

Wymagania szczegółowe z Obsługi gości w gastronomii

Przedmiot: **Obsługa gości w gastronomii**

Szkoła: **Technikum**

Zawód: **Technik żywienia i Usług Gastronomicznych**

Klasa: **3,4**

Nazwa działu	Poziom wymagań podstawowy		Poziom wymagań ponadpodstawowy		
	dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący
	Uczeń powinien				
I. Wiadomości wstępne	- definiować pojęcie – gastronomii i usługi gastronomicznej	- wymienić funkcje gastronomii - dokonać podziału usług gastronomicznych	- scharakteryzować funkcje gastronomii - scharakteryzować rodzaje usług gastronomicznych	- dokonać analizy zakładów gastronomicznych pod kątem spełnianych funkcji	- omówić funkcje gastronomii w danym zakładzie gastronomicznym
	- wymienić rodzaje zakładów gastronomicznych - definiować pojęcie układu funkcjonalnego - wymienić działy w zakładzie gastronomicznym - wymienić pomieszczenia w dziale ekspedycyjnym i dziale handlowym	- dokonać podziału zakładów gastronomicznych wg różnych kryteriów - wymienić czynności wykonywane w poszczególnych pomieszczeniach działu ekspedycyjnego - scharakteryzować pomieszczenia działu handlowego	- scharakteryzować poszczególne placówki gastronomiczne	- dokonać porównania gastronomii indywidualnej i systemowej	- przedstawić układ funkcjonalny restauracji i baru szybkiej obsługi - przedstawić drogi technologiczne w zakładzie gastronomicznym i ich wzajemne relacje

II. Obsługiwanie gości	- wymienić systemy obsługi konsumentów - podać definicję - samoobsługa	- wymienić rodzaje systemów ekspedycyjnych w samoobsłudze - wymienić wyposażenie niezbędne w samoobsługowym serwisie bufetowym	- przedstawić warunki wpływające na szybkość samoobsługi - opisać systemy ekspedycyjne w samoobsłudze	- zaproponować aranżację sali konsumenckiej w zakładzie samoobsługowym	- dobrać i uzasadnić system samoobsługi dla danego rodzaju zakładu
	- podać definicję - obsługa kelnerska - wymienić systemy obsługi kelnerskiej	- opisać systemy obsługi kelnerskiej - przedstawić zasadę działania samoobsługi z obsługą kelnerską	- przedstawić zalety i wady obsługi kelnerskiej - scharakteryzować systemy obsługi kelnerskiej	- dokonać porównania systemów: kelnerów rewirowych, zespołów specjalistycznych, brygadowych i zespołowo kompleksowych	- omówić czynności wykonywane przez poszczególnych kelnerów w obsłudze kelnerskiej
	- wymienić etapy obsługi gości	-podać kolejność i opisać przebieg obsługi	- scharakteryzować etapy obsługi gości	- omówić prawidłowy przebieg obsługi	- zaprezentować prawidłowy przebieg obsługi gości
	- wymienić kolejność podawania potraw - wymienić kolejność podawania napojów - wymienić zasady obsługi gości	- wymienić czynności wykonywane przez kelnera z prawej strony - wymienić czynności wykonywane przez kelnera z lewej strony	- przedstawić właściwe strony i kierunki obsługi - podać kolejność obsługiwanego gości - przedstawić zasady przyjmowania reklamacji - omówić troskę o gości	- omówić prawidłowe zasady obsługi: kolejność podawania potraw i napojów, właściwe strony i kierunki obsługi, kolejność obsługiwanego gości	- zaprezentować zasady obsługi – kolejność podawania, kierunki poruszania się i pierwszeństwo podczas obsługi
	- wymienić rodzaje metod obsługi (serwisu)	- opisać metody obsługi: niemiecką, francuską, angielską i rosyjską oraz serwis bufetowy i room service	- scharakteryzować metody obsługi - wskazać wady i zalety poszczególnych serwisów	- dokonać porównania metod obsługi - wskazać zastosowanie	

