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 II
II rok/semestr IV 480 godzin

I. Recepcja

1. Zapoznanie się z regulaminem, zasadami i przepisami BHP.
2. Organizacja pracy recepcji (schemat organizacyjny recepcji, zakresy obowiązków).
3. Poznanie systemu hotelowego.
4. Zapoznanie się z dokumentacją recepcji związanej z przepływem informacji.
4. Zasady i procedury przyjmowania i realizowania rezerwacji indywidualnych i grupowych.
5. Współpraca recepcji z komórkami finansowymi.
6. Poznanie zasad rozliczeń z biurami podróży, portalami rezerwacyjnymi, firmami i gośćmi indywidualnymi.

II. Część mieszkalna (housekeeping)

1. Zapoznanie się z przepisami BHP. p. poż.
2. Zapoznanie się z systemem pracy.
3. Zasady współpracy z pralnią (pranie gościa hotelowego).
4. Zamawianie produktów niezbędnych do utrzymania czystości.
5.Planowanie i organizowanie prac okresowych.

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. Zasady planowania produkcji gastronomicznej (obliczanie dziennego zapotrzebowania na surowce i półprodukty). Zasady planowania menu. Kalkulacja cen potraw i napojów. Planowanie i organizacja przyjęć okolicznościowych. Programy komputerowe wykorzystywane w zakładzie.
4. Higieniczne aspekty organizacji produkcji potraw. Zapoznanie z zasadami Dobrej Praktyki Cateringowej GCP, Dobrej Praktyki Higienicznej GHP oraz systemem HACCP.
5. Dobiera procesy technologiczne i nowoczesne technologie do przygotowania potraw.

RESTAURACJA

1. Zasady BHP i organizacja pracy.
2. Poznanie systemu informatycznego.
3. Zasady wprowadzania potraw i napoi do systemu.
4. Rodzaje eventów organizowanych w przedsiębiorstwie.
5. Zasady rozliczania spotkań w przedsiębiorstwie.
6. Zapoznanie się z techniką podawania i nalewania napojów alkoholowych i bezalkoholowych.
7. Zasady obsługi spotkań organizowanych w branży HoReCa.

IV. DZIAŁ SPRZEDAŻY USŁUG

1. Poznanie zasad współpracy z firmami zewnętrznymi.
2. Przygotowywanie ofert i prowadzenie dokumentacji związanej z organizacją usług.
3. Współpraca z recepcją, restauracją, kuchnią i działem housekeepingu w ramach realizacji usług.

V. DZIAŁ FINANSOWO-KSIĘGOWY

1. Poznanie dokumentacji finansowo-księgowej.
2. Zapoznanie się z obiegiem dokumentacji w branży HoReCa.