

Konkurs wiedzy i umiejętności z Obsługi Konsumenta

Zakres materiału

Część teoretyczna:

1. Zakres czynności pracowników(kierownik, technolog żywienia, kierownik sali, barman, sommelier)
2. Strój
3. Higiena
4. Wyposażenie zawodowe kelnera
5. Wyposażenie zakładu
6. Bufety (sprzęt barmański, rodzaje)
7. Projektowanie sali i nakrycia dla odpowiedniej grupy konsumentów)
8. Nakrycia (zastawa stołowa, sztucze, szkło)
9. Przebieg obsługi kelnerskiej
10. Realizacja rachunku
11. Kolejność podawania potraw i napojów
12. Strony, kierunki i kolejność obsługi
13. Metody obsługi (serwis niemiecki, francuski, angielski, rosyjski)
14. Karty menu (podział, charakterystyka, zasady tworzenia itd.)
15. Podawanie potraw
16. Podawanie napojów bezalkoholowych
17. Podawanie napojów alkoholowych
18. Bar (koktajle, drinki itd.)

Część praktyczna

1. Prezentacja nakrycia stołu własnego projektu
2. Rozpoznawanie zastawy stołowej (naczynia, sztucze, szkło)
3. Składanie obrusów, serwet
4. Noszenie tac
5. Podawanie potraw
6. Obsługa konsumenta przy stole (trzy języki: polski, francuski, angielski)
7. Prezentacja multimedialna (kuchnia polska, angielska, bułgarska, chińska, francuska, niemiecka, rosyjska, węgierska, włoska, żydowska, grecka) – uczestnik losuje dany typ kuchni w dniu ogłoszenia wyników części teoretycznej