

Podczas kolejnego dnia we Włoszech na praktykach zawodowych uczniowie z kierunku Technik Żywnienia i Usług Gastronomicznych obliczali na podstawie receptur zapotrzebowanie na produkty do przygotowania potraw, szacowali koszty przygotowania potraw. Potem zajmowali się dobieraniem metod i technik przygotowania dań w zależności od zastosowanych produktów oraz obróbką wstępną brudną: sortowanie, mycie, oczyszczanie, płukanie produktów. Technicy Logistyki poznawali wpływ układu stref na funkcjonowanie magazynu. Zajmowali się również takimi zagadnieniami jak wskaźniki optymalizacji zagospodarowania powierzchni magazynowej i zastosowanie metod wyznaczania najlepszego rozwiązania w zakresie zagospodarowania powierzchni i przestrzeni magazynowej. Później uczniowie dobierali urządzenia pomiarowe do określania ilości i jakości zapasów i ćwiczyli korzystanie z urządzeń transportu bliskiego do przemieszczania zapasów w magazynie. Tego dnia uczniowie kształcący się na kierunku Technik Hotelarstwa zajęli się przyjmowaniem oraz realizacją zamówień gości w zakresie usług dodatkowych. Ich zadaniem było zorganizowanie usług dodatkowych zgodnie z przyjętym wcześniej zamówieniem.

***Projekt nr 2022-1-PL01-KA121-VET-000061552 współfinansowany ze środków Unii Europejskiej.***

