

## Załącznik nr 5

### TEMATYKA PRAKTYK ZAWODOWYCH

zawód: TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH 343 404

klasa III

praktyka 2 tygodniowa, 80h

Kwalifikacja TG.16. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

1. Klasyfikowanie usług gastronomicznych oferowanych przez dany zakład.
2. Planowanie produkcji potraw.
3. Zaznajomienie się z rodzajem karty menu w danym zakładzie (dane, układ).
4. Sporządzanie zapotrzebowania na surowce półprodukty.
5. Sporządzanie kalkulacji cen potraw w zakładzie gastronomicznym.
6. Dobieranie metod i techniki obsługi do rodzaju usług gastronomicznych.
7. Obsługa klientów na różnych imprezach i prowadzenie sprzedaży usług gastronomicznych.
8. Przygotowanie miejsca wykonania usług gastronomicznych (sali , stołów).
9. Dobieranie zastawy stołowej i bielizny stołowej.
10. Obsługiwanie sprzętu i urządzeń służących do wykonania usług gastronomicznych.
11. Wykonywanie czynności porządkowych, rozliczania sprzętu, zastawy i bielizny stołowej.