

Wymagania niezbędne do otrzymania przez ucznia poszczególnych śródrocznych i rocznych ocen klasyfikacyjnych z przedmiotu:

Pracownia usług i obsługi klienta

Rok szkolny 2024/2025

Klasa 3 G

<i>Działalność usługowa zakładów gastronomicznych</i> 1. Podstawowe pojęcia z zakresu gastronomii i usług gastronomicznych 2. Klasyfikacja placówek i zakładów gastronomicznych 3. Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego 4. Stanowiska pracy w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego				
definiuje podstawowe pojęcia z zakresu gastronomii i usług gastronomicznych (np. zakład gastronomiczny, placówka gastronomiczna, lokal gastronomiczny, usługa, klient, gość, przyjęcie, catering itd.) wymienia placówki gastronomii indywidualnej, systemowej i specjalnej wymienia zakłady gastronomiczne i miejsca pracy kelnera definiuje pojęcie: funkcjonalny układ pomieszczeń w zakładzie gastronomicznym wymienia działy w zakładach gastronomicznych, pomieszczenia części handlowo-usługowej ich funkcję	opisuje podstawowe pojęcia z zakresu gastronomii i usług gastronomicznych (np. zakład gastronomiczny, placówka gastronomiczna, lokal gastronomiczny, usługa, klient, gość, przyjęcie, catering itd.) opisuje placówki gastronomii indywidualnej, systemowej i specjalnej opisuje zakłady gastronomiczne i miejsca pracy kelnera rozróżnia zakłady gastronomiczne i inne miejsca świadczenia usług gastronomicznych i cateringowych	porównuje placówki gastronomii indywidualnej rozróżnia placówki gastronomii systemowej i specjalnej charakteryzuje zakłady gastronomiczne i miejsca pracy kelnera opisuje zakłady gastronomiczne i inne miejsca świadczenia usług gastronomicznych i cateringowych ilustruje funkcjonalny układ pomieszczeń w zakładzie gastronomicznym dopasowuje urządzenia i sprzęt wykorzystywany w różnych częściach zakładu	porównuje podstawowe pojęcia z zakresu usług gastronomicznych (np. usługa, klient, gość, przyjęcie, catering itd.) wyjaśnia podział usług gastronomicznych w Polskiej Kwalifikacji Wyróbów Usług (PKWiU) docelów podatkowych rozróżnia miejsca pracy kelnera oddziaływania czynników (np. restauracje, kawiarnie, bary, puby, domy weselne itp.) i inne miejsca świadczenia usług gastronomicznych i cateringowych określa zakres i rozwiązania funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa i jakości	stosuje podział usług gastronomicznych w Polskiej Kwalifikacji Wyróbów Usług (PKWiU) docelów podatkowych dzieli zadania kierownika zakładu, salii i innych odcinków pracy konkretyzuje skutki szkodliwych, niebezpiecznych i uciążliwych na organizm człowieka powiązuje miejsca pracy kelnera (np. restauracje, kawiarnie, bary, puby, domy weselne itp.) i inne miejsca świadczenia usług