				poszczególnych serwisów	
	- wymienić rodzaje tac - wymienić techniki przenoszenia tac	- podać zastosowanie poszczególnych tac	- opisać zasady przenoszenia tac	- omówić techniki przenoszenia tac	- zaprezentować noszenie tacy z zastawą
	- wymienić ogólne zasady przenoszenia zastawy stołowej	- podać techniki przenoszenia talerzy, bulionówek, szkła i filiżanek, półmisek oraz sztućców	- opisać techniki przenoszenia talerzy, bulionówek, szkła i filiżanek, półmisek oraz sztućców	- zaprezentować prawidłowe techniki przenoszenia talerzy, bulionówek, szkła i filiżanek, półmisek oraz sztućców	- zaprezentować bezbłędnie techniki przenoszenia zastawy stołowej i sztućców z uwzględnieniem kierunku poruszania się i technik obsługi (serwis niemiecki, francuski)
	- wymienić rodzaje przyjęć okolicznościowych	- wymienić przyjęcia stojące i zasiadane	- scharakteryzować przyjęcia stojące i zasiadane	- dokonać porównania przyjęć stojących i zasiadanych	
	- wymienić zasady ustawiania stołów do obsługi gości indywidualnych	- przedstawić sposoby ustawiania stołów w restauracji	- przedstawić sposoby ustawiania stołów w zależności od rodzaju przyjęcia	- zaproponować sposoby ustawiania stołów w zależności od rodzaju przyjęcia (uzasadnić wybór)	
	- wymienić typy bufetów - podać zasady planowania liczby i układu stołów	- opisać typy bufetów - obliczyć liczbę stolików w zależności od liczby gości	- przedstawić zasady dotyczące organizowania bufetów - obliczyć liczbę stolików i długość bufetu w zależności od liczby gości	- zaproponować sposoby ustawienia bufetu i ułożenia potraw w bufecie - zaplanować liczbę i układ stołów na przyjęcia zasiadane i bankiety	

	- wymienić rodzaje pomocników kelnerskich	- podać funkcje pomocników kelnerskich	- dokonać podziału stolika kelnerskiego na obszary	- podać różnicę pomiędzy stolikiem a szafką kelnerską	
	- wymienić zasady położenia miejsca honorowego	- wymienić zasady lokowania gości na przyjęciach oficjalnych i nieoficjalnych	- zastosować zasady lokowania gości na przyjęciach oficjalnych i nieoficjalnych	- rozmieścić gości w zależności od rodzaju przyjęcia	
	- wymienić bieliznę stołową	- podać definicje: molton, obrus stołowy, obrus bankietowy, napperony, laufry, skirtingi, serwety płócienne i kelnerskie	- dokonać charakterystyki poszczególnych rodzajów bielizny stołowej	- dobrać bieliznę stołową w zależności od jej przeznaczenia (uzasadnić wybór)	- zaprezentować właściwą kolejność układania bielizny stołowej
	- wymienić metody składania obrusa - podać zasady właściwego ułożenia obrusa	- podać kolejność podczas nakrywania stołów - wymienić techniki rozkładania obrusów	- opisać techniki rozkładania obrusów - opisać technikę zdejmowania obrusów - opisać sposób zmiany obrusa w obecności gościa	- zaprezentować metody składania i rozkładania obrusa, technikę zdejmowania obrusów oraz sposób zmiany obrusa w obecności gościa	- zaprezentować bezbłędnie wszystkie sposoby składania obrusa (czysty i brudny) oraz rozkładania czystego obrusa
	- wymienić zasady dekorowania stołu	- wymienić elementy dekoracyjne	- przedstawić sposoby dekoracji stołów	- zaproponować i wykonać dekorację stołu w zależności od charakteru uroczystości	
	- wymienić zasady przy łamaniu serwet	- podać sposoby ułożenia serwety do nakrycia	- złożyć serwety prostymi sposobami	- złożyć serwety wybranymi sposobami (5 sposobów)	- złożyć serwety wybranymi sposobami (inne niż na zajęciach, 6 sposobów)
	- wymienić rodzaje zastawy stołowej - wymienić naczynia ceramiczne	- podać właściwości ceramiki - wymienić rodzaje talerzy	- przedstawić zastosowanie talerzy w zależności od ich wielkości	- dobrać rodzaj zastawy stołowej ceramicznej w	

