

Wymagania edukacyjne dla Branżowej Szkoły I stopnia o kierunku Kelner z przedmiotu Podstawy obsługi gości

Zakres tematyczny:

- Poznanie układu funkcjonalnego części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego
- Klasyfikowanie stanowisk pracy części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego
- Poznanie systemów obsługi kelnerskiej
- Poznanie wyposażenia technicznego oraz wystroju sali konsumenckiej
- Klasyfikowanie bielizny oraz zastawy stołowej
- Określanie czynności związanych z przyjmowaniem gości
- Charakteryzowanie kart menu
- Układanie i ustawianie zastawy stołowej do menu prostego oraz rozszerzonego
- Planowanie czynności porządkowych codziennych i okresowych w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego
- Zasady serwowania napojów bezalkoholowych i alkoholowych
- Poznanie czynności kelnera związanych z realizacją zamówień gości do pokoju hotelowego (room service) oraz zasad podawania potraw i napojów do pokoju hotelowego.

Ocena celująca (6):

- Uczeń doskonale rozumie układ funkcjonalny części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego i potrafi go zastosować w pracy.
- Zna szczegółowo klasyfikację stanowisk pracy w zakładzie gastronomicznym i efektywnie organizuje miejsce pracy.
- Potrafi samodzielnie zastosować różne systemy obsługi kelnerskiej, dostosowując je do wymagań gości.
- Ma doskonałą wiedzę na temat wyposażenia technicznego oraz wystroju sal konsumenckich i potrafi je odpowiednio dobrać do specyfiki miejsca.
- Zna i prawidłowo klasyfikuje bieliznę oraz zastawę stołową, dobierając ją do rodzaju menu.
- Potrafi profesjonalnie przyjmować gości, dbając o ich komfort i estetykę całego procesu.
- Zna i szczegółowo charakteryzuje karty menu, potrafi odpowiedzieć na pytania gości dotyczące potraw i napojów.
- Samodzielnie układa i ustawia zastawę stołową do menu prostego oraz rozszerzonego, uwzględniając zasady savoir-vivre.
- Planowanie czynności porządkowych codziennych i okresowych w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego odbywa się z pełną świadomością ich wpływu na jakość obsługi.
- Zna zasady serwowania napojów bezalkoholowych i alkoholowych, przestrzega zasad etykiety i bezpieczeństwa przy ich podawaniu.
- Ma pełną wiedzę na temat czynności kelnera związanych z realizacją zamówień gości do pokoju hotelowego (room service) oraz prawidłowego podawania potraw i napojów do pokoju hotelowego.

Ocena bardzo dobra (5):

- Uczeń dobrze rozumie układ funkcjonalny części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego i potrafi prawidłowo zorganizować stanowisko pracy.
- Potrafi klasyfikować stanowiska pracy w zakładzie gastronomicznym, jednak czasami wymaga przypomnienia o szczegółach organizacyjnych.
- Wykorzystuje systemy obsługi kelnerskiej odpowiednio do różnych sytuacji, chociaż czasami wymaga wskazówek.
- Posiada dobrą wiedzę na temat wyposażenia technicznego oraz wystroju sal konsumenckich i umiejętnie je dobiera.
- Zna i prawidłowo klasyfikuje bieliznę oraz zastawę stołową, chociaż w niektórych przypadkach może wystąpić drobne niedopasowanie.
- Przyjmuje gości sprawnie i skutecznie, dbając o ich komfort.
- Ma dobrą wiedzę na temat kart menu i potrafi efektywnie doradzać gościom przy wyborze dań.

- Układa i ustawia zastawę stołową do menu prostego i rozszerzonego, ale czasami wymaga drobnej korekty.
- Planowanie czynności porządkowych odbywa się skutecznie, a uczeń dba o regularne utrzymanie czystości i porządku.
- Serwuje napoje zgodnie z zasadami, zachowując bezpieczeństwo i etykietę.
- Prawidłowo realizuje zamówienia do pokoju hotelowego, dbając o detal i komfort gości.

Ocena dobra (4):

- Uczeń wykazuje podstawową znajomość układu funkcjonalnego części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego.
- Potrafi klasyfikować stanowiska pracy w zakładzie gastronomicznym, ale potrzebuje wskazówek dotyczących ich organizacji.
- Stosuje wybrane systemy obsługi kelnerskiej, ale wymaga wsparcia przy bardziej złożonych sytuacjach.
- Zna podstawowe zasady wyposażenia sal konsumenckich, jednak nie zawsze dobiera je w sposób optymalny.
- Potrafi klasyfikować bieliznę oraz zastawę stołową, ale może popełniać drobne błędy w doborze.
- Przyjmuje gości w sposób poprawny, ale z drobnymi niedociągnięciami.
- Ma podstawową wiedzę o kartach menu, ale czasami potrzebuje pomocy przy doradztwie gościom.
- Układa zastawę stołową do menu prostego i rozszerzonego, ale z kilkoma błędami w ustawieniu.
- Wykonuje czynności porządkowe, jednak czasami wymaga przypomnienia o szczegółowych zadaniach.
- Serwuje napoje zgodnie z zasadami, ale czasami popełnia błędy przy podawaniu napojów alkoholowych i bezalkoholowych.
- Przygotowuje zamówienia do pokoju hotelowego, ale wymaga wsparcia przy realizacji bardziej skomplikowanych czynności.

Ocena dostateczna (3):

- Uczeń wymaga pomocy przy organizowaniu stanowiska pracy oraz rozpoznawaniu układu funkcjonalnego zakładu gastronomicznego.
- Zna podstawowe stanowiska pracy, ale ma trudności z ich klasyfikowaniem i organizowaniem.
- Przygotowuje napoje i obsługuje gości w prostych sytuacjach, ale wymaga wsparcia przy bardziej wymagających zadaniach.
- Ma ograniczoną wiedzę na temat wyposażenia sal konsumenckich i klasyfikowania bielizny oraz zastawy stołowej.
- Przyjmuje gości poprawnie, ale nie zawsze z pełną starannością.
- Układa zastawę stołową do menu, ale z błędami w doborze sztućców i naczyń.
- Planowanie czynności porządkowych jest nieskuteczne, a uczeń często wymaga przypomnienia o zadaniach.
- Serwuje napoje zgodnie z podstawowymi zasadami, ale może popełniać błędy.
- Realizuje zamówienia do pokoju hotelowego tylko pod ścisłym nadzorem nauczyciela.

Ocena dopuszczająca (2):

- Uczeń nie potrafi samodzielnie zorganizować stanowiska pracy ani poprawnie klasyfikować stanowisk w zakładzie gastronomicznym.
- Potrzebuje pomocy przy każdym etapie pracy, w tym przy obsłudze gości oraz przy doborze wyposażenia.
- Ma trudności w przyjmowaniu gości, układaniu zastawy stołowej, serwowaniu napojów i realizacji zamówień.
- Wymaga ciągłej pomocy przy przestrzeganiu zasad higieny i organizacji stanowiska pracy.

Ocena niedostateczna (1):

- Uczeń nie potrafi wykonać żadnych czynności związanych z przygotowaniem sali, przyjmowaniem gości, ani realizowaniem zamówień.
- Wymaga stałej pomocy i nadzoru w każdym aspekcie pracy kelnera.

- Nie przestrzega zasad higieny ani organizacji stanowiska pracy.