

**Wymagania niezbędne do otrzymania przez ucznia poszczególnych śródrocznych i
rocznych ocen klasyfikacyjnych z przedmiotu:
Usługi gastronomiczne i cateringowe**

Rok szkolny 2024/2025

Klasa 4 G

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 miksiologii 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, pielęgnację	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 przykłady systemy 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 świadczonej usługi 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 godzinę 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
--	---	---	---	---

wymienianapojemieszane alkoholoweibezalkoholowe, zgodniezasadamimiksologii wymieniazasadynakrywania stołówbieliznąstołową wymieniaczynnościzwiazane zprzyjmowaniemgości(witać, odnotowywaćusługędlagości hotelowych,zapisywać zamówienie,przekazywać zamówieniedorealizacji) wymieniaczynnościobsługi gościprzyzastosowaniu różnychmetod,technik podawaniapotraw,napojówi posiłków(np.ruchprawoi lewostronny,czynnościobsługi gości z prawej i z lewej strony, odpowiednichwysztućców serwisowychitp.) wymieniazwroty grzecznościwestosowane podczasobsługigości definiujeprzyjęcia okolicznościowe (np. na stojąco, nakrycie rozszerzone), do zasiadane,mieszane, dyplomatyczne) wymienia formy, metody i style związane z przyjmowaniem obsługi przyjęć do rodzaju menu gości (witać, odnotowywać przyjęciaizachowańgości wymieniaregulatoryprotokołu dyplomatycznego rozpoznajenormy techniczne/wskaznikido obliczaniapowierzchni	opisujesprzęt,narzędzia barmańskieiskłobarowe opisujewykorzystanie sprzętubarmańskiego(np. shakerklasyczny,shaker bostoński,szklanica barmańska,łyżeczka barmańska,sitko barmańskieitp.) charakteryzujeurządzenia niezbędnewobsłudzebaru klasyfikujenapoje mieszanealkoholowe bezalkoholowe,zgodniez zasadamimiksologii wymieniatechniki sporządzanianapojów mieszanych alkoholowych i bezalkoholowych,zgodniez zasadamimiksologii opisujezasadynakrywania stołówbieliznąstołową przedprzyjęciemgości (nakryciepodstawowe, śniadańobiadów,kolacji charakteryzujeczynności usługędlagości hotelowych,zapisywać zamówienie,przekazywać zamówieniedorealizacji) opisujeczynnościobsługi gościprzyzastosowaniu	dobieranaczyniadoo podawaniawin,wódek, piwa planujewykorzystanie sprzętubarmańskiego(np. shakerklasyczny,shaker bostoński,szklanica barmańska,łyżeczka barmańska,sitko barmańskieitp.) planujeurządzenia niezbędne w obsłudze baru dzielinapojemieszane alkoholowe bezalkoholowe,zgodniez zasadamimiksologii opisujetechniki sporządzanianapojów mieszanychalkoholowychi zastosowaniemróżnych bezalkoholowych,zgodnie zzasadamimiksologii planujezasadynakrywania stołówbieliznąstołową przedprzyjęciemgości (nakryciepodstawowe, nakrycierozszerzone),do śniadańobiadów,kolacji porównujeczynności związane z przyjmowaniem barmańskie i szkło barowe gości(witać,odnotowywać usługędlagości hotelowych,zapisywać zamówienie,przekazywać zamówieniedorealizacji)	sprzętuorazzastawystołowej serwisowejdosporządzania, nalewaniaiserwowania napojówbezalkoholowych) charakteryzujewarunki podawanianapojów bezalkoholowych,zimnych niegazowanychigazowanych (temperaturypodania,doboru naczyni,dekoracji,dodatków komplementarnych) dobiera warunki parzenia kawy,herbaty,czekolady (jakośćwody,temperaturę,czas, technikęparzeniaidodatki) charakteryzujepodawanie kawy,herbatyróżnymi metodami,technikamiz dodatków(np.lód,owoce, cukier,śmietanka,mlekoitp.), okolicznościizyczeńgości opisujesposobypodawania wina,wódki,piwa dobierawina,wódki,piwa(np. jakoaperitify,dopotraw, deserów,jakodigestifyitp.) dobierasprzęt,narzędzia analizujenapojemieszane alkoholoweibezalkoholowe, zgodniezasadamimiksologii charakteryzujeprzygotowanie salwczęścihandlowo- usługowej do przyjęcia	zastosowaniem różnych dodatków (np. lód, owoce, cukier, śmietanka, mleko itp.), okoliczności i życzeń gości dobiera wina, wódki, piwa (np. jako aperitify, do potraw, deserów, jako digestify itp.) porównuje zastosowanie urządzeń barmańskich (np. kostkarki, blendera itp.) przygotowuje salę w części handlowo- usługowej do przyjęcia gości (rozstawienie stołów, zachowanie przejść komunikacyjnych, ustawiania i wykładania zastawy stołowej i serwisowej na stole) usadza gości zgodnie z zasada uznania weryfikuje czynności związane z przyjęciem zamówienia (podaje kartę, doradzać przy wyborze potraw, dań, napojów, przyjmuje zamówienie) analizuje zasady sprzedaży sugerowanej up-sellingu,cross-sellingu
--	---	--	--	--

