśmy zwiększyć udział kobiet na stanowiskach zarezerwowanych dla mężczyzn, np. szefa kuchni, kierownika sali czy menagera posługującego się techniką komputerową w realizacji swoich zadań. Udział obu płci w zawodzie i na różnych stanowiskach daje możliwość zrównoważonego awansu oraz polepsza jakość oferowanych konsumentom usług.

Ochrona środowiska obejmuje swoim działaniem wiele sfer z działalności człowieka. W gastronomii sprowadza się ona głównie do maksymalnego zmniejszenia ilości odpadów płynnych i stałych, oszczędnego gospodarowania surowcami, wodą, energią elektryczną, gazem. Ważne jest umiarkowane używanie substancji chemicznych, zgodnie z ich przeznaczeniem i instrukcjami stosowania. Istotnym zagadnieniem jest przedstawienie konieczności stosowania zakładowych urządzeń gastronomicznych do oczyszczania ścieków, co znacznie wpłynie na poprawę stanu środowiska naturalnego. Jednostki gastronomiczne, zgodnie z ustawą o opakowaniach i odpadach opakowaniowych, zobowiązane są do odzysku i recyklingu odpadów opakowaniowych, stosowania opakowań zgodnie z wymaganiami ekologicznymi oraz znakowania stosowanych opakowań.

Powyższe zagadnienia zostały ujęte w treściach modułów, które będą realizowane przez nauczycieli w trakcie odbywanego stażu, jako praktyczne zastosowanie w rzeczywistym środowisku pracy.

CELE STAŻU

W oparciu o poglądy i stanowiska w sprawie edukacji dorosłych proponuję się przyjęcie następujących celów staży zawodowych nauczycieli praktycznej nauki zawodu w zakresie gastronomii:



Staże podstawą kształcenia zawodowego

- zapoznanie się z urządzeniami, narzędziami i innym sprzętem technicznym stosowanym w procesach produkcyjnych lub usługach gastronomicznych,
 - poznanie specyfiki pracy na rzeczywistych stanowiskach pracy w branży gastronomicznej,
 - doskonalenie umiejętności zastosowania wiedzy teoretycznej w praktyce,
 - zdobycie nowych doświadczeń zawodowych w nowoczesnie zarządzanych przedsiębiorstwach branżowych,
 - nawiązanie kontaktów zawodowych/branżowych, umożliwiających ich wykorzystanie w procesie kształcenia zawodowego,
 - doskonalenie umiejętności właściwej komunikacji interpersonalnej w bezpośrednim kontakcie z pracownikami,
 - analiza zasad zapewniania jakości produkcji i usług w przedsiębiorstwie,
 - analiza zasad zapewniania bezpieczeństwa i higieny pracy w przedsiębiorstwie,
 - kształtowanie wizerunku firmy w środowisku lokalnym i regionalnym.
1. Pogłębienie wiedzy fachowej nauczycieli przedmiotów gastronomicznych i instruktorów praktycznej nauki zawodu.
 2. Zdobycie doświadczenia zawodowego i umiejętności z zakresu:
 - najnowszych standardów dotyczących organizacji nadzoru produkcji w zakładzie gastronomicznym,
 - produkcji i ekspedycji potraw i napojów,
 - kompleksowej obsługi konsumenta,
 - korzystania ze specjalistycznych programów komputerowych stosowanych do planowania i rozliczania produkcji gastronomicznej oraz ich wykorzystania w procesie dydaktycznym.
 3. Udoskonalenie przez uczestników projektu warsztatu pracy dydaktycznej.
 4. Nabycie umiejętności rozpoznawania własnych potrzeb edukacyjnych.

Staże podstawą kształcenia zawodowego

5. Uwzględnienie zasady równości płci przy zajmowaniu stanowisk pracy przez stażystów.
6. Uwzględnienie działań dotyczących ochrony środowiska w funkcjonowaniu zakładu gastronomicznego

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW

Realizacja programu będzie się odbywać w ramach 80 godzinnych staży praktycznych w przedsiębiorstwach branży gastronomicznej. Staże będą się odbywać przez 10 dni, w wymiarze 8 godzin dziennie.

