



ZESPÓŁ SZKÓŁ PONADPODSTAWOWYCH W ŚWIECIU

Praktyka zawodowa: Technik żywienia i usług gastronomicznych – klasa III – 140 godzin

Praktyka zawodowa w klasie III powinna przygotować ucznia do egzaminu zawodowego

HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań

Uczeń powinien być przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

- a) oceniania jakości produktów,
- b) przechowywania żywności,
- c) obróbki produktów i przygotowania stanowiska pracy,
- d) obsługi sprzętu gastronomicznego,
- e) przygotowania dań zimnych, gorących i podstawowych deserów,
- f) wydawania dań.

Miejsce realizacji praktyk zawodowych: restauracje wolnostojące i przyhotelowe, zakłady żywienia zbiorowego świadczące szeroki zakres usług, podmioty świadczące usługi gastronomiczne z obsługą kelnerską oraz inne podmioty stanowiące potencjalne miejsce zatrudnienia absolwentów szkół prowadzących kształcenie w zawodzie.