

Program praktyk w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych

Czas praktyk – 160 godzin

Celem praktyk zawodowych jest:

- pogłębienie zdobytej wiedzy i praktycznych umiejętności zawodowych w rzeczywistych warunkach pracy,
- nawiązanie kontaktu z potencjalnym pracodawcą,
- nabycia umiejętności do samodzielnego wykonania pracy,
- nabycia umiejętności pracy w zespole,

Po zakończeniu stażu, uczeń potrafi (nabyte umiejętności):

- zastosować w praktyce przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy,
- zadbać o bezpieczeństwo zdrowotne wytwarzanych wyrobów,
- korzystać z receptury gastronomicznej,
- obliczać potrzebną ilość surowców na podstawie receptury, w zależności od wielkości produkcji,
- przygotować surowce i materiały pomocnicze zgodnie z dokumentacją technologiczną,
- wykonać półprodukty i wyroby gotowe zgodnie z recepturą gastronomiczną,
- oceniać jakość surowców, półproduktów i wyrobów gotowych,
- sporządzać potrawy
- sporządzać napoje gorące, zimne,
- dekorować potrawy, zakąski,
- porcjować, wydawać potrawy i napoje,
- sporządzać zapotrzebowanie surowcowe

Program praktyk zawodowych – zawód technik żywienia i usług gastronomicznych:

Treści edukacyjne	Zakres obowiązków/ zadań praktykanta	Liczba godzin
Zapoznanie praktykanta z obowiązującymi regulaminami i przepisami w zakładzie pracy.	<ul style="list-style-type: none">● poznanie układu funkcjonalnego zakładu gastronomicznego,● odbycie szkolenia z zakresu bhp,● poznanie organizacji pracy na stanowisku kucharz,● poznanie wyposażenia stanowiska pracy,● zapoznanie się z instrukcjami maszyn i urządzeń: obsługiwanych na stanowisku pracy,● poznanie asortymentu produkowanych potraw gorących, zimnych i napojów (menu)● zapoznanie się z obowiązującymi w zakładzie zasadami mycia i dezynfekcji sprzętu, urządzeń, stołów produkcyjnych	
Przechowywanie surowców, półproduktów wyrobów gotowych.	<ul style="list-style-type: none">● poznanie warunków magazynowania surowców i wyrobów gotowych,● sprawdzanie terminu przydatności do spożycia i ocena jakości surowców i wyrobów gotowych,● zapoznanie z prawidłowym myciem i dezynfekcją pomieszczeń magazynowych,	
Przeprowadzanie obróbki wstępnej surowców	<ul style="list-style-type: none">● poznanie się wyposażenia przygotowalni brudnej i czystej, oraz zapoznanie się z instrukcjami urządzeń● poznanie zasad i metod przeprowadzania obróbki wstępnej surowców (ręczna, mechaniczna)	

	<ul style="list-style-type: none">● przeprowadzanie obróbki wstępnej brudnej surowców (sortowanie, mycie, oczyszczanie, płukanie),● przeprowadzanie obróbki wstępnej czystej(rozdrabnianie, mieszanie, panierowanie, formowanie)● zabezpieczanie przygotowanych półproduktów przed niekorzystnymi zmianami,● mycie i dezynfekowanie urządzeń, sprzętu oraz pomieszczeń przygotowalni brudnej i czystej,	
--	---	--

<p>Sporządzanie potraw:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zupy -sosy - dania zasadnicze - dodatki skrobiowe do dań zasadniczych, - dodatki witaminowo – mineralne - zakaśki gorące -zakaśki zimne - napoje -desery <p><i>(należy wpisać jakie są w zakładzie sporządzane)</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> ● zapoznanie się z recepturą gastronomiczną sporządzonej potrawy lub napoju, ● obliczenie ilości surowców i odmierzenie surowców zgodnie z recepturą, ● sporządzanie zapotrzebowania surowcowego, ● przygotowanie i ocena jakości surowców do produkcji, ● dobranie urządzeń, sprzętu, naczyń odpowiednio do sporządzania potrawy, napoju ● przygotowanie potrawy zgodnie ze sposobem wykonania dobranie metod i technik obróbki wstępnej i cieplnej, ● porcjowanie, dekorowanie i wydawanie potraw, posiłków i napojów zimnych i gorących, ● ocena jakości półproduktu i gotowego wyrobu, ● utrzymanie czystości i porządku podczas pracy, ● uporządkowaniu stanowiska po zakończeniu pracy, ● mycie i dezynfekcja sprzętu, naczyń i urządzeń, 	
<p>Wydawanie potraw zimnych i gorących</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● udzielanie informacji na temat potraw i napojów dostępnych w menu zakładu gastronomicznego, ● podawanie potraw gorących, zimnych oraz napojów, ● przestrzeganie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, 	

Dodatkowe wytyczne:

1. Praktykant pracuje wg. godzin ustalonych w grafiku w recepcji Pod Różami.
2. Na praktykach obowiązuje strój tj. kuchnia: długie spodnie, bluzka biała/ czarna, czepek. Twoje paznokcie powinny być bezbarwne, włosy związane, bez mocnego makijażu.
3. Praktykant ma obowiązek codziennie nosić identyfikator z napisem “<imię> UCZE SIE”
4. W wypadku choroby lub innych przeciwności powodujących brak możliwości przyścia na praktyki praktykant powinien zadzwonić do recepcji Pod Różami na numer 501 044 752.
5. W razie jakichkolwiek problemów z praktykami (np. problemy z koordynatorem, wydawane polecenia itd). praktykant powinien skontaktować się z koordynatorem praktyk.