

Zagadnienia na egzamin poprawkowy

Zajęcia Praktyczne klasa IV Kelner

1. Przepisy BHP i PPOŻ obowiązujące w zakładzie gastronomicznym
2. Funkcjonowanie zakładu gastronomicznego w rzeczywistych warunkach rynkowych – zapoznanie z układem funkcjonalnym i stanowiskami pracy w zakładzie gastronomicznym;
3. Praktyczne zastosowanie przepisów i procedur obowiązujących w zakładzie gastronomicznym.
4. Zasady zmywania i utrzymania naczyń stołowych i zastawy stołowej oraz sprzętu serwisowego;
5. Porcjowanie, dekorowanie i ekspediowanie potraw i napojów – w warunkach zakładu gastronomicznego;
6. Przygotowanie rozdzielni kelnerskiej przed rozpoczęciem działalności handlowej zakładu gastronomicznego;
7. Przygotowanie sal konsumenckich do przyjęcia gości w warunkach zakładu gastronomicznego oraz czynności porządkowe po zakończeniu działalności handlowej zakładu gastronomicznego;
8. Organizacja pracy kelnerów w warunkach rzeczywistego zakładu gastronomicznego – współpraca kelnerów podczas codziennej obsługi gości oraz podczas obsługi na przyjęciach;
9. Zapoznanie z kartą menu zakładu gastronomicznego;
10. Czynności wykonywane przez pomocnika kelnerskiego podczas obsługi gości;
11. Obsługiwanie gości pod nadzorem kelnera;
12. Serwis specjalny – obserwowanie pracy kelnerów i czynności pomocnicze;
13. Rejestrowanie zamówień i obsługa urządzeń stosowanych do rozliczeń kelnerskich (pod nadzorem kelnera);
14. Dokumentacja zakładu gastronomicznego – dokumenty obowiązujące kelnera;
15. Działalność promocyjna i reklamowa zakładu gastronomicznego;
16. Obsługa programów komputerowych stosowanych w gastronomii.