

Zawód: **technik organizacji usług gastronomicznych**
symbol cyfrowy: **341[07]**

Etap pisemny egzaminu obejmuje:

Część I – zakres wiadomości i umiejętności właściwych dla kwalifikacji w zawodzie

Absolwent powinien umieć:

1. Czytać ze zrozumieniem informacje przedstawione w formie opisów, instrukcji, rysunków, szkiców, wykresów, dokumentacji technicznych i technologicznych, a w szczególności:

- 1.1. stosować nazwy, pojęcia i określenia związane z usługami gastronomicznymi;
- 1.2. identyfikować systemy i techniki obsługi konsumenta;
- 1.3. rozróżniać przyjęcia okolicznościowe z uwzględnieniem zasad nakrywania stołów i stosowanych metod obsługi;
- 1.4. rozpoznawać naczynia, sztuce i sprzęt stosowany do podawania potraw i napojów;
- 1.5. rozróżniać techniki serwowania potraw i napojów;
- 1.6. rozróżniać potrawy i napoje kuchni polskiej, także regionalne i innych narodów;
- 1.7. identyfikować informacje zawarte na etykietach napojów i opakowaniach produktów spożywczych;
- 1.8. określać temperaturę podawania potraw i napojów;
- 1.9. określać warunki przechowywania półproduktów, potraw i napojów zapewniające zachowanie jakości i wartości odżywczej.

2. Przetwarzać dane liczbowe i operacyjne, a w szczególności:

- 2.1. określać wartość odżywczą i energetyczną potraw i napojów;
- 2.2. planować i oceniać jadłospisy codzienne i okolicznościowe;
- 2.3. dobierać napoje do określonego menu;
- 2.4. dobierać technikę podania określonych potraw i napojów;
- 2.5. analizować zgodność obsługi z życzeniem zleceniodawcy i charakterem imprezy;
- 2.6. określać sposób przyjmowania i rejestrowania zamówień oraz sposoby rozliczenia gotówkowego i bezgotówkowego;
- 2.7. stosować zasady i instrumenty marketingu w działalności gastronomicznej.

3. Bezpiecznie wykonywać zadania zawodowe zgodnie z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska, a w szczególności:

- 3.1. stosować przepisy sanitarne, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska obowiązujące w obiektach zbiorowego wyżywienia;
- 3.2. wskazywać zagrożenia mające wpływ na jakość gotowych potraw i napojów;
- 3.3. stosować zasady higieny pracy;
- 3.4. stosować zasady organizacji stanowisk pracy, zgodnie z wymaganiami ergonomii i przepisami sanitarno-epidemiologicznymi;
- 3.5. wskazywać sposoby udzielania pierwszej pomocy poszkodowanemu na stanowiskach związanych z produkcją, dystrybucją żywności oraz obsługą gości.

Część II – zakres wiadomości i umiejętności związanych z zatrudnieniem i działalnością gospodarczą

Absolwent powinien umieć:

1. Czytać ze zrozumieniem informacje przedstawione w formie opisów, instrukcji, tabel, wykresów, a w szczególności:

- 1.1. rozróżniać podstawowe pojęcia i terminy z zakresu funkcjonowania gospodarki oraz prawa pracy, prawa podatkowego i przepisów regulujących podejmowanie i wykonywanie działalności gospodarczej;

- 1.2. rozróżniać dokumenty związane z zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej;
- 1.3. identyfikować i analizować informacje dotyczące wymagań i uprawnień pracownika, pracodawcy, bezrobotnego i klienta.

2. Przetwarzać dane liczbowe i operacyjne, a w szczególności:

- 2.1. analizować informacje związane z podnoszeniem kwalifikacji, poszukiwaniem pracy i zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej;
- 2.2. sporządzać dokumenty związane z poszukiwaniem pracy i zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej;
- 2.3. rozróżniać skutki wynikające z nawiązania i rozwiązania stosunku pracy.

Etap praktyczny egzaminu obejmuje wykonanie określonego zadania egzaminacyjnego wynikającego z zadania o treści ogólnej:

Opracowanie projektu realizacji prac związanych z przygotowaniem i organizacją imprezy okolicznościowej w określonych warunkach, na podstawie zamówienia.

Absolwent powinien umieć:

1. Analizować zamówienia klienta oraz oferty i cennik usług świadczonych przez restaurację lub firmę cateringową.
2. Planować menu – wybierać potrawy i napoje na określoną imprezę okolicznościową.
3. Przygotowywać wstępne kalkulacje organizowanej imprezy.
4. Przygotowywać propozycje ustawienia stołów w określonym pomieszczeniu lub w plenerze, propozycje zastaw stołowych oraz menu.
5. Opracowywać zapotrzebowania na sprzęt, bieliznę i zastawę stołową na określoną imprezę okolicznościową.
6. Przygotowywać wstępne umowy wraz z ofertą organizacyjną i kulinarną oraz kalkulacją finansową dla zamówienia.
7. Organizować i dokonywać kalkulacji zbiorowego wyżywienia w stołówkach, bufetach, barach.

Niezbędne wyposażenie stanowiska do wykonania zadania egzaminacyjnego:

Stanowisko komputerowe: komputer podłączony do sieci lokalnej, drukarka sieciowa. Oprogramowanie: pakiet biurowy (edytor tekstu, arkusz kalkulacyjny, program do prezentacji). Oferty i cenniki usług gastronomicznych. Karty potraw i karty win. Oferty i cenniki świadczonych usług. Wzorcowe formularze stosowane w zakładzie gastronomicznym. Apteczka.