wylicza urządzenia i sprzęt wykorzystywany w części handlowo-usługowej zakładu opisuje sylwetkę zawodową kelnera (np. strój służbowy, kultura bycia, schludny wygląd, higiena itd.) wymienia oczekiwane predyspozycje fizyczne i psychiczne do pracy w zawodzie kelner wymienia elementy osobistego wyposażenia kelnera do bezpośredniej obsługi gości (np. długopis, notatnik, palmtop, tablet, serwetka kelnerska, trybuszon, zapalki itp.) wylicza stanowiska pracy w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego wymienia zadania kelnera wykonywane w różnych pomieszczeniach części handlowo-usługowej wymienia czynniki szkodliwe, niebezpieczne i uciążliwe dla pracowników i klientów/gości gastronomii -wymienia choroby zawodowe w gastronomii	opisuje funkcjonalny układ pomieszczeń w zakładzie gastronomicznym opisuje pomieszczenia części handlowo-usługowej i określić ich funkcję opisuje urządzenia i sprzęt wykorzystywany w części handlowo-usługowej zakładu opisuje oczekiwane predyspozycje fizyczne i psychiczne do pracy w zawodzie kelner charakteryzuje stanowiska pracy w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego charakteryzuje zadania kelnera wykonywane w różnych pomieszczeniach części handlowo-usługowej rozpoznaje czynniki szkodliwe, niebezpieczne i uciążliwe dla pracowników i klientów/gości gastronomii charakteryzuje choroby zawodowe w gastronomii wskazuje najczęstsze przyczyny sytuacji stresujących w pracy zawodowej	rozpoznaje predyspozycje fizyczne i psychiczne niezbędne do pracy w zawodzie kelner dobiera elementy osobistego wyposażenia kelnera do bezpośredniej obsługi gości (np. długopis, notatnik, palmtop, tablet, serwetka kelnerska, trybuszon, zapalki itp.) porównuje stanowiska pracy w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego ocenia czynniki szkodliwe, niebezpieczne i uciążliwe dla pracowników i klientów/gości gastronomii analizuje najczęstsze przyczyny sytuacji stresujących w pracy zawodowej	produkcji, bezpieczeństwa pracowników i gości wyznacza schemat układu funkcjonalnego zakładu gastronomicznego przebieg dróg komunikacyjnych zgodnie z wymaganiami sanitarno-higienicznymi i zasadami bezpieczeństwa rozdziela funkcje urządzeń i sprzętu wykorzystywanego w części handlowo-usługowej zakładu rozpoznaje cechy osobowości kelnera konieczne i przydatne w pracy na różnych stanowiskach dobiera funkcje elementów wyposażenia kelnera do bezpośredniej obsługi rozpoznaje stanowiska pracy w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego określa zadania kierownika zakładu, sali i innych odcinków pracy określa skutki oddziaływania czynników szkodliwych, niebezpiecznych i uciążliwych na organizm człowieka wskazuje przyczyny chorób zawodowych występujących w gastronomii	gastronomicznych cateringowych projektuje rozwiązania funkcjonalnych zakładu gastronomicznego określa bezpieczeństwo i jakość produkcji, bezpieczeństwa pracowników i gości eliminuje skutki oddziaływania czynników szkodliwych, niebezpiecznych i uciążliwych na organizm człowieka wskazuje pożądane cechy osobowości kelnera konieczne i przydatne w pracy na różnych stanowiskach wskazuje przyczyny i sposoby zapobiegania chorobom zawodowym występującym w gastronomii
---	--	--	---	--

