

Program kursu

1. Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii

- 1.1. Bezpieczeństwo oraz higiena pracy i produkcji w gastronomii
- 1.2. Urządzenia i instalacje techniczne w zakładach gastronomicznych.

2. Działalność gospodarcza w gastronomii

- 2.1. Podejmowanie działalności gospodarczej w branży gastronomicznej
- 2.2. Funkcjonowanie przedsiębiorstwa gastronomicznego

3. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem

- 3.1. Systemy zapewniające bezpieczeństwo żywności i zasady racjonalnego żywienia
- 3.2. Charakterystyka towaroznawcza i przechowywanie żywności
- 3.3. Proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym
- 3.4. Technologia sporządzania potraw i napojów z różnych surowców i półproduktów oraz ich ekspedycja

4. Język obcy w gastronomii

- 4.1. Słownictwo i zwroty typowe dla gastronomii
- 4.2. Porozumiewanie się podczas pracy i w kontaktach z klientami obcojęzycznymi

5. Procesy technologiczne w gastronomii

- 5.1. Przygotowanie półproduktów
- 5.2. Sporządzanie potraw i napojów z różnych surowców i półproduktów

6. Gastronomia w praktyce - zajęcia praktyczne

- 6.1 Wykonywanie czynności zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej.
- 6.2. Wykonywanie czynności zawodowych na stanowiskach produkcyjnych w zakładzie gastronomicznym
- 6.3. Funkcjonowanie zakładu gastronomicznego w praktyce