**Wymagania edukacyjne**

**TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH**

**SYMBOL CYFROWY ZAWODU 343404**

**Usługi gastronomiczne i cateringowe**

**Klasa 4**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dział programowy** | **Tematy jednostek metodycznych** | **Wymagania programowe** | | **Uwagi o realizacji** |
|  |  | **Podstawowe**  **Uczeń potrafi:** | **Ponadpodstawowe**  **Uczeń potrafi:** | **Etap realizacji** |
| Charakterystyka usług gastronomicznych | 1.Metody i techniki obsługi gości w gastronomii | * wymienić metody i techniki obsługi konsumentów * rozróżniać metody i techniki obsługi konsumentów | * analizować zalety i wady podawania potraw i posiłków różnymi metodami i technikami * dobierać metody obsługi do świadczonych usług gastronomicznych | IV |
| 2.Systemy obsługi gości w zakładach gastronomicznych | * wymienić systemy obsługi gości(systemy obsługi kelnerskiej gości, systemy samoobsługi) * rozróżniać systemy obsługi gości ( systemy obsługi kelnerskiej gości, systemy samoobsługi) | * dobrać system obsługi do świadczonej usługi * oceniać przydatność systemów obsługi gości dla gastronomii | IV |
| 3.Wyposażenie do obsługi gości w gastronomii | * wymienić bieliznę stołową * wymienić zastawę stołową * wymienić sztućce podstawowe, specjalne, pomocnicze * wymienić rodzaje tac kelnerskich * wymienić zasady mycia sprzętu i zastawy stołowej * wymienić zasady pielęgnacji i przechowywania różnego rodzaju zastawy i bielizny stołowej | * rozróżniać bieliznę stołową * rozróżniać zastawę stołową * opisać zastawę stołową * rozróżniać sztućce podstawowe, specjalne, pomocnicze * rozróżniać rodzaje tac kelnerskich i wskazać ich zastosowanie * określić miejsce i sposób przechowywania bielizny i zastawy stołowej * opisać zasady mycia sprzętu i zastawy stołowej * dobierać opakowania do przechowywania i transportu produktów i wyposażenia technicznego na wynos | IV |
| 4.Przygotowanie personelu do obsługi gości | * wymienić techniki przenoszenia tac kelnerskich, * wymienić techniki przenoszenia talerzy, bulionówek, półmisków, szkła, sztućców, filiżanek * rozróżniać techniki przenoszenia tac kelnerskich, talerzy, bulionówek, półmisków, szkła, sztućców, filiżanek | * scharakteryzować techniki przenoszenia tac kelnerskich, talerzy, bulionówek, półmisków, szkła, sztućców, filiżanek * (chwyt górny, chwyt dolny, chwyt płaski, w serwetce kelnerskiej, na tacy kelnerskiej) * scharakteryzować techniki zbierania brudnej zastawy stołowej, szkła, sztućców | IV |
| 5.Rodzaje posiłków | * rozróżnić posiłki dnia w kulturze różnych narodów * określić godziny podawania posiłków * wymienić rodzaje śniadań stosownych w gastronomii hotelowej | * rozróżnić rodzaje śniadań, obiadów i kolacji podawanych do stołu * scharakteryzować rodzaje śniadań * scharakteryzować lunch i brunch * ustalić kolejność podawania potraw zestawionych w posiłkach * dobrać sprzęt, urządzenia i nakrycia do rodzaju śniadania, obiadu, podwieczorku, kolacji | IV |