		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić rodzaje filiżanek - wymienić dodatkową ceramiczną zastawę stołową 	<ul style="list-style-type: none"> - przedstawić zastosowanie i rodzaje filiżanek do zup - przedstawić zastosowanie i rodzaje filiżanek do napojów - podać zastosowanie półmisek, salatek, waz, mis i sosjerek 	zależności zastosowania	
	- wymienić szklaną zastawę stołową	- dokonać podziału kieliszków	- podać zastosowanie poszczególnych rodzajów szklanej zastawy stołowej	- dobrać rodzaj zastawy stołowej szklanej w zależności zastosowania	
	- wymienić sztuce klasyczne	- wymienić sztuce specjalne	- podać zastosowanie sztuców w zależności od rodzaju	- dobrać rodzaj sztuców w zależności od zastosowania	
	- wymienić dodatkowy sprzęt stołowy	- wymienić i opisać dodatkowy sprzęt stołowy	- podać zastosowanie dodatkowego sprzętu stołowego	- dobrać dodatkowy sprzęt stołowy w zależności od zastosowania	
	- wymienić rodzaje bufetów	- podać wyposażenie bufetów	- scharakteryzować elementy wyposażenia bufetu	- dobrać wyposażenie bufetu dla sali restauracyjnej i baru	
	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić rodzaje nakryć - wymienić menu proste, rozszerzone i nakrycie do serwisu <i>a la carte</i> 	- podać kolejność nakrywania	<ul style="list-style-type: none"> - przedstawić zasady układania sztuców, szkła i serwety - scharakteryzować nakrycie proste, rozszerzone i nakrycie do serwisu <i>a la carte</i> 	- zaproponować nakrycie proste, rozszerzone i nakrycie do serwisu <i>a la carte</i>	- zastosować zasady nakrywania stołów w praktyce
	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić rodzaje śniadań - wymienić zastawę stołową potrzebną do 	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić potrawy wchodzące w skład różnych śniadań - przygotować / narysować nakrycie 	<ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzować rodzaje śniadań - scharakteryzować techniki podawania śniadań 	<ul style="list-style-type: none"> - zaprojektować układ potraw w bufecie śniadaniowym - wskazać wady i zalety podawania 	- prawidłowo obsłużyć gościa przy śniadaniu

	<p>podawania różnych potraw śniadaniowych</p> <ul style="list-style-type: none"> - wymienić techniki podawania śniadań - wymienić zastawę stołową wchodzącą w skład nakrycia do śniadania prostego i rozszerzonego - wymienić rodzaje nakryć specjalnych - wymienić zastawę stołową potrzebną do przygotowania nakrycia specjalnego 	<p>podstawowe do śniadania prostego i rozszerzonego</p> <ul style="list-style-type: none"> - wymienić kolejność ustawiania potraw w bufecie śniadaniowym - przygotować/narysować nakrycia specjalne 		<p>śniadania w formie bufetu</p> <ul style="list-style-type: none"> - przygotować przykładowe nakrycie specjalne z wykorzystaniem sprzętu w pracowni. 	
	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić rodzaje przystawek - wymienić zastawę stołową wykorzystywaną do serwowania przystawek - wymienić techniki podawania przystawek 	<ul style="list-style-type: none"> - prawidłowo dobrać metodę serwowania przystawki w zależności od jej rodzaju - przygotować / narysować nakrycie do podania przystawek różnego rodzaju 	<ul style="list-style-type: none"> - prawidłowo dobierać dodatki do przystawek w zależności od jej rodzaju - scharakteryzować rodzaje przystawek 	<ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzować techniki podawania przystawek w zależności 	<ul style="list-style-type: none"> - prawidłowo podać przystawkę, stosując odpowiednią technikę serwowania
	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić rodzaje zup z przykładami - wymienić zastawę stołową wykorzystywaną do jednoporcjowego i wieloporcjowego serwowania zup - wymienić techniki podawania zup 	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić kolejność czynności przy podawaniu zup różnymi technikami - prawidłowo dobrać metodę serwowania zupy w zależności od jej rodzaju - przygotować / narysować nakrycie do 	<ul style="list-style-type: none"> - prawidłowo dobierać dodatki do zup w zależności od jej rodzaju - scharakteryzować rodzaje zup 	<ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzować techniki podawania zup 	<ul style="list-style-type: none"> - prawidłowo podać zupę w talerzu, bulionówce, filiżance i z wazy

