PROGRAM PRAKTYKI ZAWODOWEJ
KLASA III TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Opracowano na podstawie programu **343404 z dnia** 16 maja 2019r

I. Organizacja pracy i bezpieczeństwo

1. Zapoznanie się z działalnością usługową zakładu gastronomicznego, funkcjonalnością pomieszczeń, wyposażeniem zakładu gastronomicznego, parkiem maszyn, urządzeniami stanowiącymi wyposażenie pomieszczeń magazynowych, przygotowalni, ekspedycji, kuchni właściwej, zmywalni naczyń itp.
2. Szkolenie BHP, procedur udzielania pierwszej pomocy w zakładzie gastronomicznym oraz systemami zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej żywności.
3. Organizacja stanowiska pracy kucharza/technika żywienia i usług gastronomicznych w zakładzie. Instruktarz stanowiskowy.
4. Obsługa, czyszczenie i dezynfekcja powierzchni roboczych urządzeń oraz drobnego sprzętu gastronomicznego.
5. Wykonywanie czynności porządkowych na stanowisku pracy i w zapleczu kuchennym.
6. Zmywanie naczyń stołowych i kuchennych w zakładzie gastronomicznym

II. Prace magazynowe i przygotowawcze

7. Przyjmowanie i układanie towaru w magazynie suchym, chłodni i zamrażarce.
8. Kontrola jakości surowców i terminów przydatności do spożycia środków żywności
9. Pobieranie, zabezpieczanie i przechowywanie próbek kontrolnych żywności
10. Obróbka wstępna surowców spożywczych -przygotowywanie półproduktów: obieranie warzyw, porcjowanie mięsa, filetowanie ryb…..
11. Segregacja i składowanie odpadów gastronomicznych

III. Produkcja gastronomiczna

12. Wykonywanie obróbki cieplnej surowców i półproduktów : gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie…
13. Przygotowywanie potraw i napojów zgodnie z recepturą zakładu gastronomicznego.
14. Porcjowanie i dekorowanie i wykańczanie potraw
15. Ekspediowanie potraw do obsługi kelnerskiej.
16. Poznanie i monitorowanie krytycznych punktów kontroli w procesach produkcji oraz podejmowanie działań korygujących zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP , Dobrej Praktyki Produkcyjnej i systemem HACCP obowiązujących w zakładzie

IV. Obsługa konsumenta i usługi dodatkowe

17. Nakrywanie stołów zgodnie z zasadami obsługi konsumenta.
18. Obsługa gości w sali konsumpcyjnej – przyjmowanie zamówień, serwowanie potraw i napojów.
19. Pomaganie w organizacji przyjęć okolicznościowych (dekoracja stołów, ustawianie bufetu).
20. Uczestniczenie w realizacji usług cateringowych.

V. Dokumentacja i nowe technologie

21. Prowadzenie dokumentacji magazynowej i produkcyjnej (np. RW, PZ).
22. Wprowadzanie zamówień i obsługa systemu komputerowego POS.
23. Pomoc w przygotowaniu materiałów promocyjnych (menu dnia, oferta cateringowa).

Praktyki zawodowe muszą odbywać się w zakładach gastronomicznych oferujących różnorodny zakres produkcji i usług gastronomicznych. Uczniowie muszą zapoznać się z procesem produkcyjnym oraz działalnością usługową zakładu gastronomicznego poprzez wykonywanie pracy na różnych stanowiskach. **Propozycje miejsc realizacji praktyk zawodowych:** restauracje wolnostojące, przyhotelowe, zakłady żywienia zbiorowego np. stołówki, bary mleczne, zajazdy…..