| 6.Napoje zimne i gorące bezalkoholowe | * klasyfikować napoje zimne bezalkoholowe * klasyfikować napoje gorące * wymienić naczynia, sprzęt, nakrycia stołowe do parzenia i podawania kawy, herbaty, czekolady * określać kolejność podawania napojów zimnych i gorących bezalkoholowych * wymienić dodatki do napojów zimnych i gorących | * opisać bufet/bar do sporządzania i podawania napojów bezalkoholowych (sprawdzać zaopatrzenie w surowce, gotowość urządzeń, sprzętu oraz zastawy stołowej i serwisowej do sporządzania, nalewania i serwowania napojów bezalkoholowych) * scharakteryzować warunki podawania napojów bezalkoholowych zimnych niegazowanych i gazowanych (temperatury podania, doboru naczyń, dekoracji, dodatków komplementarnych) * dobierać warunki parzenia kawy, herbaty, czekolady (jakość wody, temperaturę, czas, technikę parzenia i dodatki) * scharakteryzować podawanie kawy, herbaty różnymi metodami, technikami z zastosowaniem różnych dodatków (np. lód, owoce, cukier, śmietanka, mleko itp.), okoliczności i życzeń gości | IV |
| 7.Napoje alkoholowe | * wymienić wódki czyste, gatunkowe, naturalne i aromatyzowane * wymienić wina stołowe, deserowe, specjalne * dobierać naczynia do podawania win, wódek, piwa * wymienić sposoby podawania wina, wódki, piwa | * rozróżniać wódki czyste, gatunkowe, naturalne i aromatyzowane * rozróżniać wina stołowe, deserowe, specjalne * klasyfikować piwo * rozróżniać rodzaje piwa * opisać sposoby podawania wina, wódki, piwa * dobierać wina, wódki, piwa(np.: jako aperitify, do potraw, deserów, jako digestify, itp.) | IV |
| 8.Napoje mieszane alkoholowe i bezalkoholowe zgodnie z zasadami miksologii | * wymienić sprzęt, narzędzia barmańskie i szkło barowe * umieć opisać wykorzystanie sprzętu barmańskiego (np.; shaker klasyczny, shaker bostoński, szklanica barmańska, łyżeczka barmańska, sitko barmańskie itp.) * wymienić urządzenia niezbędne w obsłudze baru * klasyfikować napoje mieszane alkoholowe i bezalkoholowe zgodnie z zasadami miksologii * wymienić techniki sporządzania napojów mieszanych alkoholowych i bezalkoholowych zgodnie z zasadami miksologii | * dobierać sprzęt, narzędzia barmańskie i szkło barowe * opisać posługiwanie się urządzeniami barmańskimi (np.: kostkarki, blendera, itp.) * charakteryzować napoje mieszane alkoholowe i bezalkoholowe zgodnie z zasadami miksologii | IV |
| 9.Czynności związane z przygotowaniem sali konsumenckiej na przyjęcie gości (do obsługi indywidualnej) | * wymienić zasady nakrywania stołów bielizną stołową * wymienić zasady nakrywania zastawą stołową przed przyjęciem gości (nakrycie podstawowe, nakrycie rozszerzone) * wymienić zasady nakrywania stołów do śniadań obiadów, kolacji | * scharakteryzować przygotowanie sal w części handlowo-   usługowej do przyjęcia  gości (rozstawienie stołów, zachowanie przejść komunikacyjnych, ustawiania i wykładania zastawy stołowej i serwisowej na stole)   * wymienić sprzęt i urządzenia do przygotowania sali konsumenckiej do obsługi indywidualnej | IV |
| 10.Obsługa indywidualna gości / z karty menu | * wymienić czynności związane z przyjmowaniem gości (witać, odnotowywać usługę dla gości hotelowych, zapisywać zamówienie, * przekazywać zamówienie do realizacji) * wymienić czynności obsługi gości przy zastosowaniu różnych metod, technik podawania potraw, napojów i posiłków (np.: ruch prawo i lewostronny, czynności obsługi gości z prawej i z lewej strony, odpowiedni chwyt sztućców serwisowych, itp.) * wymienić zwroty grzecznościowe stosowane podczas obsługi gości | * omówić zasadę uznania gości * rozpoznawać czynności związane z przyjęciem zamówienia (podawać kartę, doradzać przy wyborze potraw, dań, napojów, przyjmować   zamówienie)   * omówić zasady sprzedaży sugerowanej * omówić zasady Up-sellingu w poszerzaniu zamówienia * określać zasady Cross – hellingu w poszerzaniu zamówienia * określać zasady rozwiązywania sytuacji konfliktowych * określać procedury reklamacji usługi * określać zasady obsługi różnych typów gości * stosować formy grzecznościowe w mowie i piśmie | IV |
