

Załącznik nr 1 do Umowy o organizację stażu uczniowskiego

## **PROGRAM STAŻU UCZNIOWSKIEGO**

### **TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH**

Realizowanego w ramach projektu

#### **„Dobra nauka w Czarnocinie” o nr.FELD.FELD.08.08-IZ.00-0036/24-00**

Projekt współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus ( EFS+) w ramach programu regionalnego Fundusze Europejskie dla Łódzkiego 2021-2027, Priorytet 8. Fundusze europejskie dla edukacji i kadr w Łódzkiem, Działanie 08.08 Kształcenie zawodowe

#### **Cel stażu uczniowskiego**

Celem stażu jest zdobycie praktycznych umiejętności i doświadczenia w zakresie działalności przedsiębiorstwa działającego w gastronomii.

Wymiar czasu odbywania stażu uczniowskiego min 100 h

Dobowy – od 4 do 8 godzin

Tygodniowy - od 20 do 40 godzin

#### **Cele stażu**

- rozwijanie umiejętności praktycznych w kuchni i obsłudze klienta
- poznanie organizacji pracy w gastronomii
- stosowanie zasad higieny, BHP i HACCP
- przygotowanie do pracy zawodowej

#### **Efekty kształcenia**

Uczeń:

- przygotowuje proste potrawy
- zna organizację pracy w gastronomii
- stosuje zasady bezpieczeństwa żywności
- współpracuje w zespole



Lp.	Treści	Liczba godzin
1	<p><b>Szkolenie wstępne :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• BHP i ppoż               <ul style="list-style-type: none"> <li>– zapoznanie z przepisami bhp obowiązującymi w zakładzie gastronomicznym,</li> <li>– stosowanie środków ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska,</li> </ul> </li> <li>• Zapoznanie z zakładem pracy               <ul style="list-style-type: none"> <li>– wyposażenie zakładu gastronomicznego,</li> </ul> </li> <li>• Organizacja stanowiska               <ul style="list-style-type: none"> <li>– organizowanie stanowiska pracy do poszczególnych etapów sporządzania potraw lub napojów,</li> </ul> </li> </ul>	5
2	<p><b>Gospodarka magazynowa :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Przyjmowanie dostaw               <ul style="list-style-type: none"> <li>– poznanie rodzajów magazynów oraz warunków jakie muszą spełniać,</li> </ul> </li> <li>• Kontrola jakości produktów               <ul style="list-style-type: none"> <li>– poznanie zmian mogących zachodzić w żywności w czasie przechowywania.</li> </ul> </li> <li>• Zasady przechowywania (FIFO)               <ul style="list-style-type: none"> <li>– rotacja zapasów</li> <li>– organizacja przestrzeni</li> <li>– oznakowanie</li> </ul> </li> </ul>	5
3	<p><b>Przygotowanie surowców :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Obróbka wstępna               <ul style="list-style-type: none"> <li>– identyfikowanie surowców, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej,</li> <li>– wskazywać na zmiany zachodzące w żywności podczas obróbki wstępnej i cieplnej,</li> </ul> </li> <li>• Przygotowanie półproduktów               <ul style="list-style-type: none"> <li>– stosować zasady racjonalnego wykorzystania surowców,</li> <li>– odpowiednio dobierać surowce do sporządzania potraw i napojów,</li> <li>– używać odpowiednich technik przy obróbce wstępnej i cieplnej surowców,</li> </ul> </li> <li>• Obsługa sprzętu               <ul style="list-style-type: none"> <li>– właściwie użytkowanie poszczególnych urządzeń i sprzętu zakładu gastronomicznego</li> </ul> </li> </ul>	20
4	<p><b>Sporządzanie potraw :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dania zimne i gorące</li> </ul>	40



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zupy, sosy, dania główne</li> <li>• Desery i napoje</li> <li>• Estetyka podania</li> <li>➤ stosować receptury przy sporządzaniu potraw,</li> <li>➤ sporządzać i przygotowywać do ekspedycji potrawy i napoje serwowane w zakładzie gastronomicznym,</li> <li>➤ dobrać dodatki do przygotowanych potraw,</li> <li>➤ zastosować zwroty poprodukcyjne w produkcji gastronomicznej w celu racjonalizacji kosztów,</li> </ul>	
5	<p><b>Obsługa klienta :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Przyjmowanie zamówień <ul style="list-style-type: none"> <li>– właściwie obsłużyć gości,</li> </ul> </li> <li>• Serwowanie potraw</li> <li>• Komunikacja z klientem <ul style="list-style-type: none"> <li>– aranżowanie sali konsumenckiej zgodnie ze zleceniem klienta,</li> <li>– przygotować salę konsumencka do różnego typu przyjęć,</li> <li>– właściwe reagowanie na wszelkie uwagi, skargi i opinie gości,</li> </ul> </li> <li>• utrzymać porządek na stanowisku pracy</li> </ul>	10
6	<p><b>Organizacja pracy i dokumentacja :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Planowanie pracy</li> <li>• Kalkulacje kosztów <ul style="list-style-type: none"> <li>– stosowanie programów komputerowych obowiązujących w zakładzie gastronomicznym</li> <li>– Tworzenie menu</li> </ul> </li> <li>• Dokumentacja HACCP <ul style="list-style-type: none"> <li>– określić zasady funkcjonowania systemów zapewniających jakość i bezpieczeństwo żywności (np. HACCP).</li> </ul> </li> </ul>	10
7	<p><b>Higiena i czystość :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mycie i dezynfekcja <ul style="list-style-type: none"> <li>– organizowanie pracy w zmywalni naczyń kuchennych i stołowych.</li> </ul> </li> <li>• Higiena osobista <ul style="list-style-type: none"> <li>– zdrowie pracownika:</li> <li>– odzież robocza:</li> <li>– ręce i paznokcie: do potrawy</li> <li>– biżuteria i ozdoby</li> </ul> </li> </ul> <p>Higiena w trakcie pracy</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gospodarka odpadami <ul style="list-style-type: none"> <li>– właściwie gospodarować odpadami,</li> <li>– zinterpretować znaki zamieszczone na opakowaniach żywności dotyczące postępowania z opakowaniami</li> </ul> </li> </ul>	10



Fundusze Europejskie  
dla Łódzkiego



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



Staż ma charakter praktyczny, z aktywnym udziałem ucznia w codziennych zadaniach firmy, co pozwoli na rozwijanie kompetencji zawodowych i lepsze przygotowanie do dalszej edukacji i kariery w branży gastronomicznej.