

WYMAGANIA EDUKACYJNE NA POSZCZEGÓLNE STOPNIE

z przedmiotu

PRACOWNIA OBSŁUGI KLIENTA

Nazwa zawodu: TECHNIK ŻYWIENIA i USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Symbol cyfrowy zawodu 343404

KLASA 5TG

Poziom wymagań			
dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry
1. Bielizna i zastawa stołowa			
<ul style="list-style-type: none"> • potrafi zastosować zasady pielęgnacji i przechowywania różnego rodzaju zastawy stołowej i bielizny • wymienia elementy dekoracji stołu i Sali • wymienia bieliznę stołową • potrafi zidentyfikować zastawę stołową • określa zasady doboru urządzeń i sprzętu do wykonania usług gastronomicznych 	<ul style="list-style-type: none"> • podaje zasady dekoracji stołu i sali • rozróżnia bieliznę stołową • charakteryzuje bieliznę stołową • potrafi opisać zastawę stołową • potrafi zaplanować sprzęt i urządzenia do wykonania usługi gastronomicznej • potrafi obliczyć ilość sprzętu niezbędnego do wykonania usługi gastronomicznej 	<ul style="list-style-type: none"> • proponuje dekorację stołu stosownie do świadczonej usługi • proponuje dekorację sali stosownie do świadczonej usługi • dobiera bieliznę stołową do okoliczności, rodzaju menu • ocenia stan techniczny sprzętu i urządzeń do wykonania usług gastronomicznych • charakteryzuje zasady pielęgnacji i przechowywania sprzętu i bielizny 	<ul style="list-style-type: none"> • zestawia zastawę i bieliznę stołową w zależności od świadczonych usług • potrafi zaplanować bieliznę i zastawę stołową na przyjęcia różnego rodzaju, typu • potrafi skorzystać ze sprzętu i urządzeń w czasie wykonywania usług
2. Miejsce wykonywania usług gastronomicznych			
<ul style="list-style-type: none"> • określa liczbę stołów jaka jest potrzebna na przyjęcie bufetowe dla określonej ilości osób 	<ul style="list-style-type: none"> • Określa na jakie przyjęcia i na jaką ilość osób ustawia się stół w kształcie litery T i E • Wie na co zwrócić uwagę ustawiając krzesła przy stole 	<ul style="list-style-type: none"> • oblicza powierzchnię sali bufetowej w zależności od ilości gości • wie jakie zasady obowiązują podczas przydzielania gościom miejsc przy stole bankietowym 	<ul style="list-style-type: none"> • potrafi sporządzić plan ustawienia stołu bankietowego na przyjęcie zasiadane dla określonej ilości osób • oblicza liczbę stołów potrzebnych do bankietu

<ul style="list-style-type: none"> • Potrafi określić ile stołów należy przygotować na bankiet zasiadany dla określonej ilości osób 	<ul style="list-style-type: none"> • Podaje elementy używane do dekorowania stołów bankietowy • Oblicza ilość obrusów potrzebnych do nakrycia stołu 	<ul style="list-style-type: none"> • wymienia zasady stosowane przy planowaniu dekoracji stołów bankietowych • wymienia zasady stosowane przy planowaniu dekoracji stołów bankietowych i bufetowych • potrafi analizować informacje zawarte w zleceniu na organizację przyjęć okolicznościowych • oblicza powierzchnię sali bufetowej w zależności od ilości gości. • oblicza powierzchnię sali na przyjęcia stojące, zasiadane i mieszane. 	<ul style="list-style-type: none"> • potrafi ustalić ustawienie stołów w różnych konfiguracjach • potrafi zaplanować rozmieszczenie krzeseł na bankiecie • potrafi zaplanować przyjęcie typu mieszanego dla określonej ilości osób w różnym wieku • potrafi ustawić oddzielnie cztery stoły bufetowe na przekąski zimne i gorące, napoje zimne i gorące oraz desery i ciasta
--	---	--	--