| 11.Rodzaje przyjęć okolicznościowych | * rozróżniać przyjęcia okolicznościowe (np.: na stojąco, zasiadane, mieszane, dyplomatyczne) * opisywać przyjęcia okolicznościowe (np.: na stojąco, zasiadane, mieszane, dyplomatyczne) * dobierać formy, metody i style obsługi przyjęć do rodzaju menu przyjęcia i zachowań gości * wymienić reguły protokołu dyplomatycznego | * dobierać dokumentację niezbędną do realizacji przyjęć okolicznościowych np.: umowa wstępna, harmonogram prac kelnerskich podczas przyjęcia, schematy ustawienia stołów itp * omówić przebieg przyjęcia na stojąco, zasiadanego, mieszanego * scharakteryzować menu na przyjęcia okolicznościowe, przerwy kawowe * rozpoznawać przyjęcia okolicznościowe, przerwy kawowe itp. po asortymencie serwowanych potraw i napojów, normach ilości i wielkości porcji potraw i napojów w menu * charakteryzować zachowania gości podczas różnych przyjęć okolicznościowych | IV |
|  | 12.Normy techniczne, technologiczne i osobowe do organizacji przyjęć okolicznościowych, kongresów, konferencji i imprez | * określać zależność ilości i wielkości pomieszczeń od rodzaju realizowanej usługi gastronomicznej * stosować normy techniczne / wskaźniki do obliczania powierzchni organizowanych przyjęć okolicznościowych, konferencji, imprez (powierzchni podłoża, przejść, parkietu do tańca, stołów, bufetów itp.) * dobierać bieliznę, urządzenia, zastawę stołową, serwisową i sprzęt do wykonania usług gastronomicznych   na podstawie zamówienia i norm/  wskaźników | * obliczać wielkość stołu/stołów w zależności od liczby gości i formy organizacyjnej usługi * obliczać wielkość i ilość obrusów do wielkości stołu/stołów w zależności od liczby gości i formy organizacyjnej usługi * sporządzać listę kontrolną planu(co? kiedy?, kto?) przyjętego do realizacji przyjęcia okolicznościowego, konferencji, rautu, imprezy | IV |
|  | 13.Czynności związane z przygotowaniem i obsługą przyjęć i bankietów | * dobierać bieliznę, zastawę stołową, sprzęt do rodzaju usługi, menu oraz wybranej metody obsługi przyjęcia okolicznościowego * wymienić elementy dekoracji stołów i sal konsumenckich | * omówić przygotowanie miejsc obsługi przyjęć okolicznościowych (np.: dekoracje stołów, nakrywanie stołów bankietowych zasiadanych, nakrywanie stołów bufetowych, itp.) * omówić zasady obsługiwania gości przyjęć zasiadanych i organizowanych na stojąco * dobierać metody i techniki do obsługi gości przyjęć zasiadanych, dyplomatycznych * omówić harmonogram obsługi przyjęcia | IV |
| 14.Karta menu –forma prezentacji oferty gastronomicznej | * omówić zadania karty menu * rozróżniać rodzaje kart menu * grupować informacje zawarte w karcie menu, napojów i alkoholi * rozróżniać potrawy i napoje zawarte w karcie menu * podawać kartę menu/napojów gościowi * wyjaśniać pochodzenie, skład i metodę sporządzania potrawy na podstawie karty menu | * oceniać karty menu i napojów pod względem budowy, klasycznego układu spisu potraw,   według zasad kuchni  środkowoeuropejskiej i napojów dla gości polskich i zagranicznych, użytego nazewnictwa i słownictwa, zawartych informacji handlowych i żywieniowych dla gości itp. | IV |