

**PROGRAM PRAKTYKI ZAWODOWEJ W ZAWODZIE: TECHNIK
ORGANIZACJI USŁUG GASTRONOMICZNYCH
(512/03/SP/MEN/1999.12.20)**

**CZĘŚĆ GASTRONOMICZNA
(4 tyg.+ 8 tyg. to ok. 480 godz.)**

KUCHNIA	przygotować ofertę handlową – kartę menu i kalkulację potraw planować zakupy surowców przechowywać zakupione i wytworzone produkty produkować potrawy zgodnie z recepturą utrzymać porządek w miejscu pracy
SALE KONSUMPCYJNE	aranżować sale konsumpcyjne zgodnie ze zleceniem przywitać gości, zaplanować miejsce, ofertę handlową oraz przyjąć zamówienie właściwie obsłużyć gości reagować na wszelkie uwagi, skargi i opinie gości przygotować rachunek dla gościa oraz przyjąć wpłatę należności pożegnać gości przygotować napoje w barze utrzymać porządek na stanowisku pracy
ROOM SERVICE	przyjąć zamówienie, zrealizować i rozliczyć

**CZĘŚĆ ADMINISTRACYJNO-GOSPODARCZA
(4tyg.to ok. 160 godz.)**

DZIAŁ FINANSOWO- KSIĘGOWY	sporządzić dokumentację finansowo-księgową rejestrować majątek zakładu
DZIAŁ SPRZEDAŻY	rozpoznawać potrzeby gości i sporządzać oferty handlowe stosować odpowiednie formy promocji organizować i rozliczać zleczone imprezy

**PROGRAM PRAKTYKI ZAWODOWEJ W
ZAWODZIE: TECHNIK HOTELARSTWA
(341[04]/T/SP/MENiS/2004.05.05)**

Nazwa jednostki modułowej	Liczba godzin
Praca w recepcji zakładu hotelarskiego	60
Praca w dziale utrzymania czystości i porządku w zakładzie hotelarskim	25
Praca w dziale gastronomicznym zakładu hotelarskiego	30
Organizacja usług dodatkowych w zakładzie hotelarskim	25
Razem	140

Cele kształcenia – słuchacz powinien umieć:

- prezentować zakres usług świadczonych w zakładzie hotelarskim
- przyjmować rezerwacje usług w zakładzie hotelarskim
- przyjmować gości
- udzielać informacji gościom
- realizować usługi w czasie pobytu gości w zakładzie hotelarskim
- rozliczać koszty pobytu
- wykonywać prace porządkowe w jednostkach mieszkalnych
- obsługiwać gości w hotelowym dziale gastronomicznym
- organizować przyjęcia okolicznościowe w zakładzie i poza zakładem
- organizować usługi dodatkowe
- współpracować z pilotami i przewodnikami grup
- korzystać z programów komputerowych do wykonywania określonych zadań zawodowych
- przestrzegać przepisów bhp i p.poż w zakładzie hotelarskim
- komunikować się z gościem w języku obcym

Przy ocenie praktykanta należy pod uwagę będą brane:

- stopień umiejętności zdobytych w czasie praktyki
- sposób wykonywania czynności i poleceń
- sposób prowadzenia dzienniczka praktyk
- samodzielność i pracowitość
- zainteresowanie wykonywaną pracą
- przestrzeganie dyscypliny pracy
- kulturę osobistą i kulturę obsługi gości
- umiejętność pracy w zespole
- znajomość języka obcego