VSTUPNÍ ČÁST

Název modulu

Práce v restauračním provozu

Kód modulu

65-m-3/AP60

Typ vzdělávání

Odborné vzdělávání

Typ modulu

odborný praktický

Využitelnost vzdělávacího modulu

Kategorie dosaženého vzdělání

H (EQF úroveň 3)

L0 (EQF úroveň 4)

Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

Komplexní úloha

Profesní kvalifikace

Platnost standardu od

07. 08. 2007

Obory vzdělání - poznámky

65-51-H/01 Kuchař-číšník

65-41-L/01 Gastronomie

Délka modulu (počet hodin)

48

Poznámka k délce modulu

Platnost modulu od

30. 04. 2020

Platnost modulu do

Vstupní předpoklady

- ukončené základní vzdělání
- zdravotní průkaz pro práci v potravinářství
- proškolení BOZP, PO a první pomoci

JÁDRO MODULU

Charakteristika modulu

Žák si osvojí schopnosti a dovednosti nezbytně nutné pro činnosti jednoduché obsluhy hostů v rámci povolání číšník, výčepní, pracovník skladového hospodářství, pracovník v gastronomickém zařízení. Po absolvování modulu bude schopen komunikovat s hostem, být vstřícný, poctivý, motivovat a vést k profesionalitě řemesla, k dodržování etiky a společenských norem. Dále sestaví jídelní lístek, nápojový lístek a různé typy menu. Uplatní znalosti správné výživy a gastronomických pravidel. Bude připraven zajišťovat provoz odbytových středisek, ekonomicky využívat technologická zařízení. Žáci mají povědomí o nebezpečí nežádoucích rizikových projevů chování, jež ohrožují právě uvedené činnosti v souvislosti s povoláním číšníka.

Očekávané výsledky učení

Žák:

- dodržuje zásady hygieny, BOZP a HACCP
- dodržuje a aplikuje pravidla servírování formou jednoduché obsluhy
- obsluhuje a udržuje v čistotě provozní zařízení
- uchovává a ošetřuje nápoje a pokrmy
- pracuje s inventářem
- provádí účetní operace spojené s činností číšníka

Kompetence ve vazbě na NSK

65-007-H Jednoduchá obsluha hostů:

- Vyúčtování tržeb
- Vyřizování objednávek hostů
- Inkasování plateb od hostů
- Ošetřování a skladování nápojů
- Skladování potravinářských surovin
- Organizování práce v provozu a při gastronomických akcích
- Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin

Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

- tvorba jídelního lístku
- komunikace s hostem
- servis pokrmů formou jednoduché obsluhy, vyúčtování
- skladování a ošetřování pokrmů a nápojů

Učební činnosti žáků a strategie výuky

Učební činnosti žáků a strategie výuky:

1. V teoretické výuce budou vedle výkladu a přednášek lektoři využívat demonstrativní metody, obrazový materiál, výuková videa, odborné časopisy a knihy.
2. Praktická výuka bude probíhat formou předvedení a následně praktickým cvičením v reálném prostředí na pracovišti sociálního partnera nebo ve cvičném provozu školy.

Učební činnosti:

Žák:

- během všech činností provádí hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech, dodržuje bezpečnostní předpisy a zásady bezpečnosti potravin, po ukončení činnosti provede úklid provozu dle předpisů
- sestavuje jídelní lístek a sled pokrmů dle požadavků
- vhodně nakládá s inventářem
- uvede hosty ke stolu, poskytne pomoc při výběru z jídelního lístku, dodržuje pravidla etikety
- vyřizuje objednávky hostů, inkasuje platby od hostů
- servíruje (podává) pokrmy a nápoje jednoduchou obsluhou
- připravuje a servíruje teplé nápoje
- provede vyúčtování tržeb
- skladuje potravinářské suroviny, ošetřuje a skladuje nápoje
- podává pokrmy a nápoje hostům při rautovém (bufetovém) uspořádání
- obsluhuje zařízení v odbytovém středisku včetně výčepního

- zorganizuje práci v provozu a při gastronomických akcích

Využívané metody: frontální výuka, skupinové vyučování, individuální výuka, diskuse, rozhovor – řízený, instruktáž.

Zařazení do učebního plánu, ročník

65-51-H/01 Kuchař-číšník

1. ročník: Stolničení, odborný výcvik

VÝSTUPNÍ ČÁST

Způsob ověřování dosažených výsledků

Výsledky vzdělávání budou ověřovány především na konci modulu. Teoretické znalosti jsou ověřeny písemnou formou a praktické dovednosti především na základě předvedení a splnění praktických úkolů. Průběžně se hodnotí plnění zadaných úkolů, zručnost, správnost a přesnost postupů, dodržování bezpečnostních a hygienických předpisů.

Kritéria hodnocení

Žák musí absolvovat celý modul. Hodnotí se dodržování BOZP, čistota a organizace práce, komunikace s hostem, dodržování pravidel jednoduché obsluhy, správné použití inventáře, uchování pokrmů a nápojů.

Žák je hodnocen známkou se slovním komentářem.

Doporučená literatura

SALAČ, G. *Stolničení*. Praha: FORTUNA, 2006.

Poznámky

Obsahové upřesnění

Spol - Spolupráce škol se zaměstnavateli

Materiál vznikl v rámci projektu Modernizace odborného vzdělávání (MOV), který byl spolufinancován z Evropských strukturálních a investičních fondů a jehož realizaci zajišťoval Národní pedagogický institut České republiky. Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Projekt MOV. Creative Commons CC BY SA 4.0 – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.