Po weekendzie na szkoleniu zawodowym we Włoszech uczniowie ponownie zabierają się do zadań i zajęć specjalistycznych. Dzisiaj uczestnicy praktyk z kierunku TŻiUG mieli za zadanie obróbkę wstępną czystą: krojenie, rozdrabnianie, mieszanie, formowanie produktów. Następnie uczyli się dobierania przypraw i ziół, przygotowania olejów smakowych, pesto i past. Po południu wydawali posiłki. Dzisiaj kierunek TL zapoznał się z czynnościami wykonywanymi w poszczególnych strefach magazynowych, etapami postępowania podczas wykonywania procesów magazynowych. Uczniowie uczyli się dobierania systemów i metod wspomagających zarządzanie magazynem i zapasami. Tego dnia uczniowie z TH zapoznali się z dobieraniem sprzętu i zastawy stołowej do ekspedycji śniadań. Ich zadaniem było także dzisiaj przygotowanie Sali konsumpcyjnej do obsługi gości.

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

