

OPINIA O PRAKTYKANCIE

Uczeń uzyskał ocenę

Krótką opinią o uczniu:



CENTRUM KSZTAŁCENIA
ZAWODOWEGO I USTAWICZNEGO
Dąbrowa Górnicza

TECHNIKUM NR 3

DZIENNICZEK PRAKTYKI ZAWODOWEJ

rok szkolny

.....
(imię i nazwisko ucznia, klasa, zawód)

.....
(miejsce praktyki)

.....
(adres)

.....
(czas trwania praktyki)

.....
(pieczęć i podpis pracodawcy/opiekuna praktyk)

.....
(pieczęć szkoły)

.....
(pieczęć i podpis Kierownika
Praktycznej Nauki Zawodu)

REALIZACJA PRAKTYKI ZAWODOWEJ

| Data | Wyszczególnienie wykonywanych czynności oraz ich opis | Uwagi |
|------|---|-------|
| | | |

.....
(podpis opiekuna praktyk)

PROGRAM PRAKTYKI ZAWODOWEJ

| PROGRAM PRAKTYKI ZAWODOWEJ |
|---|
| Zawód: technik żywienia i usług gastronomicznych |
| Miejsce praktyk: zakłady gastronomiczne |
| WPROWADZENIE DO ZAKŁADU GASTRONOMICZNEGO DZIAŁ ADMINISTRACYJNO-GOSPODARCZY ZAKŁADU GASTRONOMICZNEGO |
| Struktura organizacyjna zakładu Układ funkcjonalny zakładu pracy Poznanie regulaminu pracy zakładu, instrukcje i przepisy p-poż Zakres czynności i uprawnienia pracowników oraz odpowiedzialność na poszczególnych stanowiskach Obieg dokumentów finansowo - księgowych, sporządzanie dokumentacji Zawieranie umów z kontrahentami, załatwianie reklamacji Sporządzanie ofert handlowych i promocja Obowiązki firmy wobec przepisów prawnych KP, PIH, PIS., PIP Dbałość o jakość świadczonych usług Organizowanie i rozliczanie zleconych imprez Nagradzanie i motywowanie pracowników |
| CZEŚĆ GASTRONOMICZNA ZAKŁADU - KUCHNIA |
| Przygotowanie oferty handlowej- karty menu i kalkulacji potraw Planowanie zakupów surowców Przechowywanie zakupionych i wytworzonych surowców Produkcja potraw zgodnie z recepturą Porządek w miejscu pracy |
| CZEŚĆ GASTRONOMICZNA ZAKŁADU - SALA KONSUMPCYJNA |
| Aranżacja sali zgodnie ze zleceniem Przyjęcie gości (miejsca, oferta handlowa, przyjęcie zamówienia) Obsługa gości Przyjęcie skarg i uwag oraz opinii gości Przygotowanie rachunku i przyjęcie należności Pożegnanie gości Przygotowanie napojów w barze Porządek na stanowisku pracy |
| CZEŚĆ GASTRONOMICZNA ZAKŁADU - ROOM SERVICE |
| Przyjęcie zamówienia Realizacja zamówienia Rozliczenie zamówienia |
| WYBRANE ZAGADNIENIA Z PRAWA PRACY |
| Zasady rekrutacji i zwalniania pracowników z zakładu gastronomicznego Regulamin pracy zakładu Prawa i obowiązki pracowników zakładu gastronomicznego |

REALIZACJA PRAKTYKI ZAWODOWEJ

| Data | Wyszczególnienie wykonywanych czynności oraz ich opis | Uwagi |
|-------------|--|--------------|
| | | |

.....
(podpis opiekuna praktyk)

REALIZACJA PRAKTYKI ZAWODOWEJ

| Data | Wyszczególnienie wykonywanych czynności oraz ich opis | Uwagi |
|-------------|--|--------------|
| | | |

.....
(podpis opiekuna praktyk)