

## **Szczegółowy program praktyk dla zawodu technik hotelarstwa**

Po odbyciu stażu uczeń powinien:

- przewidzieć zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykorzystaniem zadań zawodowych;
- zorganizować stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami; ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;
- komunikować się w języku angielskim w czasie podróży i w środowisku pracy
- posługiwać się słownictwem zawodowym angielskim w zakresie realizowanych zadań
- współpracować w międzynarodowym zespole,
- radzić sobie ze stresem,
- aklimatyzować się w środowisku wielonarodowym i wielokulturowym,
- jest tolerancyjny wobec innych ras i narodów, przestrzega zasad kultury i etyki,
- doskonalić swoje umiejętności zawodowe,
- jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań;
- dobierać techniki sprzątnięcia w jednostkach mieszkalnych, odpowiednie urządzenia, sprzęt i środki do rodzaju wykonywanych prac porządkowych;
- obsługiwać urządzenia i sprzęt do utrzymywania czystości;
- przygotować jednostki mieszkalne do przyjęcia gości;
- przestrzegać procedur postępowania z rzeczami pozostawionymi przez go
- przestrzegać zasady przechowywania żywności;
- użytkować sprzęt i urządzenia pomocnicze do przygotowywania i podawania potraw i napojów;
- stosować techniki nakrywania stołu;
- dobierać sprzęt i zastawę stołową do ekspedycji śniadań;
- przygotować salę konsumpcyjną do obsługi gości;
- stosować przepisy sanitarno-epidemiologiczne dotyczące sporządzania potraw;