

Załącznik 10.f. Protokół egzaminu praktycznego. T. żywienia - Sala restauracyjna, kuchnia

Protokół egzaminu praktycznego potwierdzający nabycie umiejętności i kompetencji zawodowych w ramach projektu „Zawód to podstawa 2”

Imię i nazwisko stażysty/stażystki:klasa.....

Nazwa firmy, w której odbyto staż:.....

Umiejętności i kompetencje	Opanowanie umiejętności		
	tak*	nie*	uwagi
1. dobiera zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów;			
2. porcuje, dekoruje i wydaje potrawy i napoje;			
3. wykorzystuje odpowiednią bieliznę i elementy dekoracyjne do nakrycia stołów;			
4. dobiera metody serwowania potraw i napojów do menu;			
5. opracowuje karty menu potraw i napojów;			
6. dobiera dekorację sali konsumenckiej w zależności od okoliczności;			
7. sporządza potrawy lub napoje na podstawie receptury;			
8. dobiera metody i techniki do wykonania określonej potrawy lub napoju;			
9. wybranie i ocena surowca ze względu na możliwość jego zastosowania do sporządzenia określonej potrawy;			
10. dobiera i obsługuje urządzenia gastronomiczne do produkcji i ekspedycji potraw i napojów;			
11. dobiera i wykorzystuje różne przyprawy;			
12. ocenia organoleptycznie potrawy i napoje oraz przyprawia do smaku;			
13. dobiera zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów;			
14. porcuje, dekoruje i wydaje potrawy i napoje.			
Wynik egzaminu praktycznego w %**			

* proszę zaznaczyć X

** stażysta/stażystka otrzymuje pozytywną ocenę stażu jeżeli zda egzamin praktyczny na poziomie powyżej 70%

Potwierdzam realizację programu stażu

.....
(pieczęćka firmy / instytucji, podpis opiekuna stażu)