**Program stażu w branży gastronomicznej**

|  |  |
| --- | --- |
| Rozpoczęcie stażu-  -zapoznanie z harmonogramem stażu,  -szkolenie z zakresu bhp, p-poż, ochrony środowiska i ergonomii,  -zapoznanie ze strukturą organizacyjną zakładu, regulaminem wewnętrznym i z przepisami BHP, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska, obowiązującymi w zakładzie,  -zapoznanie z działami , w których uczniowie będą odbywać staż,  - Zapoznanie ze statusem pracownika, warunkami przyjęcia do pracy, oraz prawami i obowiązkami | 7,5h |
| Zapoznanie z zasadami funkcjonowania zakładu w warunkach rynkowych  Zapoznanie z działami marketingowymi | 5h |
| Zapoznanie ze stanowiskiem pracy, jego organizacją oraz zakresem wykonywanych zadań | 5h |
| Wykonywanie czynności związanych z produkcją gastronomiczną:  - Obróbka technologiczna surowców  - Obsługa maszyn i urządzeń stosowanych w gastronomii  - Sporządzanie i dekorowanie potraw i napojów  - Kuchnia gorąca i garmażeryjna | 80h |
| Wykonywanie czynności związanych z obsługą kelnerską:  - Przygotowanie sali konsumenckiej do obsługi gastronomicznej  - Przyjmowanie i rejestrowanie zamówień na potrawy i napoje  - Obsługiwanie konsumentów  - Wystawianie rachunków i faktur, inkasowanie należności | 32,5h |
| Wykonywanie zadań związanych z funkcjonowaniem restauracji w obiekcie stanowiącym atrakcję turystyczną regionu  - Planowanie i realizacja usług  - Obsługa gości przebywających na terenie obiektu  - Rozliczanie finansowe zakładu gastronomicznego | 18h |
| Podsumowanie i ocena zaangażowania uczniów w wykonywane prace w czasie odbywania stażu – zaliczenie stażu   * spotkanie opiekuna stażu ze szkolnym animatorem oraz stażystami, rozmowa podsumowująca * przygotowanie dzienniczków do zaliczenia stażu, | 2h |
| Razem | 150h |