**Ramowy program stażu dla technika żywienia i usług gastronomicznych**

**w terminie 02.09.2024 – 11.04.2025**

1. Przygotowanie i wydawanie dań.

Wykonywanie czynności zawodowych na stanowiskach produkcyjnych w zakładach gastronomicznych, Praktyczne zastosowanie przepisów i procedur obowiązujących w zakładzie gastronomicznym, Magazynowanie środków żywności w warunkach zakładu gastronomicznego, Funkcjonowanie zakładu gastronomicznego w praktyce, Działalność promocyjna i reklamowa zakładu gastronomicznego

2. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

Planuje posiłki oraz układa jadłospisy; stosuje metody oceny sposobów żywienia, oblicza wartość energetyczną i odżywczą potraw, ocenia jadłospisy i podejmuje działania korygujące, przestrzegając zasad racjonalnego żywienia, korzysta ze specjalistycznych programów komputerowych do planowania, rozliczania i oceny żywienia, planuje usługi gastronomiczne, dobiera metody i techniki obsługi do rodzaju usług gastronomicznych, przygotowuje miejsca wykonania usług gastronomicznych, dobiera zastawę i bieliznę stołową, dobiera urządzenia i sprzęt do wykonania usług gastronomicznych, użytkuje sprzęt i urządzenia do wykonania usług gastronomicznych, wykonuje czynności porządkowe, rozlicza sprzęt, zastawę i bieliznę stołową po wykonaniu usług gastronomicznych, korzysta ze specjalistycznych programów komputerowych do planowania i rozliczania kosztów usług gastronomicznych.

3. Pozostałe umiejętności i kompetencje nabywane w naturalnym środowisku pracy, jak: praca zespołowa, kontakt z klientem, budowanie relacji, radzenie sobie ze stresem, umiejętność rozwiązywania konfliktów czy praca pod presją czasu. Zapoznanie się ze specyfiką pracy i zadaniami ww. firmy, instytucji czy przedsiębiorstwa.

Podpis stażysty Pieczątka i podpis pracodawcy

……………………… ……………………………………

Zatwierdzam, ……………………………………………..

Podpis dyrektora szkoły