

Szczegółowy program praktyk dla zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych

Po odbyciu stażu uczeń powinien:

- przewidzieć zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykorzystaniem zadań zawodowych;
- zorganizować stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami; ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;
- komunikować się w języku angielskim w czasie podróży i w środowisku pracy
- posługiwać się słownictwem zawodowym angielskim w zakresie realizowanych zadań
- współpracować w międzynarodowym zespole,
- radzić sobie ze stresem,
- aklimatyzować się w środowisku wielonarodowym i wielokulturowym,
- jest tolerancyjny wobec innych ras i narodów, przestrzega zasad kultury i etyki,
- doskonalić swoje umiejętności zawodowe,
- rozróżniać surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej;
- przestrzegać zasad racjonalnego wykorzystania surowców;
- przestrzegać zasad gospodarki odpadami;
- rozróżniać maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej oraz ich podzespoły;
- przestrzegać zasad organoleptycznej oceny żywności;
- oceniać żywność pod względem towaroznawczym;
- stosować receptury gastronomiczne;
- sporządzać półprodukty oraz potrawy i napoje;
- użytkować sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;
- dobierać zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów;
- porcjować, dekorować i wydawać potrawy i napoje;