Realizacja zajęć w zależności od wykonywanych zadań będzie odbywać się poprzez:

- pracę indywidualną,
- pracę w grupach.

METODY PRACY

Kształtowanie umiejętności praktycznych wymaga stałych, powtarzalnych ćwiczeń służących nabieraniu nawyków zawodowych.

Osiągnięć się je stosując metody praktyczne w formie:

- pokazów,
- instruktażu,

ZAKRES PRZEDMIOTOWY

Edukacja w zakresie gastronomii powinna uwzględniać różne obszary umiejętności zawodowych związanych z pracą zawodową w branży.

Stażę podstawą kształcenia zawodowego

Obsługa gastronomiczna

Nazwa stanowiska: kelner/barman - stażysta

Barman zajmuje się sporządzaniem i serwowaniem całego asortymentu karty menu obowiązującej w danym lokalu (barze). Do zadań barmana należy również: realizacja zamówień i życzeń gości (w ramach oferty baru), obsługa gości w barze, prowadzenie dokumentacji z realizowanych działań, współpraca z innymi pracownikami przedsiębiorstwa w celu obsługi gości zgodnie z przyjętymi standardami, a także organizacja stanowiska pracy. Barman współpracuje ze strukturami lokalu odpowiedzialnymi za bezpośrednią produkcję żywnościową. Barmani głównie komunikują się z kelnerami, kierownikiem sali, kierownikiem baru, pracownikami kuchni oraz z pracownikami technicznymi. Zakres obowiązków barmana zależy jest od: standardu lokalu (bar, pub, kawiarnia, drink-bar, bistro, restauracja, lokal gastronomiczny, klub nocny, klub muzyczny), wewnętrznych procedur obsługi gościa, stosowanych w danym lokalu, struktury organizacyjnej przedsiębiorstwa. W związku z charakterystyką pracy barmana niezbędne jest posiadanie takich cech jak zorganizowanie, wysoka kultura osobista, asertywność, umiejętność pracy w zespole, otwartość na ludzi i zmiany, cierpliwość i komunikatywność. Barman swoim zachowaniem wpływa na atmosferę lokalu, od niego w dużej mierze zależy samopoczucie gości, zatem powinien być osobą uśmiechniętą i o pogodnym usposobieniu. Typowymi miejscami pracy barmana są lokale gastronomiczne, bary i kluby. Godziny pracy są zgodne z ustalonym grafikiem zależnym od godzin otwarcia i wielkości lokalu oraz z zapisami kodeksu pracy. W niektórych przypadkach godziny pracy podlegają warunkom sezonowości. Uzależnione jest to np. umiejscowieniem zakładu pracy (np. miejscowości nadmorskie, miejscowości położone w górach), w których występują okresy wzmożonego ruchu gości. W zawodzie barmana możemy wyróżnić następujące stanowiska pracy: barman, starszy barman, kierownik zmiany, kierownik baru.

Staże podstawą kształcenia zawodowego

Stanowiska pracy barmana uzależnione są od stażu pracy, przygotowania zawodowego, wykształcenia, a także od struktury organizacyjnej przedsiębiorstwa.

Zadania na stanowisku barman/kelner:

- Ustalanie w czasie kolejności wykonywania powierzonych zadań, zgodnie z aktualną sytuacją w zakładzie – liczba gości, liczba obecnych pracowników, konstrukcja grafiku pracy.
- Organizowanie pracy na zajmowanym stanowisku zgodnie z zasadami ergonomii oraz bezpieczeństwa i higieny pracy.
- Przyjmowanie ilościowe towarów handlowych, surowców, półproduktów i wyrobów kulinarnych do baru oraz ich przechowywanie w odpowiednich warunkach.
- Przygotowywanie i serwowanie prostych potraw i innych produktów z karty menu (np. cygar, papierosów) zgodnie z zasadami obsługi gości.
- Sporządzanie i serwowanie napojów bezalkoholowych i alkoholowych z zastosowaniem różnych technik i narzędzi wg receptur krajowych i zagranicznych oraz własnych przepisów.
- Posługiwanie się maszynami, urządzeniami, narzędziami mierniczymi i drobnym sprzętem niezbędnym do przygotowania, przechowywania oraz ekspedycji potraw i napojów z zastosowaniem zasad bhp i ppoż.
- Obsługa gościa w barze, w tym pomoc przy wyborze dań, potraw i napojów.
- Rozliczanie pobranych surowców, półproduktów, wyrobów gotowych i towarów handlowych.
- Inkasowanie należności, rozliczanie dziennego utargu itp. oraz prowadzenie obowiązującej dokumentacji.



