**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 |