

Dział tematyczny	LP	Wymagania edukacyjne	Poziom wymagań programowych	Stopień wymagań
<u>KELNER I</u> <u>JEGO</u> <u>MIEJSCE</u> <u>PRACY</u>	1	BHP w pracy kelnera. <ul style="list-style-type: none"> • udzielić pierwszej pomocy poszkodowanym w stanach zagrożenia życia i zdrowia; • wskazać sposoby likwidacji lub zmniejszające czynników szkodliwych i uciążliwych w pracy kelnera; • zastosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej w pracy kelnera; 	<p style="text-align: center;">P</p> <p style="text-align: center;">PP</p> <p style="text-align: center;">P</p>	<p style="text-align: center;">K</p> <p style="text-align: center;">P</p> <p style="text-align: center;">K</p>
	2	Pojęcie, rozwój, funkcje gastronomii oraz podział zakładów z punktu widzenia hotelarza. <ul style="list-style-type: none"> • sklasyfikować stanowiska pracy w zakładzie gastronomicznym • przypisać zakresy obowiązków kelnerów do stanowisk pracy • sklasyfikować zakłady gastronomiczne 	<p style="text-align: center;">P</p> <p style="text-align: center;">P</p> <p style="text-align: center;">PP</p>	<p style="text-align: center;">K</p> <p style="text-align: center;">P</p> <p style="text-align: center;">D</p>
	3	Predyspozycje zawodowe i cechy osobowe niezbędne do wykonywania zawodu kelnera <ul style="list-style-type: none"> • określić predyspozycje zawodowe niezbędne w zawodzie kelner; • określić cechy osobowe w pracy kelnera 	<p style="text-align: center;">P</p> <p style="text-align: center;">P</p>	<p style="text-align: center;">K</p> <p style="text-align: center;">K</p>
	4	Sztuka budowania właściwej relacji kelnera z gościem. <ul style="list-style-type: none"> • komunikacja werbalna i niewerbalna w pracy kelnera • stosować zasady kultury osobistej w różnych sytuacjach pracy zawodowej kelnera • zachować kulturę osobistą i zawodową w kontakcie z gościem 	<p style="text-align: center;">P</p> <p style="text-align: center;">PP</p> <p style="text-align: center;">P</p>	<p style="text-align: center;">K</p> <p style="text-align: center;">R</p> <p style="text-align: center;">K</p>
	5,6	Przygotowanie pomocników kelnerskich i zastawy stołowej do obsługi gości. <ul style="list-style-type: none"> • Przygotowywanie pomocników kelnerskich w pracowni – trening i 	<p style="text-align: center;">P</p>	<p style="text-align: center;">K</p>

		samoocena		
7,8	Nakrywanie stołów białą stołową ze skirtingiem – stół okrągły <ul style="list-style-type: none"> Nabywanie umiejętności nakrywanie stołów okrągłych – trening i samoocena 	P		K
9,10	Nakrywanie stołów białą stołową ze skirtingiem – stół prostokątny <ul style="list-style-type: none"> Nabywanie umiejętności nakrywanie stołów prostokątnych – trening i samoocena 	P		K
11	Nakrywanie stołów białą stołową: technika zdejmowania obrusa, zmiana obrusa w obecności gości. <ul style="list-style-type: none"> Przypomnienie asortymentów białej stołowej Nabywanie umiejętności nakrywanie stołów białą stołową – trening i samoocena Nabywanie umiejętności zmiany obrusa przy gościu 	PP P P		R P P
12	Wzory dekoracyjnego składania serwetek płóciennych. Zasady składania serwetek na różne okazje <ul style="list-style-type: none"> składanie serwetek w lilie; składanie serwetek w wachlarz 	P P		K K
13,14	Techniki przenoszenia tac, talerzy i bulionówek. <ul style="list-style-type: none"> zdobywanie umiejętności przenoszenia tac pustych zdobywanie umiejętności przenoszenia tac pełnych 	P PP		K D
15	Techniki przenoszenia szkła, filiżanek, sztućców oraz półmisek. <ul style="list-style-type: none"> Zdobywanie umiejętności przenoszenia szkła, filiżanek, sztućców 	PP		D
16,17	Nakrycie proste i rozszerzone do znanego menu. <ul style="list-style-type: none"> Skład nakrycia prostego Zdobywanie umiejętności nakrywania do stołu 	P PP		K R
18,19	Nakrycie podstawowe i rozszerzone do serwisu à la carte. <ul style="list-style-type: none"> Zdobywanie umiejętności nakrycia do serwisu a la carte 	PP		R