II. Planowanie usług gastronomicznych i cateringowych oraz działania marketingowe 1. Oferty usług gastronomicznych i cateringowych 2. Zasady planowania ofert usługowych i cateringowych 3. Promowanie i sprzedaż usług gastronomicznych i cateringowych				
wymienia pojęcia, np. usługa gastronomiczna, przyjęcie okolicznościowe, kongres, konferencja, raut, catering wymienia rodzaje usług gastronomicznych definiuje czym jest catering wymienia rodzaje usług cateringowych wymienia wyposażenie do usług cateringowych oraz zasady obsługi usług przyjęć cateringowych wymienia narzędzia stosowane do analizy rynku usług gastronomicznych i cateringowych, z uwzględnieniem popytu (np. dane statystyczne, własne badania ankietowe itd.) wylicza zasady planowania usług gastronomicznych i cateringowych wymienia zasady diagnozowania potrzeb zleceńodawcy na usługę gastronomiczną i cateringową definiuje promocję usług gastronomicznych i cateringowych	określa pojęcia, np. usługa gastronomiczna, przyjęcie okolicznościowe, kongres, konferencja, raut, catering rozróżnia rodzaje usług gastronomicznych opisuje rodzaje usług gastronomicznych charakteryzuje cateringi wymienia korzyści wynikające ze świadczenia usług cateringowych opisuje rodzaje usług cateringowych oraz wyposażenie do usług cateringowych charakteryzuje zasady obsługi usług przyjęć cateringowych definiuje narzędzia stosowane do analizy rynku usług gastronomicznych i cateringowych, z uwzględnieniem popytu (np. dane statystyczne, własne badania ankietowe itd.) przedstawia zasady planowania usług gastronomicznych i cateringowych wskazuje poprawne rozwiązanie do bierania usług gastronomicznych i cateringowych zleceńodawcy	podaje przykłady usług gastronomicznych charakteryzuje cateringi określa korzyści wynikające ze świadczenia usług cateringowych porównuje rodzaje usług cateringowych dobiera wyposażenie do usług cateringowych stosuje zasady obsługi usług przyjęć cateringowych porównuje narzędzia stosowane do analizy rynku usług gastronomicznych i cateringowych, z uwzględnieniem popytu (np. dane statystyczne, własne badania ankietowe itd.) przedstawia zasady planowania usług gastronomicznych i cateringowych wskazuje poprawne rozwiązanie do bierania usług gastronomicznych i cateringowych zleceńodawcy	stosuje usługi świadczone przez restauracje i cateringi gastronomiczne (podstawowe, towarzyszące, komplementarne fakultatywne), w tym przyjęcia okolicznościowe zasiadane, stojące, mieszane, kongresy, konferencje, rauty itp. planuje oferty usług gastronomicznych ocenia poprawność doboru wyposażenia do usług cateringowych opracowuje analizę rynku usług gastronomicznych i cateringowych z uwzględnieniem popytu (np. dane statystyczne, własne badania ankietowe itd.) dobiera usługi gastronomiczne i cateringowe do oferty zakładów gastronomicznych, w zakładach i punktów gastronomicznych, w zależności od zapotrzebowania rynku, uwzględniając segmentację geograficzną, demograficzną, społeczno-ekonomiczno-kulturową, behawioralną gości	rozróżnia usługi świadczone przez gastronomiczne (podstawowe, towarzyszące, komplementarne fakultatywne), w tym przyjęcia okolicznościowe zasiadane, stojące, mieszane, kongresy, konferencje, rauty itp. weryfikuje przygotowaną ofertę usług wskazuje potrzebę analizowania rynku usług gastronomicznych i cateringowych weryfikuje dobór usług gastronomicznych i cateringowych do oferty i punktów gastronomicznych, w zakładach i punktów gastronomicznych, w zależności od zapotrzebowania rynku, uwzględniając segmentację geograficzną, demograficzną, społeczno-ekonomiczno-kulturową, behawioralną

wymienia funkcje promocji usług gastronomicznych i cateringowych wymienia działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych (np. wizytówka, znak firmowy, reklama, public relations, promocja sprzedaży itd.) nazywa metody sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych definiuje sprzedaż osobistą jako podstawowe narzędzie promocji usług gastronomicznych i cateringowych	i wskazuje poprawne rozwiązanie opisuje ofertę dostosowaną do wymagań i potrzeb klienta (np. jego możliwości finansowe, styl życia, modę w gastronomii itd.) charakteryzuje pojęcie promocja usług gastronomicznych i cateringowych i określa ich funkcje opisuje działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych (np. wizytówka, znak firmowy, reklama, public relations, promocja sprzedaży itd.) charakteryzuje metody sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych omawia sprzedaż osobistą jako podstawowe narzędzie promocji usług gastronomicznych i cateringowych	wybiera ofertę dostosowaną do wymagań i potrzeb klienta (np. jego możliwości finansowe, styl życia, modę w gastronomii itd.) dobiera działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych (np. wizytówka, znak firmowy, reklama, public relations, promocja sprzedaży itd.) porównuje metody sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych przetawia sprzedaż osobistą jako podstawowe narzędzie promocji usług gastronomicznych i cateringowych	na klienta (np. dania tradycyjne, regionalne, etniczne, ekologiczne itd.) wyjaśnia koncepcję marketingu usług gastronomicznych charakteryzuje narzędzia promocji bezpośredniej oraz funkcje marki w gastronomii (gwarancyjną, promocyjną itp.) charakteryzuje strategię promocji (push i pull) określa działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych (np. reklama, public relations, promocja sprzedaży itd.) dobiera proponowane działania promocyjne do typu klienta planuje działania promocyjne świadczonych usług gastronomicznych i cateringowych (pokazy kulinarne, konkursy gastronomiczne, media społecznościowe, bilbordy, ulotki reklamowe itd.) analizuje metody sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych	analizuje ofertę usług gastronomicznych i cateringowych, ukierunkowaną na klienta (np. dania tradycyjne, regionalne, etniczne, ekologiczne itd.) opracowuje koncepcję marketingu usług gastronomicznych stosuje narzędzia promocji bezpośredniej oraz funkcje marki w gastronomii (gwarancyjną, promocyjną itp.) interpretuje strategię promocji (push i pull) określa skuteczność działań związanych z promocją usług gastronomicznych i cateringowych (np. reklama, public relations, promocja sprzedaży itd.) stosuje zaproponowane działania promocyjne do typu klienta wdraża działania promocyjne świadczonych usług gastronomicznych i cateringowych (pokazy kulinarne, konkursy gastronomiczne, media społecznościowe,
---	--	---	--	---