Staże podstawą kształcenia zawodowego

- Utrzymywanie porządku i czystości na stanowisku pracy oraz przestrzeganie wymogów sanitarnych i bhp (mycie oraz czyszczenie ręczne i mechaniczne sprzętu i naczyń ze szkła, sztućców oraz innych naczyń do wydawania potraw i napojów zastosowaniem właściwych środków myjących oraz polerowanie).
- Współpraca z innymi pracownikami lokalu, tj. pracownikami kuchni, kelnerami, kierownikiem.
- Przekazywanie informacji innym pracownikom, mające na celu utrzymanie płynności funkcjonowania baru.
- Ocena jakości wykonywanych czynności zawodowych.
- Kontrola dat przydatności do spożycia artykułów spożywczych.
- Przestrzeganie procedur zarządzania jakością wg obowiązujących w zakładzie standardów i procedur wewnętrznych.

Produkcja gastronomiczna

Nazwa stanowiska: kucharz - stażysta

Kuchnia zimna

- zapoznanie się z organizacją pracy w kuchni zimnej,
- przygotowanie stanowiska pracy w kuchni zimnej w tym:
- zapoznanie się z recepturami potraw i menu,
- przygotowanie narzędzi pracy od podstaw,
- pobranie surowców,
- przeprowadzenie obróbki wstępnej i rozdrobienie,
- przygotowanie baz do sosów zimnych,
- Zapoznanie się i przygotowanie sałatek i surówek



Staże podstawą kształcenia zawodowego

- udział w przygotowywaniu zakąsek i sosów zimnych (wspólna praca z szefem kuchni, działu i kucharzami),
- udział w pracy nad zabezpieczeniem surowców przed zepsuciem, sprawdzaniem stanu magazynu na następny dzień, przygotowaniem zamówień na kolejny dzień,
- sprzątnięciu stanowiska pracy, przygotowaniu propozycji do menu dnia

Kuchnia gorąca

- zapoznanie się z organizacją pracy w kuchni gorącej
- przygotowanie stanowiska pracy w kuchni gorącej w tym:
 - zapoznanie się z recepturami potraw i menu
 - przygotowanie narzędzi pracy od podstaw,
 - pobranie surowców,
 - przeprowadzenie obróbki wstępnej i rozdrobnienie
 - przygotowanie bazy do zup i sosów gorących (3dni)
- zapoznanie się z realizacją zamówienia kuchni gorącej zgodnie z kartą menu (zupy, makarony, zakąski gorące, potraw z ryb, potrawy z mięsa i inne dania)
- zabezpieczenie surowców, sprawdzenie stanu magazynu na następny dzień, przygotowanie zamówień na kolejny dzień,
- sprzątnięcie stanowiska, przygotowywanie propozycji do menu dnia

Organizacja usług gastronomicznych

Nazwa stanowiska:

Specjalista do spraw organizacji usług gastronomicznych - stażysta

Opis stanowiska:

Specjalista do spraw organizacji usług gastronomicznych dobiera rodzaj, standard i zakres usług do potrzeb klienta, sporządza program usług oraz zleca jego wykonanie usługodawcom.

