



## Pierwsze dni stażu

W poniedziałek 6 września 2021 r. uczniowie klas trzecich zakwalifikowani do projektu „**Europejski staż zawodowy szansą na sukces uczniów z Pomiechówka**” o numerze POWERVET-2020-1-PL01-KA102-079262 w ramach projektu „*Międzynarodowa mobilność edukacyjna uczniów i absolwentów oraz kadry kształcenia zawodowego*” realizowanego ze środków PO WER na zasadach Programu Erasmus+ sektor Kształcenie i szkolenia zawodowe – rozpoczęli praktyki zawodowe w miejscowości Paralia Katerini w Grecji.

Grupa Technik żywienia i usług gastronomicznych zapoznała się z:

- układem funkcjonalnym pomieszczeń w Hotelu Honorata, zasadami magazynowania surowców i ich wydawania do produkcji;
- zakresem czynności, uprawnieniami i odpowiedzialnością na poszczególnych stanowiskach pracy;
- zasadami planowania menu na co dzień i szczególne okazje;
- zasadami przygotowania miejsca pracy, dbania o czystość;
- sprzętem i urządzeniami oraz zasadami ich obsługi zgodnie z BHP.

Ponadto brała udział w przygotowaniu bufetu śniadaniowego, dań obiadowych oraz kolacji. Uczniowie sporządzali potrawy charakterystyczne dla kuchni greckiej m.in. gyros, horiatiki, sos tzatziki. Brali udział w pracach porządkowych.

Grupa Technik hotelarstwa zapoznała się z:

- rozkładem pomieszczeń w Hotelu Honorata;
- strukturą organizacyjno-prawną, regulaminami i instrukcjami w Hotelu Honorata;
- zastosowaniem procedur postępowania w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia gości;
- zakresem czynności, uprawnieniami i odpowiedzialnością na poszczególnych stanowiskach pracy;
- zasadami udzielania różnego rodzaju informacji gościom hotelu;
- zasadami przedstawienia oferty usług hotelarskich;
- zastosowaniem środków czystości i dezynfekujących;
- zasadami sprzątnięcia pokoju zajętego i zwolnionego przez gości;
- obsługą urządzeń i sprzętu do utrzymania czystości oraz sprzętu stanowiącego wyposażenie jednostki mieszkalnej;
- zasadami przygotowania sali konsumenckiej i baru do obsługi gości w obiekcie hotelarskim;
- obsługą śniadań bufetowych;
- sprzątnięciem stolików po posiłku.

Grupa Technik eksploatacji portów i terminali zapoznała się z:

- zakresem działania, składnikami majątkowymi i podmiotami współpracującymi z hotelem;
- organizacją przedsiębiorstwa logistycznego;
- zasadami pracy z zamówieniami;
- obserwacją i sprawdzaniem stanu realizacji zamówienia;
- sposobami przyjmowania zleceń i formami ich opracowywania;
- sposobami doboru środka transportu do realizacji zadania logistycznego;
- zasadami funkcjonowania magazynów;
- zasadami BHP w magazynie;
- obrotem towarów i harmonogramem dostaw, z formami składowania towarów w magazynie;
- zasadami przemieszczania przesyłek w magazynie i organizowania czynności dodatkowych;
- rodzajami regałów w magazynie, miejsc składowania towarów;
- zasadami przeprowadzania inwentaryzacji magazynów.

Nie zabrakło też atrakcji i wspólnych zabaw w czasie wolnym;)