



**Praktyka zawodowa
klasa II d Technikum Żywienia
i Usług Gastronomicznych**

15.10.2018 – 26.10.2018

Sun Caffe, Błonie



Hotel Mercure, Warszawa



Hotel Radisson Blu Centrum, Warszawa



Hotel Westin, Warszawa



Hotel Chopin, Sochaczew



Hotel Novotel, Warszawa



Hotel Sheraton, Warszawa



Rozwijane umiejętności zawodowe

Obróbka wstępna
owoców i warzyw



Rozwijane umiejętności zawodowe

Filetowanie ryb



Rozwijane umiejętności zawodowe

Przygotowanie sałatek
i surówek oraz ich
estetyczna dekoracja



Rozwijane umiejętności zawodowe

Tworzenie wystawek bankietowych



Rozwijane umiejętności zawodowe



Przygotowywanie dań
na ciepłej i zimnej kuchni



Rozwijane umiejętności zawodowe

Obsługa maszyn: pakowania próżniowego, obieraczki do ziemniaków



Rozwijane umiejętności zawodowe

Dekoracja deserów



Rozwijane umiejętności zawodowe

Obsługa bufetu śniadaniowego



Rozwijane umiejętności zawodowe



Pakowanie potraw
na wynos





Prezentacja opracowana na podstawie prezentacji uczniów klasy II d
Technikum Żywienia i Usług Gastronomicznych w Zespole Szkół
im. Jarosława Iwaszkiewicza w Sochaczewie
Agnieszka Mućka, Kierownik Kształcenia Praktycznego