

Załącznik 8

Program stażu dla uczniów kształcących się w zawodzie technik żywienia i organizacji usług gastronomicznych

Wprowadzenie

Staż organizowany jest w ramach projektu „Zawód to podstawa 2” realizowanym w ramach Działania XI.3 Kształcenie zawodowe Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego.

Jego celem jest zwiększenie zdolności do zatrudnienia poprzez podniesienie praktycznych umiejętności przez uczniów Technikum kształcącego w zawodzie technik żywienia i organizacji usług gastronomicznych w Zespole Szkół Nr 3 w Skierniewicach.

Uczniowie poznają najnowsze technologie i nowoczesne rozwiązania organizacyjne stosowane w kuchni.

Organizacja stażu

1. Wymiar stażu – 150 godzin
2. Okres realizacji stażu: 1 – 26 lipca 2019 r. lub 29 lipca - 24 sierpnia 2019 r.
3. Zakład pracy zapewnia wyposażone w pełni stanowisko pracy stażysty
4. Procedury wdrażania stażysty do pracy obejmują: ogólne szkolenie dotyczące przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej, szkolenie stanowiskowe BHP, zapoznanie z organizacją i strukturą zakładu oraz z regulaminem pracy.
Pod kierunkiem opiekuna stażu stażysta, indywidualnie lub w grupach, wykonuje ćwiczenia praktyczne, obserwuje i analizuje prezentowane czynności, wykonuje je samodzielnie.
5. Uczniowie odbywający staże powinni dokumentować kształtowane umiejętności poznawczo-praktyczne. Opisy wykonywanych ćwiczeń praktycznych, nowości techniczno-technologiczne i organizacyjne będą zapisywane w dzienniku przebiegu stażu.
6. Zaliczenie stażu odbywać się będzie na podstawie protokołu egzaminu praktycznego oceny stażu, dziennika przebiegu stażu, formularza monitoringu stażu oraz zaświadczenia o ukończeniu stażu.
7. W trakcie stażu podmiot przyjmujący na staż monitoruje postępy i nabywanie nowych umiejętności przez stażystę, a także stopień realizacji treści i celów edukacyjnych oraz udziela stażystę informacji zwrotnej. Monitoring przeprowadzony będzie 2 razy w ciągu stażu w oparciu o formularz monitoringu.
8. Stażysta zobowiązany jest do przestrzegania Regulaminu rekrutacji i uczestnictwa w projekcie.

Program stażu

dział	zakres stażu/zakres obowiązków	umiejętności (cele edukacyjne)
Sala restauracyjna	<ul style="list-style-type: none"> • organizacja pracy na sali restauracyjnej, w bufecie, cocktail-barze, itp., • obowiązki kierownika sali, kelnerów, bufetowych, barmanów, • przygotowanie sali konsumpcyjnej, • zapoznanie się z techniką i organizacją pracy przy obsłudze gościa indywidualnego i gościa grupowego, • zapoznanie się z techniką podawania i nalewania napojów alkoholowych i bezalkoholowych, • organizacja bufetu śniadaniowego i podawanie 	<ul style="list-style-type: none"> • dobiera zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów; • porcuje, dekoruje i wydaje potrawy i napoje; • wykorzystuje odpowiednią bieliznę i elementy dekoracyjne do nakrycia stołów; • dobiera metody serwowania potraw i napojów do menu; • opracowuje karty menu potraw i napojów;

	<p>śniadań,</p> <ul style="list-style-type: none"> • zapoznanie się z techniką podawania dań głównych, przystawek, deserów, • zapoznanie się z techniką pracy w bufecie, • zapoznanie się z techniką pracy oraz organizacją przyjęć okolicznościowych, cateringowych, plenerowych. 	<ul style="list-style-type: none"> • dobiera dekorację sali konsumenckiej w zależności od okoliczności
Kuchnia	<ul style="list-style-type: none"> • układ funkcjonalny, urządzenia i wyposażenie kuchni, • odpowiedzialność materialna za urządzenia, wyposażenie i surowiec potrzebny do produkcji, • podstawowe techniki sporządzania potraw różnego typu, • rozpoznawanie zmian zachodzących w żywności podczas sporządzania potraw i napojów; • karty robocze, • organizacja i technika pracy z kelnerami, • sposoby rozliczania produkcji i sporządzanie dokumentacji, • praktyczne wykorzystanie sprzętu i urządzeń do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów; • utrzymanie porządku w kuchni, gospodarka odpadkami, 	<ul style="list-style-type: none"> • sporządza potrawy lub napoje na podstawie receptury, • dobiera metody i techniki do wykonania określonej potrawy lub napoju, • wybranie i ocena surowca ze względu na możliwość jego zastosowania do sporządzenia określonej potrawy, • dobiera i obsługuje urządzenia gastronomiczne do produkcji i ekspedycji potraw i napojów, • dobiera i wykorzystuje różne przyprawy, • ocenia organoleptycznie potrawy i napoje oraz przyprawia do smaku; • dobiera zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów; • porcuje, dekoruje i wydaje potrawy i napoje;