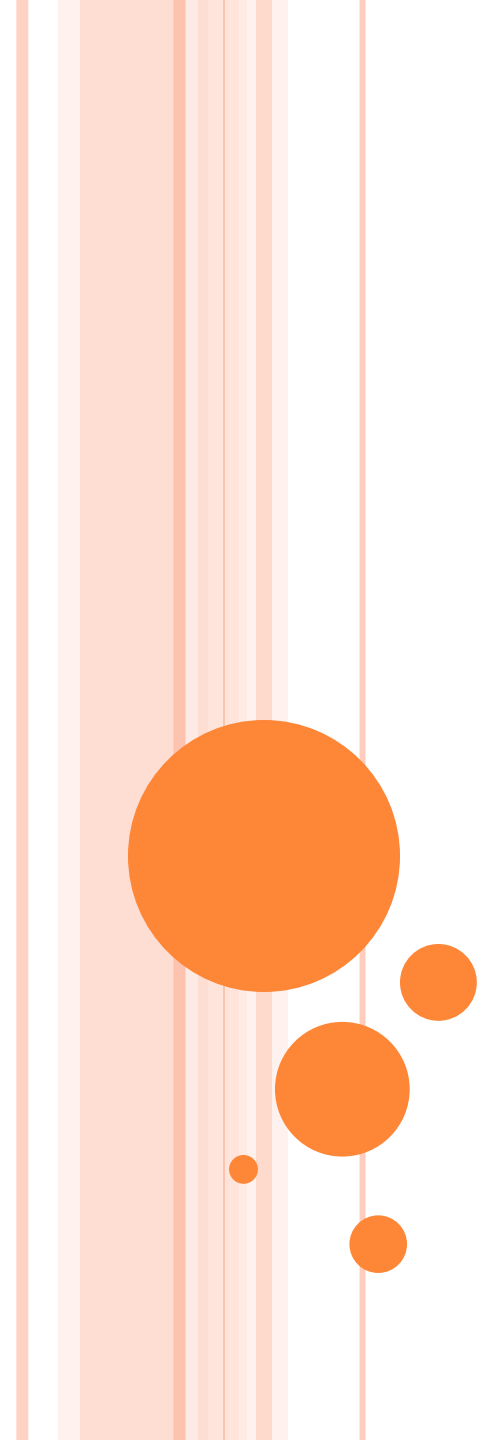




BiHPwG

**TEMAT: RODZAJE PRAC
WYKONYWANYCH W ZAKŁADZIE
GASTRONOMICZNYM, PODSTAWOWE
STANOWISKA PRACY I ICH ZADANIA.**

Izabela Żero

- Sporządź notatkę z prezentacji
- Wykonaj zadanie z ostatniego slajdu



1. PRACE ADMINISTRACYJNE ZWIĄZANE Z KIEROWANIEM ZAKŁADEM, PROWADZENIE MAGAZYNÓW, PLANOWANIE PRODUKCJI

a) Kierownik zakładu:

- Zarządza zakładem
- Planuje produkcję i obrót
- Kontroluje zaopatrzenie
- Organizuje pracę personelu
- Kontroluje obsługę konsumentów
- Czuwa nad przestrzeganiem procedur
- Zapewnia i kontroluje BHP
- Chroni mienie zakładu



b) Technolog:

- Opracowuje technologie przyrządzanych potraw
- Opracowuje receptury
- Opracowuje karty menu
- Opracowuje ceny i marże



c) Specjalista do spraw rozliczeń

- Rozlicza produkcję

c) Magazynier:

- Kontroluje stan magazynów
- Czuwa nad prawidłowym sposobem przechowywania produktów spożywczych
- Kontroluje organizowanie dostaw towarów



d) Specjalista do spraw administracji:

- Wykonuje inne prace administracyjne



2. PRACE ZWIĄZANE Z PRODUKCJĄ

a) Szef kuchni (kierownik produkcji):

- Nadzoruje produkcję
- Jest odpowiedzialny za plan produkcji dziennej
- Ponosi odpowiedzialność za jakość dostarczanych produktów spożywczych
- Kontroluje proces produkcyjny
- Odpowiada materialnie za surowce i mienie działu produkcyjnego



b) Kucharz:

- Przygotowuje posiłki zgodnie z zaplanowaną recepturą
- Optymalnie wykorzystuje surowce
- Eliminuje niepełnowartościowe produkty
- Dbą o wydawanie potraw (ich temperaturę, estetykę)
- Jest odpowiedzialny za higienę w miejscu pracy



c) Wykwalifikowana pomoc kuchenna:

- Pomaga w przygotowaniu potraw
- Pobiera surowce
- Przygotowuje warzywa i owoce, ciasta oraz przystawki
- Pomaga w obróbce cieplnej
- Pomaga w wydawaniu i porcjowaniu potraw



d) Pomoc kuchenna:

- Utrzymuje w czystości miejsce pracy,
- naczynia, narzędzia i urządzenia gastronomiczne



e) Szef cukierni:

- Przygotowuje wyroby cukiernicze zgodnie z zaplanowaną recepturą
- Optymalnie wykorzystuje surowce
- Eliminuje niepełnowartościowe produkty
- Dbą o wydawanie wyrobów ciastkarskich



3. PRACE USŁUGOWE ZWIĄZANE BEZPOŚREDNIO Z OBSŁUGĄ GOŚCI

a) Kierownik sali:

- Opiekuje się gośćmi
- Nadzoruje pracę kelnerów
- Planuje podział pracy

b) Kelner:

- Obsługuje gości
- Doradza gościom
- Rejestruje zamówienia
- Przedstawia gościom rachunki do zapłaty



c) Barman:

- Przyrządza napoje i koktajle
- Przyrządza potrawy podawane w barze

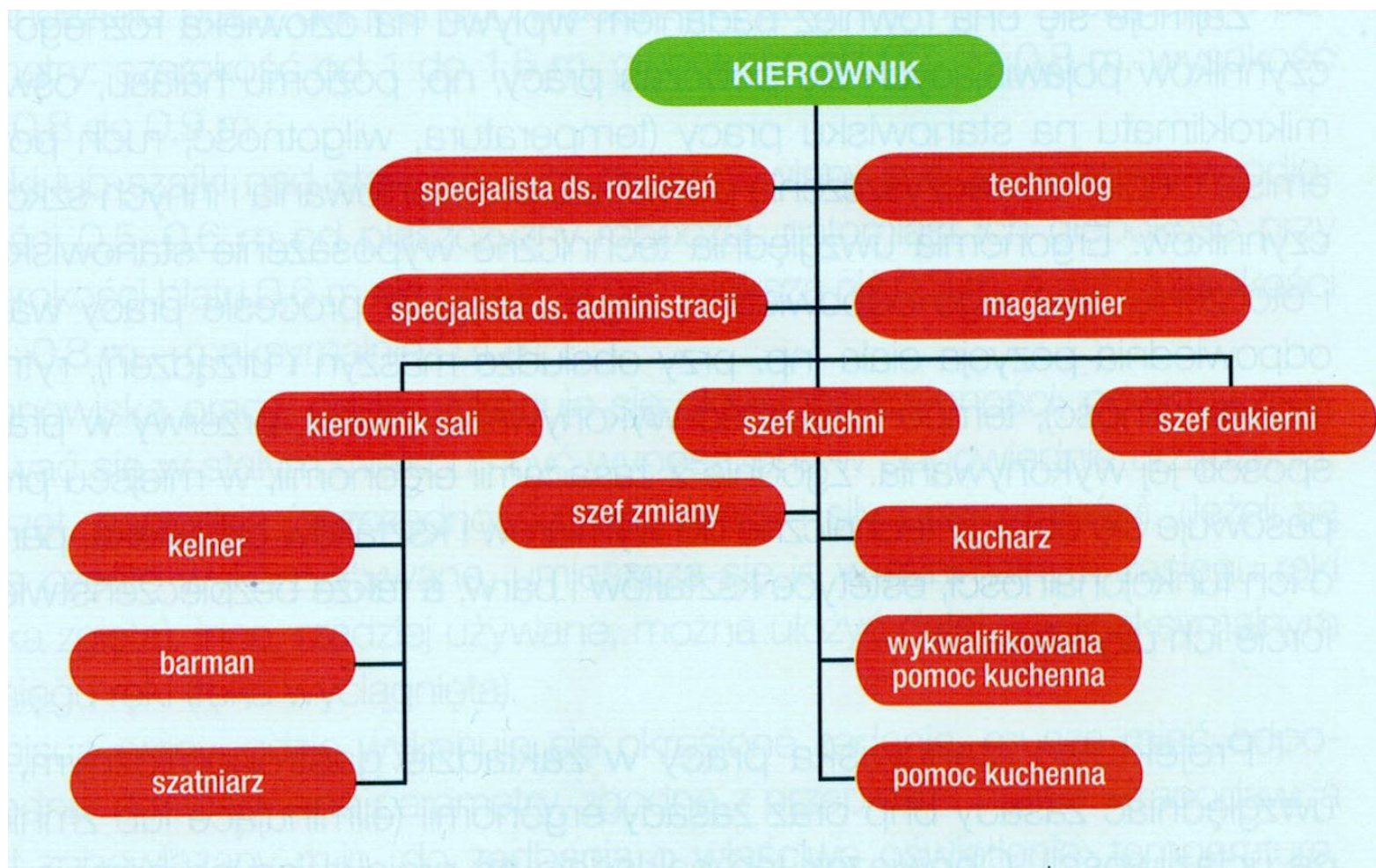


d) Szatniarz:

- Obsługuje gości w szatni



4. PRZYKŁADOWY SCHEMAT ORGANIZACYJNY ZAKŁADU GASTRONOMICZNEGO



ZADANIE:

- Na podstawie poprzedniego slajdu zaplanuj schemat organizacyjny stołówki szkolnej.
- Określ zadania na poszczególnych stanowiskach pracy.
- Rysunek wraz z opisem wyślij na adres izabelazero@wp.pl do 6 maja 2020 r.
- Postaraj się, masz na to aż dwa tygodnie 😊