	20	Przygotowanie nakrycia w obecności gościa. <ul style="list-style-type: none"> Przygotowanie nakrycia - trening 	P	K
	21	Przygotowanie nakrycia w obecności gościa <ul style="list-style-type: none"> Przygotowanie nakrycia - trening 	P	K
	22	Zasady tworzenia kart menu. <ul style="list-style-type: none"> szata graficzna, pisownia i nazewnictwo stosowane w kartach menu. karty menu w językach obcych 	P P PP	K K R
	23	Postępowanie kelnera w sytuacjach konfliktowych. <ul style="list-style-type: none"> Sposoby radzenia sobie w konfliktowych sytuacjach Kultura komunikowania się werbalnego i niewerbalnego 	P P	K K
	24	Prawa gościa w restauracji. Przyczyny reklamacji usług gastronomicznych. <ul style="list-style-type: none"> Najczęstsze powody reklamacji usług przez gościa Podstawowe prawa gości w przypadku reklamacji 	P P	K K
	25	Procedury rozpatrywania reklamacji gościa. <ul style="list-style-type: none"> Procedura postępowania 	PP	D
<u>ZASADY PODAWANIA POTRAW I NAPOJÓW</u>	26	Powitanie i zajmowanie miejsc przez gości w restauracji <ul style="list-style-type: none"> Dobre maniere przy powitaniu gościa Zasady usadzania gości w restauracji 	P PP	K R
	27	Podawanie kart menu i przyjmowanie zamówienia gości. <ul style="list-style-type: none"> Sposoby przyjmowania zamówień (tradycyjne, elektroniczne) 	P	K
	28	Zasady profesjonalnego doradzania gościom w wyborze potraw i napojów. <ul style="list-style-type: none"> Taktowne zachowanie kelnera w doradzaniu przy wyborze potraw i napojów 	P	K
	29	Serwowanie potraw i napojów. Zasady dbania o gości w czasie posiłku. <ul style="list-style-type: none"> Dobre maniere obsługi gości w czasie posiłku 	P	K

30	<p>Kolejność podawania potraw i napojów</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zapoznanie się z kolejnością podawania potraw i napojów 	P	K
31	<p>Właściwe strony i kierunki podczas obsługi gości</p> <ul style="list-style-type: none"> • Właściwa postawa obsługi gościa 	P	K
32	<p>Zasady podawania potraw i napojów metodą niemiecką.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zastosowanie • Wady i zalety obsługi w stylu niemieckim 	P PP	K R
33	<p>Zasady podawania potraw i napojów metodą francuską.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zastosowanie • Wady i zalety obsługi w stylu francuskim. 	P PP	K R
34	<p>Zasady podawania potraw i napojów metodą angielską.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zastosowanie • Wady i zalety obsługi w stylu angielskim 	P PP	K R
35	<p>Zasady podawania potraw i napojów metodą rosyjską.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zastosowanie • Wady i zalety obsługi w stylu rosyjskim. 	P PP	K R
36,37	<p>Obsługa ekspresu.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nabywanie praktycznych umiejętności obsługi, czyszczenia, wyboru odpowiedniej kawy 	P	K
38	<p>Podawania kawy.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zasady i metody podawania kawy. 	P	K
39	<p>Podawania herbaty.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zasady i metody podawania herbaty. 	P	K
40,41	<p>Podawaniu zimnych napojów bezalkoholowych.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zasady sporządzania • Metody podawania napojów zimnych bezalkoholowych 	P P	K K
42,43	<p>Dobór win i alkoholi.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Podział i charakterystyka win. • Zasady podawania win. 	P PP	K D

<u>OBSŁUGA KELNERSKA GOŚCI HOTELOWYCH I PRZYJĘĆ OKOLICZNOŚ CIOWYCH</u>	44	Wyposażenie techniczne i sprzęt do room service <ul style="list-style-type: none"> • Rodzaje sprzętu • Rodzaje wyposażenia 	P P	K K
	45	Przygotowanie tacy do room service. <ul style="list-style-type: none"> • Co powinno znaleźć się na tacy do room service? 	P	K
	46	Przygotowanie wózka do room service. <ul style="list-style-type: none"> • Co powinno znaleźć się w wózku do room service? 	P	K
	47	Możliwości składania zamówień przez gościa hotelowego na usługi gastronomiczne: <ul style="list-style-type: none"> • przez telefon • przez kelnera dyżurnego • służba pięter lub recepcja • wywieszka klamkowa 	P	P
	48,51	Podział i charakterystyka przyjęć okolicznościowych. <ul style="list-style-type: none"> • lampka wina • aperitif • koktail-party • przyjęcie bufetowe 	P	P
	52,53	Zasady organizacji pracy podczas obsługi przyjęć okolicznościowych <ul style="list-style-type: none"> • przyjęcia na stojąco • przyjęcie na siedząco. 	P PP	K R
	54	Rozliczanie się kelnera z gośćmi hotelowymi. <ul style="list-style-type: none"> • Paragon/Rachunek • Faktura 	P	K
	55,56	Realizacja rachunku. <ul style="list-style-type: none"> • Formy dokonywania płatności przez gości. • Pożegnanie gości. 	P	K
	57,60	Godziny do dyspozycji nauczyciela		