

**ZAJĘCIA POMAGAJĄCE UCZNIOM PRZYGOTOWANIE SIĘ DO EGZAMINU ZAWODOWEGO
PISEMNEGO SPRAWDZAJĄCEGO WIADOMOŚCI I UMIEJĘTNOŚCI WŁAŚCIWE DLA
KWALIFIKACJI W DANYM ZAWODZIE DLA TECHNIKA ORGANIZACJI USŁUG
GASTRONOMICZNYCH.**

- Zajęcia prowadzone są w dwóch grupach. Odbywają się w czwartek dla gr. 1 i piątek dla gr. 2
- Celem w/w zajęć jest pomoc uczniom w przygotowaniu się do części pisemnej egzaminu zawodowego sprawdzającej wiadomości i umiejętności właściwe dla kwalifikacji w danym zawodzie.
- Uczniowie nabywają wiedzę o organizacji i przebiegu egzaminu zawodowego, powtarzają zdobytą wiedzę dotyczącą wiadomości i umiejętności właściwych dla kwalifikacji swojego zawodu oraz rozwiązują przykładowe zadania opracowane zgodnie ze standardami wymagań egzaminacyjnych.

Uczniowie utrwalają min:

- stosowanie nazw, pojęć i określeń związanych z usługami gastronomicznymi,
- identyfikowanie systemów i technik obsługi konsumenta,
- rozróżnianie przyjęć okolicznościowych z uwzględnieniem zasad nakrywania stołów i stosowanych metod obsługi,
- rozpoznawanie naczyń, sztuców i sprzętu stosowanego do podawania potraw i napojów,
- rozróżnianie technik serwowania potraw i napojów,
- rozróżnianie potraw i napojów kuchni polskiej, także regionalnej i innych narodów
- identyfikowanie informacji zawartych na etykietach napojów i opakowaniach produktów spożywczych,
- określanie temperatury podawania potraw i napojów,
- określanie wartości odżywczej i energetyczną potraw i napojów,
- planowanie i ocenianie jadłospisów codziennych i okolicznościowych
- dobieranie napojów do określonego menu,
- dobieranie technik podawania określonych potraw i napojów,
- analizowanie zgodności obsługi z życzeniem zleceniodawcy i charakterem imprezy
- określanie sposób przyjmowania i rejestrowania zamówień oraz sposoby rozliczenia gotówkowego i bezgotówkowego.

Prowadzący: Elżbieta Moskała