

Zawód: **technik organizacji usług gastronomicznych**  
symbol cyfrowy: **341[07]**

Etap pisemny egzaminu obejmuje:

**Część I - zakres wiadomości i umiejętności właściwych dla kwalifikacji w zawodzie**

**Absolwent powinien umieć:**

- 1. Czytać ze zrozumieniem informacje przedstawione w formie opisów, instrukcji, rysunków, szkiców, wykresów, dokumentacji technicznych i technologicznych, a w szczególności:**
  - 1.1. stosować nazwy, pojęcia i określenia z zakresu usług gastronomicznych;
  - 1.2. identyfikować systemy i techniki obsługi konsumenta;
  - 1.3. rozróżniać przyjęcia okolicznościowe z uwzględnieniem zasad nakrywania stołów i stosowanych metod obsługi;
  - 1.4. rozpoznawać naczynia, sztucce i sprzęt stosowany do podawania potraw i napojów;
  - 1.5. rozróżniać techniki serwowania potraw i napojów;
  - 1.6. rozróżniać potrawy i napoje kuchni polskiej, także regionalne i innych narodów;
  - 1.7. identyfikować informacje zawarte na etykietach napojów i opakowaniach produktów spożywczych;
  - 1.8. określać temperaturę podawania potraw i napojów;
  - 1.9. określać warunki przechowywania półproduktów, potraw i napojów zapewniające zachowanie jakości i wartości odżywczej.
- 2. Przetwarzać dane liczbowe i operacyjne, a w szczególności:**
  - 2.1. określać wartość odżywczą i energetyczną potraw i napojów;
  - 2.2. planować i oceniać jadłospisy codzienne i okolicznościowe;
  - 2.3. dobierać napoje do określonego menu;
  - 2.4. dobierać technikę podania określonych potraw i napojów;
  - 2.5. analizować zgodność obsługi z życzeniem zleceniodawcy i charakterem imprezy;
  - 2.6. określać sposób przyjmowania i rejestrowania zamówień oraz sposoby rozliczenia gotówkowego i bezgotówkowego;
  - 2.7. stosować zasady i instrumenty marketingu w działalności gastronomicznej.
- 3. Bezpiecznie wykonywać zadania zawodowe zgodnie z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska, a w szczególności:**
  - 3.1. stosować przepisy i zasady bezpieczeństwa i higieny pracy, przepisy ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska oraz przepisy sanitarne podczas świadczenia usług gastronomicznych w obiektach zbiorowego żywienia;
  - 3.2. przewidywać zagrożenia występujące podczas świadczenia usług gastronomicznych w obiektach zbiorowego żywienia;
  - 3.3. wskazywać zagrożenia mające wpływ na jakość gotowych potraw i napojów;
  - 3.4. organizować stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii;
  - 3.5. stosować zasady udzielania pierwszej pomocy poszkodowanym podczas świadczenia usług gastronomicznych w obiektach zbiorowego żywienia.

## **Część II - zakres wiadomości i umiejętności związanych z zatrudnieniem i działalnością gospodarczą**

### **Absolwent powinien umieć:**

- 1. Czytać ze zrozumieniem informacje przedstawione w formie opisów, instrukcji, tabel, wykresów, a w szczególności:**
  - 1.1. rozróżniać podstawowe pojęcia i terminy z zakresu funkcjonowania gospodarki oraz prawa pracy, prawa podatkowego i przepisów regulujących podejmowanie i wykonywanie działalności gospodarczej;
  - 1.2. rozróżniać dokumenty związane z zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej;
  - 1.3. identyfikować i analizować informacje dotyczące wymagań i uprawnień pracownika, pracodawcy, bezrobotnego i klienta.
- 2. Przetwarzać dane liczbowe i operacyjne, a w szczególności:**
  - 2.1. analizować informacje związane z podnoszeniem kwalifikacji, poszukiwaniem pracy i zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej;
  - 2.2. sporządzać dokumenty związane z poszukiwaniem pracy i zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej;
  - 2.3. rozróżniać skutki wynikające z nawiązania i rozwiązania stosunku pracy.

Etap praktyczny egzaminu obejmuje wykonanie określonego zadania egzaminacyjnego wynikającego z zadania o treści ogólnej - opracowanie projektu realizacji określonych prac związanych z przygotowaniem i organizacją imprezy okolicznościowej w określonych warunkach, na podstawie zamówienia.

### **Absolwent powinien umieć:**

1. Analizować zamówienia klienta oraz oferty i cennik usług świadczonych przez restaurację lub firmę cateringową.
2. Planować menu - wybierać potrawy i napoje na określoną imprezę okolicznościową.
3. Przygotowywać wstępne kalkulacje organizowanej imprezy.
4. Przygotowywać propozycje ustawienia stołów w określonym pomieszczeniu lub w plenerze, propozycje zastaw stołowych oraz menu.
5. Opracowywać zapotrzebowania na sprzęt, bieliznę i zastawę stołową na określoną imprezę okolicznościową.
6. Przygotowywać wstępne umowy wraz z ofertą organizacyjną i kulinarną oraz kalkulacją finansową dla zamówienia.
7. Organizować i dokonywać kalkulacji zbiorowego wyżywienia w stołówkach, bufetach, barach.

### **Niezbędne wyposażenie stanowiska do wykonania zadania egzaminacyjnego:**

Stanowisko komputerowe: komputer podłączony do sieci lokalnej, drukarka sieciowa. Oprogramowanie: pakiet biurowy (edytor tekstu, arkusz kalkulacyjny, program do prezentacji). Oferty i cenniki usług gastronomicznych. Karty potraw i karty win. Oferty i cenniki świadczonych usług. Wzorcowe formularze stosowane w przedsiębiorstwie gastronomicznym. Apteczka.