

2.2. Ćwiczenia z zakresu gastronomii hotelowej

Ćwiczenie 1

W tabeli przedstawiono obowiązki poszczególnych pracowników zatrudnionych w kuchni hotelowej. Napisz przy każdym obowiązku „P” jeśli pasuje to do pomocy kuchennej, „Z” jeśli pasuje to do zmywaczki naczyń kuchennych, „K”, jeśli pasuje to do kucharza.

Obowiązek/czynność	P, Z, K
Przygotowuje i wydaje potrawy	
Dokonuje obróbki wstępnej ziemniaków	
Rozdrabnia warzywa	
Myje brudne naczynia kuchenne	
Pomaga w porcjowaniu potraw	
Układa czyste naczynia i narzędzia na odpowiednich regałach	
Przyrządzą potrawy na zamówienie	

Ćwiczenie 2

W tabeli przedstawiono obowiązki poszczególnych pracowników zatrudnionych na sali konsumenckiej. Napisz przy każdym obowiązku „K” jeśli pasuje to do kelnera, „Z” jeśli pasuje to do zmywaczki naczyń stołowych, „KS”, jeśli pasuje to do kierownika sali.

Obowiązek/czynność	K, Z, KS
Wita gości na sali	
Podaje zamówione dania gościom do stolika	
Nadzoruje personel	
Podaje gościom napoje do stolika	





.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Ćwiczenie 26

Scharakteryzuj każdy system obsługi występujący w zakładach gastronomicznych.

Rodzaj systemu obsługi	Charakterystyka
Samoobsługa	
Obsługa kelnerska	
Samoobsługa z obsługą kelnerską	



Ćwiczenie 27

Korzystając z instrukcji nauczyciela przenieś:

- a) Jeden talerz płaski.
- b) Dwa talerze płaskie (nadchwytem i podchwytem).
- c) Trzy talerze płaskie.
- d) Dwa talerze głębokie.

Ćwiczenie 28

Napisz, co to jest śniadanie i jakie śniadania przedstawiają poniższe fotografie.

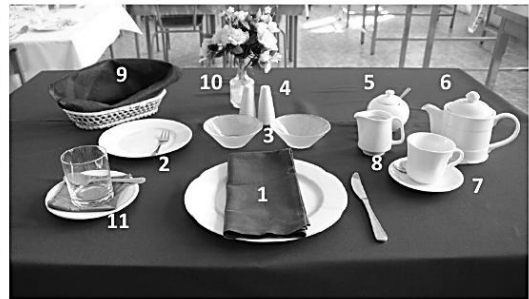
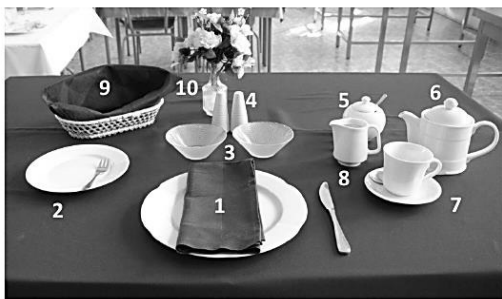
Ponadto opisz wszystkie elementy nakrycia przy każdym śniadaniu.

Śniadanie

.....

.....

.....



.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