				bilbordy, ulotki reklamowe itd.) analizuje metody sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych
Charakterystyka usług gastronomicznych 1. Metody i techniki obsługi gości w gastronomii 2. Systemy obsługi gości w zakładach gastronomicznych 3. Wyposażenie do obsługi gości w gastronomii 4. Przygotowanie personelu do obsługi gości 5. Rodzaje posiłków 6. Napoje zimne i gorące bezalkoholowe 7. Napoje alkoholowe 8. Napoje mieszane alkoholowe i bezalkoholowe zgodnie z zasadami miksologii 9. Czynności związane z przygotowaniem sali konsumenckiej na przyjęcie gości (do obsługi indywidualnej) 10. Obsługa indywidualna gości/z karty menu 11. Rodzaje przyjęć okolicznościowych 12. Normy techniczne, technologiczne i osobowe do organizacji przyjęć okolicznościowych, kongresów, konferencji i imprez 13. Czynności związane z przygotowaniem i obsługą przyjęć i bankietów 14. Karta menu – forma prezentacji oferty gastronomicznej				
wymienia metody i techniki obsługi konsumentów wymienia systemy obsługi gości (systemy obsługi kelnerskiej obsługi, systemy samoobsługi) wymienia bieliznę stołową, zastawę stołową, sztucze podstawowe, specjalne, pomocnicze rodzaje tac kelnerskich wymienia zasady mycia sprzętu i zastawę stołową, pielęgnacji	rozdziela metody i techniki obsługi konsumentów opisuje systemy obsługi gości (systemy obsługi kelnerskiej obsługi, systemy samoobsługi) opisuje bieliznę stołową, zastawę stołową, sztucze podstawowe, specjalne, pomocnicze rodzaje tac kelnerskich opisuje zasady mycia sprzętu i zastawę stołową.	charakteryzuje metody i techniki obsługi konsumentów podaje przykład systemu obsługi gości (systemy obsługi kelnerskiej obsługi, systemy samoobsługi) dobiera bieliznę stołową, zastawę stołową, sztucze podstawowe, specjalne, pomocnicze rodzaje tac kelnerskich	analizuje zalety i wady podawania potraw i posiłków różnymi metodami i technikami dobiera metody obsługi do świadczonych usług gastronomicznych dobiera system obsługi do świadczonych usług ocenia przydatność systemów obsługi gości dla gastronomii rozdziela bieliznę i zastawę stołową (sztucze podstawowe, specjalne, pomocnicze) rodzaje	porównuje zalety i wady podawania potraw i posiłków różnymi metodami i technikami ocenia metody obsługi do świadczonych usług gastronomicznych przydatność systemów obsługi gości dla gastronomii ocenia poprawność zastosowanej bielizny i zastawę stołową (sztucze