Staże podstawą kształcenia zawodowego

Do jego najważniejszych obowiązków należy koordynowanie oraz nadzorowanie świadczonych usług w celu zapewnienia klientowi standardu zgodnego z oczekiwaniami, obowiązującymi przepisami oraz strategią przedsiębiorstwa. Systematycznie dokonuje oceny jakości pracy własnej oraz usługodawców poprzez badanie stopnia zadowolenia klientów z poziomu świadczonych usług. W procesie zarządzania projektem świadczenia usług kalkuluje koszty i ceny, rozlicza usługi, dbając o terminy płatności oraz sporządza dokumentację związaną z przygotowaniem, oferowaniem, realizacją i rozliczeniem usług. Ważne cechy psychofizyczne to samodzielność, odpowiedzialność, samokontrola, zdolności organizacyjne, kierownicze i analityczne oraz umiejętność podejmowania szybkich i trafnych decyzji. Ze względu na dużą liczbę kontaktów konieczna jest zdolność do łatwego ich nawiązywania i podtrzymywania. Specjalistę do spraw organizacji usług gastronomicznych wyróżniać powinna także wysoka kultura osobista, miła aparycja, empatia oraz zdolność przekonywania i negocjowania. Praca specjalisty do spraw organizacji usług gastronomicznych odbywa się w biurze oraz w terenie. Wymaga posługiwania się nowoczesnym sprzętem biurowym, w szczególności komputerem. Typowymi miejscami pracy są wyspecjalizowane przedsiębiorstwa świadczące usługi gastronomiczne. W zawodzie tym, oprócz typowego stanowiska specjalisty do spraw organizacji usług gastronomicznych, można wyróżnić również stanowisko koordynatora do spraw organizacji usług. Pracuje on w przedsiębiorstwach o innym profilu działalności niż gastronomiczna, organizując imprezy oparte na usługach hotelarskich, gastronomicznych i turystycznych, na potrzeby własne podmiotu. W niektórych przedsiębiorstwach zadania zawodowe specjalisty wykonywane są też przez referenta do spraw organizacji usług gastronomicznych.

Zadania na stanowisku:

- Organizowanie własnego stanowiska pracy zgodnie z zasadami ergonomii, bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej.
- Realizowanie strategii działania firmy.
- Gromadzenie i analizowanie informacji dotyczących rynku usług gastronomicznych

Staże podstawą kształcenia zawodowego

- Opracowywanie bazy danych usługodawców i klientów.
- Dobieranie rodzaju i zakresu usług do potrzeb klienta (zgodnie ze zleceniem).
- Opracowywanie programu usług gastronomicznych.
- Negocjowanie warunków umów z kontrahentami i podwykonawcami usług.
- Kalkulowanie kosztów i cen usług gastronomicznych.
- Rozliczanie usług gastronomicznych.
- Utrzymywanie kontaktów ze stałymi klientami oraz pozyskiwanie nowych.
- Sporządzanie dokumentacji związanej z przygotowaniem, oferowaniem, realizacją i rozliczeniem usług.
- Koordynowanie działań związanych z przygotowaniem, oferowaniem i rozliczeniem usług.
- Nadzorowanie przebiegu realizowanych usług.
- Nawiązywanie współpracy z kontrahentami i podwykonawcami usług gastronomicznych.
- Badanie jakości usług świadczonych przez podwykonawców.
- Ocena jakości własnej pracy poprzez badanie stopnia zadowolenia klientów z poziomu świadczonych usług.
- Analizowanie rynku usług, a w szczególności potrzeb klientów.
- Przygotowywanie projektów usług zgodnie z oczekiwaniami klientów i możliwościami rynku.
- Dobieranie usługodawców oraz negocjowanie warunków umów na wykonanie usług.
- Sporządzanie dokumentacji związanej z organizacją usług.
- Koordynowanie i nadzorowanie przygotowania, realizacji, sprzedaży i rozliczenia usług.

MODUŁY

MODUŁ I – NAJNOWSZE STANDARDY W ORGANIZACJI I NADZORZE PRODUKCJI ZAKŁADU GASTRONOMICZNEGO

Zakres tematyki dotyczącej I modułu będzie realizowany w ciągu 8 godzin – 1 dzień.

1. Zapoznanie ze strukturą organizacyjną zakładu gastronomicznego.
2. Analizowanie form działalności zakładu i zakresu produkcji.