		podania zup różnego rodzaju			
	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić rodzaje dań zasadniczych - wymienić zastawę stołową wykorzystywaną do podawania dań zasadniczych - wymienić techniki podawania dań zasadniczych 	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić kolejność czynności przy podawaniu dań zasadniczych różnymi technikami - prawidłowo dobrać metodę serwowania dania zasadniczego w zależności od jej rodzaju - przygotować / narysować nakrycie do podania dań zasadniczych różnego rodzaju 	<ul style="list-style-type: none"> - prawidłowo dobierać dodatki do dań zasadniczych w zależności od rodzaju - scharakteryzować rodzaje dań zasadniczych 	<ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzować techniki podawania dań zasadniczych 	<ul style="list-style-type: none"> - prawidłowo podać danie zasadnicze wraz z dodatkami
	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić rodzaje deserów - wymienić naczynia i sztucce do podawania deserów - wymienić techniki podawania deserów 	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić kolejność czynności przy podawaniu deserów - prawidłowo dobrać metodę serwowania deseru w zależności od jej rodzaju - przygotować / narysować nakrycie do podawania deserów 	<ul style="list-style-type: none"> - prawidłowo dobierać dodatki do deserów w zależności od rodzaju - scharakteryzować rodzaje deserów 	<ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzować techniki podawania deserów 	<ul style="list-style-type: none"> - prawidłowo podać deser wraz z dodatkami - stosując metodę sugestywnej sprzedaży zaproponować deser gościom
	<ul style="list-style-type: none"> - Wymienić rodzaje zimnych napojów bezalkoholowych i napojów gorących - wymienić szkło do podawania zimnych napojów 	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić kolejność czynności przy podawaniu zimnych napojów bezalkoholowych i napojów gorących - prawidłowo dobrać metodę serwowania do 	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić rodzaje naparów kawowych i je scharakteryzować - wymienić rodzaje herbat i je scharakteryzować 	<ul style="list-style-type: none"> - 	<ul style="list-style-type: none"> - prawidłowo podać zimne napoje bezalkoholowe - przygotować napoje gorące i prawidłowo je podać

	<p>bezalkoholowych i napojów gorących</p> <ul style="list-style-type: none"> - wymienić techniki podawania zimnych napojów bezalkoholowych i napojów gorących 	<p>napojów zimnych bezalkoholowych i napojów gorących</p>			<ul style="list-style-type: none"> - stosując metodę sugestywnej sprzedaży zaproponować kawę, herbatę lub zimne napoje bezalkoholowe gościom
	<ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzować piwo, wino, win musujące, wódka - wymienić szkło do podawania napojów alkoholowych - wymienić temperatury serwowania napojów alkoholowych - wymienić techniki podawania napojów alkoholowych - wyjaśnić proces dekantacji wina 	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić rodzaje piwa, wina, wódek i podać przykłady - omówić skróty na etykietach wódek 	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić wszystkie elementy potrzebne do przeprowadzenia dekantacji wina 	<ul style="list-style-type: none"> - przygotować proste koktajle bezalkoholowe - omówić zasady doboru wina do dań zasadniczych - przeprowadzić dekantację wina czerwonego - rozróżniać kieliszki do win 	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać wino do dania zasadniczego - stosując metodę sugestywnej sprzedaży zaproponować wino, piwo lub inny napój alkoholowy gościom