przechowywania różnego rodzaju zastawy i bielizny stołowej wymienia techniki przenoszenia tac kelnerskich, talerzy, bulionówek, półmisek, szkła, sztućców, filiżanek wymienia posiłki dnia w kulturze różnych narodów określa godziny podawania posiłków wymienia rodzaje śniadań stosowanych w gastronomii hotelowej rozpoznaje napoje zimne bezalkoholowe i napoje gorące wymienia naczynia, sprzęt, nakrycia stołowe do parzenia i podawania kawy, herbaty, czekolady wymienia kolejność podawania napojów zimnych i gorących bezalkoholowych wymienia dodatki do napojów zimnych i gorących wymienia wódki czyste (gatunkowe, naturalne i aromatyzowane), i wina (stołowe, deserowe, specjalne) wymienia sposoby i naczynia do podawania win, wódek, piwa - wymienia sprzęt, narzędzia barmańskie i szkło barowe wymienia urządzenia niezbędne w obsłudze baru	pielęgnacji i przechowywania różnego rodzaju zastawy i bielizny stołowej opisuje techniki przenoszenia tac kelnerskich, talerzy, bulionówek, półmisek, szkła, sztućców, filiżanek rozróżnia posiłki dnia w kulturze różnych narodów opisuje rodzaje śniadań stosowanych w gastronomii hotelowej klasyfikuje napoje zimne bezalkoholowe i napoje gorące opisuje naczynia, sprzęt, nakrycia stołowe do parzenia i podawania kawy, herbaty, czekolady stosuje kolejność podawania napojów zimnych i gorących bezalkoholowych opisuje dodatki do napojów zimnych i gorących opisuje wódki (czyste, gatunkowe, naturalne i aromatyzowane), wina (stołowe, deserowe, specjalne) opisuje sposoby i naczynia do podawania win, wódek, piwa	porównuje zasady mycia sprzętu i zastawy stołowej, pielęgnacji i przechowywania różnego rodzaju zastawy i bielizny stołowej dobiera techniki przenoszenia tac kelnerskich, talerzy, bulionówek, półmisek, szkła, sztućców, filiżanek wymienia posiłki dnia w kulturze różnych narodów charakteryzuje rodzaje śniadań stosowanych w gastronomii hotelowej charakteryzuje napoje zimne bezalkoholowe i napoje gorące charakteryzuje naczynia, sprzęt, nakrycia stołowe do parzenia i podawania kawy, herbaty, czekolady planuje kolejność podawania napojów zimnych i gorących bezalkoholowych porównuje dodatki do napojów zimnych i gorących porównuje wódki (czyste, gatunkowe, naturalne, aromatyzowane) i wina (stołowe, deserowe, specjalne)	tac kelnerskich i wskazuje ich zastosowanie określa miejsce i sposób przechowywania bielizny i zastawy stołowej opisuje zasady mycia sprzętu i zastawy stołowej dobiera opakowania do przechowywania i transportu produktów i wyposażenia technicznego na wynos charakteryzuje techniki przenoszenia tac kelnerskich, talerzy, bulionówek, półmisek, szkła, sztućców, filiżanek (chwyt górny, chwyt dolny, chwyt płaski, w serwetce kelnerskiej, na tacy kelnerskiej) planuje techniki zbierania brudnej zastawy stołowej, szkła, sztućców planuje rodzaje śniadań, obiadów i kolacji podawanych do stołu, lunch i brunch ustala kolejność podawania potraw zestawionych w posiłkach dobiera sprzęt, urządzenia i nakrycia do rodzaju śniadania, obiadu, podwieczorku, kolacji opisuje bufet/bar do sporządzania i podawania napojów bezalkoholowych (sprawdzać zaopatrzenie w surowce, gotowość urządzeń,	podstawowe, specjalne, pomocnicze) rodzaj tac kelnerskich dobiera sposób mycia do określonego sprzętu ocenia sposób pakowania, przechowywania, transportu produktów i wyposażenia technicznego na wynos weryfikuje techniki zbierania brudnej zastawy stołowej, szkła, sztućców porównuje rodzaje śniadań, obiadów i kolacji podawanych do stołu porównuje lunch i brunch opracowuje kolejność podawania potraw zestawionych w posiłkach ocenia dobór sprzętu, urządzeń i nakrycia do rodzaju śniadania, obiadu, podwieczorku, kolacji weryfikuje warunki podawania napojów bezalkoholowych, zimnych niegazowanych i gazowanych (temperatury podania, doboru naczyń, dekoracji, dodatków komplementarnych) ocenia podawanie kawy, herbaty różnymi metodami, technikami z
---	---	---	---	---