Staże podstawą kształcenia zawodowego

3. Zapoznanie z układem funkcjonalnym, regulaminami i zarządzeniami obowiązującymi w zakładzie żywieniowym, z uwzględnieniem działań dotyczących ochrony środowiska naturalnego.
4. Analizowanie wymagań i zadań zawodowych na poszczególnych stanowiskach pracy, z uwzględnieniem zasady równości płci.
5. Opracowywanie harmonogramu pracy zakładu wg zasady poziomej i pionowej.
6. Zapoznanie z przepisami i normami produkcji gastronomicznej, w tym dotyczącymi zapobieganiu degradacji środowiska naturalnego.
7. Prowadzenie dokumentacji technologicznej.
8. Dokonywanie analizy możliwych zagrożeń dla środowiska naturalnego związanych z wykonywaniem zadań zawodowych w gastronomii na różnych stanowiskach pracy.
9. Zapoznanie z systemem i dokumentacją HACCP
 - księgą HACCP,
 - procedurami i instrukcjami systemowymi,
 - zapisami – dokumentami opisującymi funkcjonowanie systemu HACCP,
10. Monitorowanie CCP w procesach produkcyjnych oraz podejmowanie działań korygujących.
11. Dokonywanie zapisów i procedur dokumentujących HACCP.

MODUŁ II – PRODUKCJA I EKSPEDYCJA

Zakres tematyki dotyczącej II modułu będzie realizowany w ciągu 32 godzin – 4 dni.

1. Produkcja wyrobów garmażeryjnych
(realizacja w ciągu 1 dnia – 8 godzin)
 - a/ zapoznanie się z organizacją pracy w kuchni zimnej
 - b/ przygotowanie mis - en-place w kuchni zimnej



Staże podstawą kształcenia zawodowego

- zapoznanie z menu i recepturami potraw
 - dobieranie narzędzi pracy
 - dobieranie surowców do sporządzania zakąsek zimnych i gorących z uwzględnieniem zasady oszczędnego nimi gospodarowania
 - przeprowadzanie obróbki wstępnej
 - c/ sporządzanie zakąsek z różnych surowców
 - d/ dekorowanie i porcjowanie zakąsek
 - e/ dobieranie dodatków do zakąsek
 - f/ czynności porządkowe po przeprowadzonym procesie produkcyjnym
 - zabezpieczenie surowców przed zepsuciem
 - sprzątanie stanowiska pracy z uwzględnieniem odzysku i recyklingu odpadów opakowaniowych
 - sprawdzenie stanu magazynu na następny dzień
 - g/ obsługa urządzeń zmywalni naczyń kuchennych i stołowych z uwzględnieniem zasad ochrony środowiska
2. Sporządzanie zup, sosów i dań zasadniczych
(realizacja w ciągu 2 dni – 16 godzin)
- a/ zapoznanie się z organizacją pracy w kuchni gorącej
 - b/ przygotowanie mise - en-place w kuchni gorącej
 - zapoznanie z menu i recepturami potraw



Staże podstawą kształcenia zawodowego

- dobieranie narzędzi pracy
- dobieranie surowców do sporządzania zup i sosów z uwzględnieniem zasady oszczędnego nimi gospodarowania
- przeprowadzanie obróbki wstępnej
- c/ sporządzanie różnych rodzajów zup i sosów
- przygotowywanie dodatków do zup
- dobieranie naczyń do określonego rodzaju zupy
- d/ przygotowywanie dań zasadniczych z wykorzystaniem różnych surowców z uwzględnieniem zasady oszczędnego nimi gospodarowania
- sporządzanie potraw kuchni regionalnych oraz kuchni innych narodów
- sporządzanie dań zasadniczych z wykorzystaniem żywności wygodnej
- e/ dekorowanie i porcjowanie potraw
- f/ dobieranie dodatków do dań zasadniczych
- g/ ekspedycja gotowych wyrobów
- h/ czynności porządkowe po przeprowadzonym procesie produkcyjnym
- zabezpieczenie surowców przed zepsuciem
- sprzątnięcie stanowiska pracy z uwzględnieniem odzysku i recyklingu odpadów opakowaniowych
- sprawdzenie stanu magazynu na następnny dzień

Staże podstawą kształcenia zawodowego

i/ obsługa urządzeń zmywalni naczyń kuchennych i stołowych z uwzględnieniem zasad ochrony środowiska

