AKADEMIA NAUK STOSOWANYCH WINCENTEGO POLA W LUBLINIE
Dawniej Wyższa Szkoła Społeczno - Przyrodnicza im. Wincentego Pola w Lublinie
VINCENT POL UNIVERSITY IN LUBLIN
ul. Choiny 2, 20-816 Lublin, Poland
tel./fax + 48 81 740 72 40, + 48 81 740 25 04
info@wssp.edu.pl / www.wssp.edu.pl

PROGRAM PRAKTYK

Sztuka kulinarna i zarządzanie w branży HoReCa
Praktyka I
I rok/semestr II 480 godzin

I. Recepcja

1. Zapoznanie się z regulaminem, zasadami i przepisami BHP.
2. Organizacja pracy recepcji (schemat organizacyjny).
3. Zapoznanie się z dokumentacją recepcji i standardami obsługi.
4. Przyjmowanie zamówień, wykonywanie wszystkich czynności związanych z obsługą gości.
5. Organizacja i technika pracy centrali telefonicznej, (wykonywanie zleceń gości, obsługa centrali telefonicznej, obsługa kasy fiskalnej, poczty elektronicznej).
6. Współpraca recepcji z innymi komórkami organizacyjnymi zakładu hotelarskiego.
7. Współpraca z biurami podróży i portalami rezerwacyjnymi.

II. Część mieszkalna (housekeeping)

1. Zapoznanie się z przepisami BHP. p. poż. - odpowiedzialność za życie i zdrowie gościa.
2. Wyposażenie jednostek mieszkalnych różnych typów.
3. System i technika sprzątania jednostek mieszkalnych, pomieszczeń sanitarnych kolejność czynności przy sprzątaniu.
4. Narzędzia pracy - środki czystości, dezynfekcja, deratyzacja.
5. Współpraca służby piętrowej z recepcją, pralnią, działem technicznym, działem administracyjno-gospodarczym.
6. Postępowanie z rzeczami zagubionymi, pozostawionymi przez gościa lub przez niego zniszczonymi.

III. Gastronomia

KUCHNIA

1. Zapoznanie się z obowiązującym regulaminem oraz zasadami funkcjonowania zakładu, poddanie się szkoleniu BHP.
2. Zakres działania i struktura organizacyjna zakładu. Układ pomieszczeń w zakładzie.
3. Grupy asortymentowe potraw przygotowywanych w zakładzie (przekąski, zupy, dania główne, dodatki, desery, napoje).

4. Charakterystyka surowców i materiałów pomocniczych wykorzystywanych w zakładzie: źródła zaopatrzenia, częstotliwość dostaw, środki i warunki transportu i magazynowania surowców.

4. Charakterystyka poszczególnych etapów produkcji potraw w zakładzie (obróbka wstępna, obróbka cieplna, przechowywanie). Organizacja prac porządkowych. Postępowanie z odpadami.
5. Wyposażenie gastronomiczne. Urządzenia i sprzęt wykorzystywane do produkcji i ekspedycji potraw i napojów. Wyposażenie zaplecza kuchennego i sali konsumenckiej (przeznaczenie, zasady użytkowania). Bielizna i zastawa stołowa. Zasady i standardy dekoracji sal i stołów.
6. Poznanie procesów technologicznych i nowoczesnych technologii wykorzystywanych do przygotowanie potraw.

RESTAURACJA

1. Zasady BHP i organizacja pracy.
2. Obowiązki pracowników.
3. Zapoznanie z obsługą gości indywidualnych i grup.
4. Organizacja i obsługa bufetu śniadaniowego.
5. Zapoznanie się z techniką pracy oraz organizacją przyjęć okolicznościowych, cateringowych, plenerowych.
6. Zapoznanie się z techniką podawania i nalewania napojów alkoholowych i bezalkoholowych.
7. Metody i techniki obsługi klientów. Standardy obsługi stosowane w zakładzie (wygląd i zachowanie pracownika).

IV . DZIAŁ SPRZEDAŻY USŁUG

1. Zapoznanie się z organizacją pracy.
2. Przyjmowanie zamówień, wykonywanie wszystkich czynności związanych z obsługą gościa biznesowego, konferencyjnego, indywidualnego w zakresie organizacji eventów.
3. Prowadzenie dokumentacji.
4. Współpraca z innymi komórkami organizacyjnymi.

V. DZIAŁ FINANSOWO-KSIĘGOWY

1. Zapoznanie się z systemami rozliczeń stosowanych w branży HoReCa.
2. Poznanie dokumentacji księgowo-finansowej.