

Marek Halama

# **Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie**

Zbiór zadań

**Technik hotelarstwa**

Kwalifikacja T.12

Zbiór został opracowany zgodnie z obowiązującą od dnia 1 września 2012 r. podstawą programową dla zawodu „Technik hotelarstwa” (422402)

Opracowanie: Marek Halama

ISBN: 978-83-934514-6-3

Wydanie własne

Chorzów 2015

[www.hotelarz.entro.pl](http://www.hotelarz.entro.pl)

## PODSTAWA PROGRAMOWA KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE<sup>1</sup>

Zbiór zadań jest dopasowany do następujących efektów kształcenia właściwych dla kwalifikacji T.12 (Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie)

### 1. Utrzymywanie czystości i porządku w jednostkach mieszkalnych

Uczeń:

- 1) rozróżnia stanowiska pracy w dziale służby pięt;
- 2) rozróżnia rodzaje jednostek mieszkalnych oraz ich wyposażenie;
- 3) rozróżnia rodzaje prac porządkowych;
- 4) dobiera techniki sprzątnania w jednostkach mieszkalnych, odpowiednie urządzenia, sprzęt i środki do rodzaju wykonywanych prac porządkowych;
- 7) przygotowuje jednostki mieszkalne do przyjęcia gości;
- 10) przestrzega procedur postępowania z rzeczami pozostawionymi przez gości.

### 2. Przygotowywanie i podawanie śniadań

Uczeń:

- 2) przestrzega zasad sporządzania jadłospisów;
- 3) rozróżnia rodzaje śniadań hotelowych;
- 4) rozróżnia metody i techniki przygotowania śniadań;
- 6) użytkuje sprzęt i urządzenia pomocnicze do przygotowywania i podawania potraw i napojów;
- 8) rozróżnia formy i przestrzega zasad podawania śniadań;
- 9) dobiera formy podawania śniadań do potrzeb gości i możliwości obiektu;
- 10) rozróżnia bieliznę i zastawę stołową;
- 11) stosuje techniki nakrywania stołu;
- 12) dobiera sprzęt i zastawę stołową do ekspedycji śniadań;

---

<sup>1</sup> Podstawa programowa do zawodu technik hotelarstwa opracowana przez Krajowy Ośrodek Wspierania Edukacji Zawodowej i Ustawicznej (KOWEZiU) na podstawie dokumentu z dnia 7 lutego 2012 r.



13) przygotowuje salę konsumpcyjną do obsługi gości;

### **3. Organizacja usług dodatkowych w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie**

Uczeń:

- 1) klasyfikuje hotelarskie usługi dodatkowe;
- 2) przestrzega zasad i rozróżnia formy przyjmowania i realizacji zamówień dotyczących usług dodatkowych;
- 3) przyjmuje oraz realizuje zamówienia gości w zakresie usług dodatkowych;
- 4) organizuje usługi dodatkowe zgodnie z zamówieniem;
- 5) sporządza dokumentację dotyczącą przyjmowania i realizacji zamówień dotyczących usług dodatkowych.



# Spis treści

<b>Rozdział 1 Utrzymywanie czystości i porządku w jednostkach mieszkalnych .....</b>	<b>9</b>
<b>1.1. Przydatne informacje dla ucznia .....</b>	<b>9</b>
1.1.1. Procedury stosowane w służbie piętér .....	9
1.1.2. Dokumentacja stosowana w służbie piętér .....	13
<b>1.2. Ćwiczenia z zakresu utrzymywania czystości i porządku w jednostkach mieszkalnych .....</b>	<b>22</b>
Ćwiczenie 1 .....	22
Ćwiczenie 2 .....	22
Ćwiczenie 3 .....	23
Ćwiczenie 4 .....	23
Ćwiczenie 5 .....	24
Ćwiczenie 6 .....	24
Ćwiczenie 7 .....	25
Ćwiczenie 8 .....	25
Ćwiczenie 9 .....	27
Ćwiczenie 10 .....	27
Ćwiczenie 11 .....	28
Ćwiczenie 12 .....	29
Ćwiczenie 13 .....	30
Ćwiczenie 14 .....	31
Ćwiczenie 15 .....	32
Ćwiczenie 16 .....	32
Ćwiczenie 17 .....	34



Ćwiczenie 18 .....	35
Ćwiczenie 19 .....	35
Ćwiczenie 20 .....	36
Ćwiczenie 21 .....	38
<b>Rozdział 2 Przygotowywanie i podawanie śniadań.....</b>	<b>40</b>
<b>2.1. Przydatne informacje dla ucznia.....</b>	<b>40</b>
<b>2.2. Ćwiczenia z zakresu gastronomii hotelowej.....</b>	<b>46</b>
Ćwiczenie 1 .....	46
Ćwiczenie 2 .....	46
Ćwiczenie 3 .....	47
Ćwiczenie 4 .....	48
Ćwiczenie 5 .....	49
Ćwiczenie 6 .....	49
Ćwiczenie 7 .....	49
Ćwiczenie 8 .....	50
Ćwiczenie 9 .....	51
Ćwiczenie 10 .....	52
Ćwiczenie 11 .....	52
Ćwiczenie 12 .....	53
Ćwiczenie 13 .....	54
Ćwiczenie 14 .....	55
Ćwiczenie 16 .....	56
Ćwiczenie 19 .....	60
Ćwiczenie 20 .....	61
Ćwiczenie 21 .....	61
Ćwiczenie 22 .....	62
Ćwiczenie 23 .....	62



Ćwiczenie 24 .....	62
Ćwiczenie 25 .....	63
Ćwiczenie 26 .....	64
Ćwiczenie 27 .....	65
Ćwiczenie 28 .....	65
Ćwiczenie 29 .....	66
Ćwiczenie 30 .....	67
Ćwiczenie 31 .....	67
Ćwiczenie 32 .....	67
Ćwiczenie 33 .....	68
Ćwiczenie 34 .....	68
Ćwiczenie 35 .....	68
Ćwiczenie 36.....	70
Ćwiczenie 37.....	71
Ćwiczenie 38.....	72
<b>Rozdział 3 Organizacja usług dodatkowych w obiekcie hotelarskim .....</b>	<b>74</b>
<b>3.1. Przydatne informacje dla ucznia.....</b>	<b>74</b>
<b>3.2. Ćwiczenia z zakresu usług dodatkowych w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie.....</b>	<b>76</b>
Ćwiczenie 1 .....	76
Ćwiczenie 2 .....	76
Ćwiczenie 3 .....	77
Ćwiczenie 4 .....	77
Ćwiczenie 5 .....	78
Ćwiczenie 6 .....	81
Ćwiczenie 7 .....	83



Ćwiczenie 8 .....	84
<b>Rozdział 9 Zadania praktyczne.....</b>	<b>85</b>
Zadanie 1.....	85
Zadanie 2.....	94
Zadanie 3.....	104
Zadanie 4.....	113
Zadanie 5.....	123
Zadanie 6.....	131
<b>Bibliografia.....</b>	<b>139</b>