organizowanych 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	przyjęć	różnych metod, technik podawania potraw, napojów i posiłków (np. ruch prawo i lewostronny, czynności obsługi gości z prawej i z lewej strony, odpowiedni chwyt sztuców 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	stosując czynności związane z gośćmi (rozstawienie stołów, zprzymiowaniem gości (witać, odnotowywać usługi dla gości hotelowych, zapisywać zamówienie, przekazywać zamówienie do realizacji) stosując czynności obsługi gości przy zastosowaniu różnych metod, technik podawania potraw, napojów planując czynności związane z posiłkami (np. ruch prawo i lewostronny, czynności obsługi gości z prawej i z lewej strony, odpowiedni chwyt sztuców 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 stosując reguły protokołu dyplomatycznego stosując normy techniczne/wskaźniki do obliczania powierzchni organizowanych przyjęć konferencji, imprez (powierzchni podłoga,	zachowanie przejść komunikacyjnych, ustawiania i wykładania zastawy stołowej i serwisowej na stole) planując sprzęt i urządzenia do przygotowania sali konsumenckiej, do obsługi indywidualnej omawia zasady uznania gości (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 rozróżnia rodzaje kart menu ocenia informacje zawarte w karcie menu, napojów i alkoholi rozróżnia potrawy i napoje zawarte w karcie menu wyjaśnia pochodzenie, skład i metodę sporządzania potrawy na podstawie karty menu obsługi przyjęć okolicznościowych(np. dekoracje stołów nakrywanie stołów bankietowych	planuje przebieg przyjęcia na stojąco, zasiadanego, mieszanego weryfikuje menu na przyjęcia okolicznościowe, przerwy kawowe planuje przyjęcia okolicznościowe, przerwy kawowe itp. analizuje zachowania gości podczas różnych przyjęć okolicznościowych oblicza wielkość stołu/stołów w zależności od liczby gości i formy organizacyjnej usługi oblicza wielkość i ilość obrusów do wielkości stołu/stołów w zależności od liczby gości i formy organizacyjnej usługi planuje listę kontrolną planu (co?, kiedy?, kto?) przyjętego planu do realizacji przyjęcia analizuje przygotowanie miejsc poprawia harmonogram	przewiduje zachowania gości podczas różnych przyjęć okolicznościowych weryfikuje listę kontrolną planu (co?, kiedy?, kto?) według przyjętego założenia dorealizacji przyjęcia okolicznościowego, analizuje miejsce obsługi przyjęć okolicznościowych(np. dekoracje stołów, bankietowych na przyjęciach zasiadanych, nakrywanie stołów bufetowych itp.) formułuje zasady obsługi gości przyjęć zasiadanych i organizowanych na stojąco ocenia metody i techniki do obsługi gości przyjęć dyplomatycznych opracowuje karty menu i napojów pod względem: budowy klasycznego układu spisu 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.