

Tego dnia kierunek Technik Żywnienia i Usług Gastronomicznych zajmował się wydawaniem posiłków. Uczniowie sporządzali również rozliczenia finansowe na podstawie dokumentacji finansowej potwierdzającej zakup i sprzedaż, a także obliczali zyskowność i rentowność sprzedaży usług gastronomicznych. Uczniowie na kierunku Technik Logistyki kompletowali zapasy do wydania zgodnie z zamówieniem klienta – ich zadaniem było dobieranie opakowań do zapasów, środka transportu i warunków zlecenia, zabezpieczanie i oznaczanie ładunków zgodnie z przepisami prawa oraz sporządzanie dokumentów przyjęcia i wydania zapasów z magazynu. Później nastąpiło analizowanie dokumentów magazynowych pod względem poprawności zapisów i poprawianie błędów. W tym czasie kierunek Technik Hotelarstwa poznał zasady podawania śniadań. Uczniowie musieli dzisiaj przygotować Salę konsumpcyjną do obsługi gości i obsługiwać gości na Sali konsumpcyjnej.

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