organizowanych przyjęć okolicznościowych, konferencji, imprez (powierzchni podłoga, przejść, parkietu do tańca, stołów, bufetów itp.) wymienia elementy dekoracji stołów i sal konsumenckich wymienia rodzaje i zadania karty menu rozróżnia potrawy i napoje zawarte w karcie menu podaje pochodzenie, skład i metodę sporządzania potrawy na podstawie karty menu	różnych metod, technik podawania potraw, napojów i posiłków (np. ruch prawo i lewostronny, czynności obsługi gości z prawej i z lewej strony, odpowiedni chwyt sztućców serwisowych itp.) stosuje zwroty grzecznościowe stosowane podczas obsługi gości charakteryzuje przyjęcia okolicznościowe (np. na stojąco, zasiadane, mieszane, dyplomatyczne) opisuje reguły protokołu dyplomatycznego oblicza zależność ilości i wielkości pomieszczeń od rodzaju realizowanej usługi gastronomicznej charakteryzuje bieliznę, urządzenia, zastawę stołową, serwisową i sprzęt do wykonania usług gastronomicznych na podstawie zamówienia i norm/wskaźników charakteryzuje elementy dekoracji stołów i sal konsumenckich omawia zadania karty menu charakteryzuje rodzaje kart menu	stosuje czynności związane gośćmi (witać, zwracać uwagę, przyjmować gości (hotelowych, zapisywać zamówienia do realizacji) gości przy zastosowaniu podawania potraw, napojów posiłków (np. ruch prawo i lewostronny, czynności obsługi gości z prawej i z lewej strony, odpowiedni chwyt sztućców serwisowych itp.) rozróżnia przyjęcia okolicznościowe (np. na stojąco, zasiadane, mieszane, dyplomatyczne) dobiera formy, metody i style obsługi przyjęć do rodzaju menu przyjęcia i zachowań gości stosuje reguły protokołu dyplomatycznego stosuje normy techniczne/wskaźniki do obliczania powierzchni organizowanych przyjęć okolicznościowych, konferencji, imprez (powierzchni podłoga,	gości (rozstawienie stołów, zdobienie stołów, przyjmowanie gości, komunikacja z gośćmi, wystawianie wykładniczych znaków, usługi serwisowe na stole) planuje przyjęcia i przygotowuje materiały konsumenckie, do obsługi indywidualnej omawia zasady uznaniowości (podawać kartę, doradzać przy wyborze potraw, dań, napojów, przyjmować zamówienie) ocenia zasady sprzedaży sugerowane, np. sellingu w poszerzaniu zamówienia określa zasady rozwiązywania sytuacji konfliktowych, procedury reklamacji usługi, określa zasady obsługi różnych typów gości stosuje formy grzecznościowe w mowie i piśmie analizuje dokumentację niezbędną do realizacji przyjęć okolicznościowych, np. umowa wstępna, harmonogram prac kelnerskich podczas przyjęcia, schematy ustawienia stołów itp.	w poszerzaniu zamówienia ocenia sposób rozwiązywania sytuacji konfliktowych i wskazuje poprawne rozwiązanie ocenia sposób obsługi różnych typów gości i wskazuje poprawne rozwiązanie analizuje dokumentację niezbędną do realizacji przyjęć okolicznościowych, np. umowa wstępna, harmonogram prac kelnerskich podczas przyjęcia, schematy ustawienia stołów itp. sporządza plan przebiegu przyjęcia na stojąco, zasiadanego, mieszanego opracowuje menu na przyjęcia okolicznościowe, przerwy kawowe planuje przyjęcia okolicznościowe, przerwy kawowe itp. po asortymencie serwowanych potraw i napojów, normach ilości i wielkości porcji potraw i napojów w menu
--	--	--	---	--