3. Sporządzanie deserów i napojów

(realizacja w ciągu 1 dnia – 8 godzin)

a/ zapoznanie z organizacją pracy w deserowni i barze napojów

- zapoznanie z ofertą deserów i napojów

- dobieranie narzędzi pracy

- dobieranie surowców do sporządzania deserów i napojów z uwzględnieniem zasady oszczędnego nimi gospodarowania

b/ sporządzanie deserów z różnych surowców

c/ dobieranie naczyń do podawania deserów

d/ porcjowanie i dekorowanie deserów

e/ parzenie kawy i herbaty z zastosowaniem różnych technik i urządzeń

f/ sporządzanie, dekorowanie napojów z dodatkiem alkoholu i bezalkoholowych

g/ dobieranie napojów alkoholowych do określonych potraw

h/ dobieranie naczyń, elementów dekoracyjnych i dodatków do serwowania napojów

i/ czynności porządkowe po przeprowadzonym procesie produkcyjnym

- zabezpieczenie surowców przed zepsuciem

- sprzątanie stanowiska pracy z uwzględnieniem odzysku i recyklingu odpadów

Staże podstawą kształcenia zawodowego

opakowaniowych

- sprawdzenie stanu magazynu na następny dzień

j/ obsługa urządzeń zmywalni naczyń kuchennych i stołowych z uwzględnieniem zasad ochrony środowiska

MODUŁ III – OBSŁUGA KONSUMENTA

Zakres tematyki dotyczącej III modułu będzie realizowany w ciągu 24 godzin – 3 dni

1. Przygotowywanie sali konsumenckiej do obsługi

(realizacja w ciągu 1 dnia – 8 godzin)

a/ planowanie rozmieszczenia stołów i krzeseł w sali konsumenckiej

b/ przygotowanie zestawu bielizny i zastawy stołowej do określonego menu

c/ nakrywanie stołów obrusami

- rodzaj

- dobór

- zmiana

d/ łamanie dekoracyjne serwetek płóciennych

e/ nakrywanie stołów zastawą stołową do określonego menu

f/ przygotowywanie stolika pomocniczego

2. Obsługa gości

(realizacja w ciągu 1 dnia – 8 godzin)

a/ znajomość karty menu

- informowanie klienta o zawartości karty menu

- doradzanie w wyborze dań

- przyjmowanie zamówień

Staże podstawą kształcenia zawodowego

b/ realizacja zamówienia

- serwowanie potraw różnymi metodami (serwis francuski, niemiecki, angielski,

rosyjski, bufetowy, specjalny)

- serwowanie napojów bezalkoholowych

- serwowanie napojów alkoholowych

3. Organizacja przyjęć okolicznościowych

(realizacja w ciągu 1 dnia – 8 godzin)

a/ sporządzanie karty organizacji przyjęcia okolicznościowego zgodnie ze zleceniem

b/ planowanie menu na przyjęcie

c/ określanie zastawy stołowej i sprzętu do obsługi przyjęcia

d/ planowanie obsługi cateringowej określonej imprezy zgodnie z założeniami ustawy o opakowaniach i odpadach opakowaniowych

MODUŁ IV – KORZYSTANIE ZE SPECJALISTYCZNYCH PROGRAMÓW KOMPUTEROWYCH STOSOWANYCH DO PLANOWANIA I ROZLICZANIA PRODUKCJI GASTRONOMICZNEJ

Zakres tematyki dotyczącej IV modułu będzie realizowany w ciągu 16 godzin – 2 dni

1. Planowanie produkcji, jadłospisów oraz kart menu.
2. Zapoznanie z dokumentacją księgowo-finansową obowiązującą w zakładzie.
3. Kalkulowanie kosztów produkcji, cen potraw, napojów i towarów z uwzględnieniem zasady oszczędnego gospodarowania surowcami, wodą, energią i umiarkowanym umiarkowanego używania substancji chemicznych.
4. Rozliczanie produkcji dziennej w placówce gastronomicznej.
5. Analizowanie umów na realizację przyjęć okolicznościowych i imprez cateringowych.
6. Sporządzanie projektów organizacji przyjęć okolicznościowych.
 - przyjęcie typu angielskiego
 - przyjęcie zasiadane

Staże podstawą kształcenia zawodowego

- bankiet amerykański
- 7. Projektowanie usług cateringowych.
 - a/ dobieranie odpowiedniego menu
 - b/ estetyka podania
 - c/ dobór personelu obsługi
 - d/ przestrzeganie zasad ochrony środowiska naturalnego
- 8. Zapoznanie z ofertą reklamową zakładu.

