



Odborná praxe: Obor Gastronomie

1 Náplň odborné praxe: Gastronomie

Žák se v rámci praxe věnuje jednotlivým úkolům z doporučených oblastí v rámci možnosti gastronomického zařízení.

1.1 Doporučené místo výkonu odborné praxe

Restaurace, jídelny, stravovací zařízení, ubytovací zařízení.

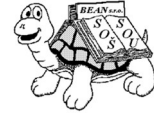
1.2 Doporučená oblast praxe:

Ekonomika a Komunikace

- Zpracování nabídek a objednávek.
- Vedení pomocných účetních knih, skladové evidence.
- Kontrola účetních dokladů.
- Plánovací či kontrolní proces v konkrétní firmě.
- Obchodní telefonát.
- Zpracování personální agendy.
- Komunikace s klienty.
- Tvorba nabídky.
- Práce s rezervačním systémem.

Služby v gastronomii

- Obsluha zákazníků.
- Servis gastro zařízení.
- Školení obsluhy.
- Cateringové služby.
- Přivítání a usazení hostů, příjem objednávek, servírování jídel a nápojů.
- Péče o čistotu a údržbu prostředí restaurace.



Výroba a odbyt v gastronomii

- Základy technologie přípravy pokrmů.
- Příprava menu dle požadavků klienta.
- Příprava pokrmů pro různé formy stravování.
- Orientace a evidence ve skladu, skladování potravin.
- Zajištění odbytu výrobků a služeb.