	dobiera informacje zawarte w karcie menu, napojów i alkoholi porównuje potrawy i napoje zawarte w karcie menu charakteryzuje pochodzenie, skład i metodę sporządzania potrawy na podstawie karty menu	przejsć, parkietu do tańca, stołów, bufetów itp.) planuje bieliznę, urządzenia, zastawę stołową, serwisową i sprzęt do wykonania usług gastronomicznych na podstawie zamówienia i norm/wskaźników planuje bieliznę, zastawę stołową, sprzęt do rodzaju usługi, menu oraz wybranej metody obsługi przyjęcia okolicznościowego planuje elementy dekoracji stołów i sal konsumenckich omawia zadania karty menu rozdziela rodzaje kart menu ocenia informacje zawarte w karcie menu, napojów i alkoholi rozdziela potrawy i napoje zawarte w karcie menu wyjaśnia pochodzenie, skład i metodę sporządzania potrawy na podstawie karty menu	planuje przebieg przyjęcia stojąco, zasiadanego, mieszanego weryfikuje menu na przyjęcia okolicznościowe, przerwy kawowe planuje przyjęcia okolicznościowe, przerwy kawowe itp. po asortymencie serwowanych potraw i napojów, konferencji, rautu, imprezy norma ilości wielkości porcji potraw i napojów w menu ocenia przygotowanie miejsc obsługi przyjęć okolicznościowych (np. dekoracje stołów, nakrywanie stołów bankietowych, zasiadanych, nakrywanie stołów bufetowych itp.) formułuje zasady obsługi waniagości przyjęć zasiadanych i organizowanych na stojąco planuje listę kontrolną planu (co?, kiedy?, kto?) przyjętego do realizacji przyjęcia okolicznościowego, konferencji, zasiadanych, rautu, imprezy analizuje przygotowanie miejsc poprawia harmonogram obsługi przyjęć okolicznościowych (np. dekoracje stołów, nakrywanie stołów bankietowych, zasiadanych, nakrywanie stołów bufetowych itp.) okolicznościowego, konferencji, zasiadanych, rautu, imprezy analizuje przygotowanie miejsc poprawia harmonogram obsługi przyjęć okolicznościowych (np. dekoracje stołów, nakrywanie stołów bankietowych, zasiadanych, nakrywanie stołów bufetowych itp.)	przewiduje zachowania gości podczas różnych przyjęć okolicznościowych weryfikuje listę kontrolną planu (co?, kiedy?, kto?) przyjętego do realizacji przyjęcia okolicznościowego, konferencji, rautu, imprezy ocenia przygotowanie miejsc obsługi przyjęć okolicznościowych (np. dekoracje stołów, nakrywanie stołów bankietowych, zasiadanych, nakrywanie stołów bufetowych itp.) formułuje zasady obsługi waniagości przyjęć zasiadanych i organizowanych na stojąco ocenia metody i techniki do obsługi gości przyjęć dyplomatycznych opracowuje kartę menu i napojów pod względem: budowy klasycznego układu i sposobu potraw, według zasad kuchni
--	--	--	---	---

			ocenia zasady obsługiwan gości przyjęć zasiadanych i organizowanych na stojąco dobiera metody i techniki do obsługi gości przyjęć zasiadanych, dyplomatycznych planuje harmonogram obsługi przyjęcia ocenia karty menu i napojów pod względem: budowy klasycznego układu spisu potraw, według zasad kuchni środkowoeuropejskiej i napojów dla gości polskich i zagranicznych, użytego nazewnictwa i słownictwa, zawartych informacji handlowych i żywieniowych dla gości itp.	środkowoeuropejskiej i napojów dla gości polskich i zagranicznych, użytego nazewnictwa i słownictwa, zawartych informacji handlowych i żywieniowych dla gości itp.