EFEKTY REALIZACJI POSZCZEGÓLNYCH MODUŁÓW

Moduł I - Najnowsze standardy w organizacji i nadzorze produkcji zakładu gastronomicznego.

1. Analizuje formy działalności prowadzone przez zakład gastronomiczny.
2. Określa wymagania i umiejętności niezbędne do wykonywania zadań zawodowych na poszczególnych stanowiskach z uwzględnieniem zasady równości płci.
3. Ocenia rozwiązania układu funkcjonalnego zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa pracowników, bezpieczeństwa i jakości produkcji, ochrony środowiska oraz wyników ekonomicznych zakładu gastronomicznego.
4. Monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesie produkcji oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z zasadami GHP, GMP i systemu HACCP.

Moduł II - Produkcja i Ekspedycja

1. Przygotowuje mise-en-place dla poszczególnych działów produkcyjnych zakładu.
2. Stosuje receptury gastronomiczne.
3. Dobiera surowce do sporządzania potraw i napojów.
4. Sporządza półprodukty oraz potrawy i napoje.
5. Przestrzega zasad racjonalnej gospodarki żywnością.

Staże podstawą kształcenia zawodowego

6. Przestrzega zasad ochrony środowiska podczas wykonywania zadań produkcyjnych i zmywania naczyń.
7. Ocenia organoleptycznie żywność.
8. Dobiera zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów.
9. Porcuje, dekoruje i wydaje potrawy i napoje.

Moduł III - Obsługa konsumenta

1. Planuje czynności związane z obsługą gości
2. Dobiera urządzenia, bieliznę i zastawę stołową oraz sprzęt serwisowy do podawania potraw i napojów
3. Doradza gościom w wyborze potraw i napojów
4. Obsługuje gości zgodnie z obowiązującymi standardami
5. Planuje i organizuje obsługę przyjęć okolicznościowych oraz imprez cateringowych
6. Stosuje zasady ochrony środowiska podczas organizacji przyjęć okolicznościowych oraz imprez cateringowych

Moduł IV- Korzystanie ze specjalistycznych programów komputerowych stosowanych do planowania i rozliczania produkcji gastronomicznej

1. Stosuje w praktyce programy komputerowe do:
 - opracowywania jadłospisów i kart menu,
 - kalkulacji ceny potraw i napojów oraz sporządzania rozliczenia produkcji dziennej,
 - przygotowania oferty usług cateringowych i projektu organizacji przyjęcia okolicznościowego z zasadami ochrony środowiska,
 - sporządzania umowy realizacji przyjęcia okolicznościowego oraz imprezy cateringowej,
 - planowania działań związanych z promocją usług gastronomicznych.



Stażę podstawą kształcenia zawodowego

BIBLIOGRAFIA

1. B. Pokorska, *Najsłynniejsze potrawy świata*. Wyd. Warta. Warszawa 1992, Ośrodek Doradztwa i Doskonalenia Kadr Sp. z o.o.
2. B. Jackiewicz, *Poradnik opracowania i wdrażania systemu HACCP. Gastronomia*.
3. B. Koziorowska, *Projektowanie technologiczne zakładów gastronomicznych kuchni hotelowej i szpitalnej*. <http://www.gastro-projekt.pl/>
4. E. Czarniecka-Skubina, *Obsługa konsumenta w gastronomii i cateringu*. Wyd. SGGW Warszawa 2008
5. Głodkowska, *Właściwe prace wdrożeniowe systemu HACCP – 7 zasad wg Codex Alimentarius*. <http://haccp.gastrona.pl/>
6. Ł. Konik, *Kilka słów o kuchni molekularnej*. <http://newsgastro.pl/>
7. R. Furtak, *Marketing partnerski na rynku usług*. PWE Warszawa 2003, Praca zbiorowa. *Kucharz & gastronom – Vademecum*. Wydawnictwo REA. Warszawa 2001
8. Z.T. Nowicki, *Vademecum barmana*. Oficyna Wydawnicza Galion. Gdynia 1996