

Technik organizacji usług gastronomicznych

PRAKTYKA ZAWODOWA

nr programu: 512[03]/T-5/MEN/1999.12.20

CELE KSZTALCENIA

W wyniku procesu nauczania słuchacz powinien umieć:

- określić zakres świadczonych usług przez gastronomię otwartą i zamkniętą,
- określić funkcje i obowiązki na poszczególnych stanowiskach prac,
- przygotować salę konsumencką obsługi gości indywidualnych i imprez okolicznościowych,
- podawać i serwować potrawy i napoje,
- fachowo i kompleksowo organizować i obsługiwać różnego rodzaju imprezy gastronomiczne,
- stosować receptury i przepisy kulinarne,
- sporządzić podstawowe potrawy korzystając z norm i receptur gastronomicznych,
- rozliczyć usługę gastronomiczną i przyjąć należność,
- sporządzić kalkulację potraw, napojów i używek,
- sporządzić menu,
- zaplanować zakupy surowców,
- sporządzić dokumentację finansowo-księgową,
- ewidencjonować składniki aktywów i pasywów,
- dbać o jakość świadczonych usług,
- przestrzegać przepisów z zakresu bhp ppoż. i higieniczno-sanitarnych.

MATERIAL NAUCZANIA

WPROWADZENIE SŁUCHACZA DO ZAKŁADU GASTRONOMICZNEGO

Zapoznanie słuchacza ze strukturą organizacyjną zakładu, z regulaminami, zarządzeniami, instrukcjami przepisami bhp i ppoż. Zapoznanie z układem funkcjonalno - komunikacyjnym, zakresem czynności, uprawnieniami i odpowiedzialnością na poszczególnych stanowiskach pracy.

PRAKTYKA W CZĘŚCI GASTRONOMICZNEJ

1. Zajęcia w części produkcyjnej obejmują przygotowalnię, kuchnię gorącą i garmazeryjną, deserownię, ekspedycję potraw

- przygotowanie stanowisk pracy.
- obsługę urządzeń gastronomicznych.
- przygotowanie potraw zgodnie z recepturą
- wydawanie potraw,
- sprzątanie stanowisk pracy,

2. Obsługa konsumenta

- aranżacja sal konsumpcyjnych zgodnie ze zleceniem.
- system rozliczeń kelnerskich.
- zajęcia na sali konsumpcyjnej, w cocktail barze, w grill barze, kawiarni, room service.

PRAKTYKA W CZĘŚCI ADMINISTRACYJNO-GOSPODARCZEJ.

3. Dział finansowo-księgowy i dział sprzedaży

- obieg dokumentów finansowo-księgowych,
- oferta handlowa,
- zawieranie umów z kontrahentami,
- załatwianie reklamacji,
- wybrane zagadnienia z prawa pracy,
- kierowanie i zarządzanie zakładem,
- struktura organizacyjna zakładu.

UWAGI O REALIZACJI

Praktyka zawodowa ma na celu umożliwić słuchaczowi poszerzenie i utrwalenie wiadomości teoretycznych uzyskanych na zajęciach w szkole oraz nabycie umiejętności praktycznych koniecznych w zawodzie technik usług gastronomicznych.

W czasie odbywania praktyki słuchacz powinien zapoznać się z działalnością zakładu gastronomicznego, zrozumieć i uświadomić sobie usługowy charakter zawodu, wyrobić w sobie właściwy stosunek do gości, podjąć próbę samodzielnego wykonywania prac produkcyjnych i usługowych jak również prac związanych z administracją i organizacją zakładów gastronomicznych, zdobyć umiejętności pracy w zespole.

Słuchacz powinien uzyskać umiejętności zgodnie z przewidywanymi w szczegółowych celach kształcenia.

Praktyka zawodowa powinna odbywać się w dobrze zorganizowanych zakładach gastronomicznych, a więc w gastronomii hotelowej oraz otwartej, jak również w domach wczasowych, pensjonatach czy firmach cateringowych.

Organizacji terminu praktyk zawodowych szkoły mogą, realizować zgodnie ze swoimi możliwościami.

W czasie praktyki zawodowej słuchacz powinien prowadzić dzienniczek praktyki. Nad przebiegiem praktyki zawodowej i jej realizacją czuwa opiekun praktyk..

Przy ocenianiu słuchacza należy brać pod uwagę następujące kryteria:

- stopień umiejętności zdobytych w czasie praktyki,
- sposób wykonywania czynności i poleceń,
- sposób prowadzenia dzienniczka praktyk,
- samodzielność i pracowitość,
- zainteresowanie wykonywaną pracą,
- przestrzeganie dyscypliny pracy,
- kulturę osobistą i kulturę obsługi gościa,
- umiejętność pracy w zespole,
- znajomość języka obcego.