

WYMAGANIA EDUKACYJNE NA POSZCZEGÓLNE STOPNIE

z przedmiotu

USŁUGI GASTRONOMICZNE

Nazwa zawodu: TECHNIK ŻYWIENIA i USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Symbol cyfrowy zawodu 343404

KLASA 5TG

Poziom wymagań				
konieczny dopuszczający	podstawowy dostateczny	rozszerzający dobry	dopełniający bardzo dobry	wykraczający celujący
<p>Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętność korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności poprzez udział w konkursach, olimpiadach, warsztatach, pokazach itp.</p>				
CHARAKTERYSTYKA USŁUG GASTRONOMICZNYCH				
<ul style="list-style-type: none"> ➤ określa zasady planowania usług ➤ rozróżnia metody i techniki obsługi konsumentów ➤ wymienia metody i techniki obsługi gości ➤ dobiera metodę obsługi do świadczonych usług gastronomicznych ➤ wymienia metody obsługi klientów ➤ podaje zasady ustawiania stołów ➤ wymienia zasady stosowane przy planowaniu dekoracji stołów bankietowych i bufetowych ➤ wymienia bieliznę stołową ➤ wymienia zastawę stołową 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ charakteryzuje metody i techniki obsługi gości ➤ wyjaśnia zasady ustawiania stołów w zależności od liczby gości rodzaju przyjęć ➤ oblicza powierzchnię stołu w zależności od liczby gości ➤ wyznacza miejsce ustawienia stołów i ułożenia innych sprzętów podczas różnego typu usług ➤ rysuje szkic ustawienia stołów ➤ proponuje dekorację stołu stosownie do świadczonej usługi ➤ proponuje dekorację sali stosownie do świadczonej usługi ➤ rozróżnia bieliznę stołową ➤ opisuje zastawę stołową 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ stosuje różnorodne metody obsługi klientów ➤ stosuje zasady ustawiania stołów ➤ dobiera bieliznę stołową do okoliczności, rodzaju menu ➤ wie, jakie zasady obowiązują podczas przydzielania gościom miejsc przy stole bankietowym ➤ identyfikuje zastawę stołową ➤ planuje bieliznę i zastawę stołową na przyjęcia różnego rodzaju, typu ➤ określa zasady doboru urządzeń i sprzętu do wykonania usług gastronomicznych ➤ planuje sprzęt i urządzenia do wykonania usługi gastronomicznej 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ rysuje szkic rozmieszczenia gości w zależności od rodzaju przyjęć ➤ zestawia zastawę i bieliznę stołową w zależności od świadczonych usług ➤ wie, co wpływa na dobór naczyń stołowych przeznaczonych do przenoszenia oraz podawania ➤ oblicza ilość sprzętu niezbędnego do wykonania usługi gastronomicznej 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ stosuje programy komputerowe do planowania usług