

Program praktyk w zawodzie kelner – barista

Czas praktyk – 160 godzin

Celem praktyk zawodowych jest:

- pogłębienie zdobytej wiedzy i praktycznych umiejętności zawodowych w rzeczywistych warunkach pracy,
- nawiązanie kontaktu z potencjalnym pracodawcą,
- nabycie umiejętności do samodzielnego wykonania pracy,
- nabycie 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,
- oceniać jakość surowców wykorzystywanych do produkcji potraw i napojów,
- planować czynności związane z obsługą konsumenta,
- nakrywać stół restauracyjny wg zamówionego menu gościa,
- rozmawiać z gościem trudnym,
- przyjmować i realizować zamówienia,
- sporządzać napoje w obecności gościa,
- serwować potrawy różnymi metodami.

Program stażu – zawód kelner

Treści edukacyjne	Zakres obowiązków/ zadań stażysty	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 kelenra,● poznanie wyposażenia stanowiska pracy,● zapoznanie się z instrukcjami maszyn i urządzeń,● poznanie asortymentu produkowanych potraw i napojów,● zapoznanie się z zasadami mycia i dezynfekcji sprzętu, urządzeń.	
Przechowywanie surowców i 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: wydawalnia, bufet, sala konsumencka.	
Przygotowanie sali konsumenckiej do obsługi gości	<ul style="list-style-type: none">● przygotowanie zastawy szklanej, porcelanowe, platerowej i bielizny stołowej,● przygotowanie pomocnika kelnerskiego● przygotowanie karty menu przed otwarciem zakładu,● przygotowanie rewirów kelnerskich,	

	<ul style="list-style-type: none"> ● sporządzanie dekoracji na Sali konsumenckiej. 	
Przyjmowanie i realizacja zamówień – serwisy specjalne	<ul style="list-style-type: none"> ● zapoznanie z karta menu, i metodami wykorzystywanymi przy sporządzaniu potraw i napojów, ● przyjmowanie zamówień gościa – bonowanie, wycena, zamawianie, ● serwowanie potraw i napojów metodą niemiecką, ● serwowanie potraw i napojów metodą francuską, ● serwowanie potraw i napojów metodą angielską, ● sporządzanie potraw flambirowanych, ● wykonywanie filetowania na Sali konsumenckiej, ● wykonywanie tran żerowania w obecności gościa, 	
Sporządzanie napojów zimnych i gorących : baristyka i barmaństwo	<ul style="list-style-type: none"> ● poznanie technik produkcji kaw – towaroznawstwo, ● poznanie gatunków kaw i umiejętne ich rozpoznawanie, ● obsługiwanie ekspresu ciśnieniowego, młynka do kawy, spieniacza do mleka, ● sporządzaniekaw: espresso, cappuccino, late, late macchiato, americano, ● wykańczanie kaw z wykorzystaniem sztuki lateart., ● sporządzanie napojów zimnych na bazie kaw, ● poznanie asortymentu serwowanych napojów zimnych w zakładzie gastronomicznym, ● posługiwanie się sprzętem barmańskim, 	

	<ul style="list-style-type: none">• sporządzanie napojów zimnych i dobór zastawy szklanej do ich serwowania.	
--	--	--

Dodatkowe wytyczne:

1. Praktykant pracuje wg. godzin ustalonych w grafiku w recepcji Pod Różami.
2. Na praktykach obowiązuje strój tj. czarne spodnie (nie jeansowe) lub czarna spódnica DO KOLANA, biała koszula (bardzo czysta i wyprasowana). Twoje paznokcie powinny być bezbarwne, włosy związane, bez mocnego makijaż
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 wyznaczonym na spotkaniu.
6. Praktykant ma obowiązek znać menu i ofertę miejsca w którym pracuje oraz zapoznać się i przestrzegać manuala obowiązującego na stanowisku pracy.