

OŚRODEK SZKOLNO –
WYCHOWAWCZY W SŁUPSKU
ZASADNICZA SZKOŁA
ZAWODOWA NR 7



1

Pracownik pomocniczy obsługi hotelowej - 3 lata

2

Kucharz - 3 lata

Przedmioty zawodowe

Język obcy zawodowy

Technologie prac w obiektach hotelarskich

Prace pomocnicze w gastronomii hotelowej

Organizacja, bezpieczeństwo i higiena



Cel kształcenia



Przygotowanie do pracy w hotelach, bursach, motelach, internatach oraz innych placówkach gastronomicznych



Wykonanie prac związanych z działalnością pralni, magazynów.



Przygotowanie pokoi gościnnych, transport bagaży, obsługa sprzętu do utrzymania porządku wokół hotelu, pielęgnacja roślin ozdobnych oraz terenów zielonych

Uczeń w trzyletnim procesie kształcenia:

- Rozróżnia podstawowe pojęcia i terminy stosowane w hotelarstwie.
- Rozróżnia wyposażenia sali obsługi konsumenta, pomieszczeń gastronomicznych, gospodarczych i magazynowych w obiekcie hotelarskim.
- Zna zasady obsługi gości hotelowych w części noclegowej i sali restauracyjnej, nakrywania stołu podawania i przygotowywania posiłków
- Dobiera sprzęt i urządzenia kuchenne oraz zastawy i bieliznę stołową zgodnie z przeznaczeniem.
- Uczy się obsługi sprzętu porządkowego i codziennych czynności porządkowych w pomieszczeniach

Uczeń w trzyletnim procesie kształcenia:

- Uczy się obsługi sprzętu porządkowego i codziennych czynności porządkowych w pomieszczeniach hotelowych, oraz przygotowania pokoi do przyjęcia gości.
- Wykonuje czynności porządkowe w części gastronomicznej obiektu noclegowego.
- Dobiera środki czystości i dezynfekcyjne do rodzaju wykonywanych prac.
- Dobiera ręczny i mechaniczny sprzęt do utrzymania porządku.
- Uczeń powinien wykazać się opanowaniem nawyków kultury oraz prawidłowego postępowania w ramach ochrony mienia gościa.

Pracownia oraz sprzęt



Uczniowie podczas zajęć praktycznych



Sale Dydaktyczne



Zdawalność egzaminów teoretycznych i
praktycznych wynosi

100%

Przedmioty zawodowe

Język obcy zawodowy

Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii

Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem

Podstawy działalności gastronomicznej

Podstawy żywienia człowieka

Zajęcia praktyczne



Cel kształcenia



Przygotowanie w do pracy w punktach
małej gastronomii



W przedsiębiorstwach zajmujących się
produkcją wyrobów spożywczych
w restauracjach



W restauracjach, na stołówkach

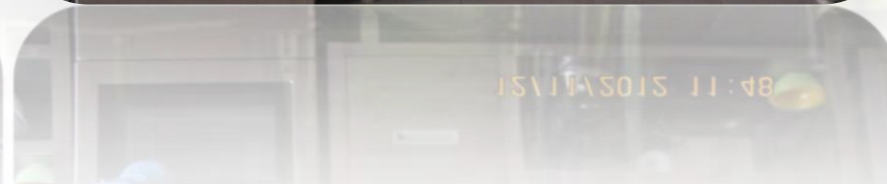
Uczeń w trzyletnim procesie kształcenia:

- Zdobywa umiejętności związane z techniką sporządzania potraw i napojów w różnorodnych obiektach gastronomicznych.
- Uczy się opracowywania menu, przyrządzania posiłków według określonych receptur, opanowuje podstawowe wiadomości z zakresu zasad żywienia i obsługi konsumenta.
- Posługuje się i zapoznaje z działaniem urządzeń stanowiących wyposażenie zakładów gastronomicznych.
- Praktycznej nauki zawodu uczy się na terenie szkoły w profesjonalnej pracowni technologii gastronomicznej oraz w obiektach na terenie miasta.

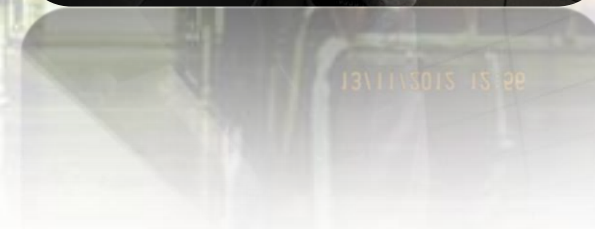
Uczeń w trzyletnim procesie kształcenia:

- Stosuje receptury gastronomiczne oraz zapoznaje się z zasadami racjonalnego żywienia
- Poznaje zasady prawidłowego przechowywania artykułów spożywczych, półproduktów i wyrobów gotowych.
- Organizuje stanowisko pracy do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów zgodnie z zasadami ergonomii.
- Przestrzega przepisów BHP.
- Pozyskuje umiejętności prowadzenia uproszczonej rachunkowości i szukania atrakcyjnego zatrudnienia.

Pracownia oraz sprzęt



Zajęcia praktyczne



Nasi uczniowie z pomocą nauczycieli, co roku organizują imprezę pt. "SPECJALIKI"



Impreza ma na celu pokazanie umiejętności, które uczniowie nabywają na zajęciach praktycznych.

"SPECJALIKI"



Szkoła zapewnia możliwość doszkalania uczniów, odbywania stażu oraz zdobycia certyfikatów z:



Carvingu



Florystyki



Obsługi konsumenta



Obsługi gościa hotelowego

Uczestniczą w pokazach kulinarnych
oraz gotują z prawdziwymi kucharzami



25/10/2013 11:38

11/12/2013 15:42

STAŻ W HOTELU NOVA ski w Karpaczu



STAŻ W HOTELU NOVA ski w Karpaczu



Wycieczka do Karpacza



Wycieczka do Warszawy



Dziękujemy za uwagę

