Podczas kolejnego dnia we Włoszech na praktykach zawodowych Technicy Żywienia i Usług Gastronomicznych zajmowali się przygotowaniem i dekorowaniem podstawowych deserów, a potem dobieraniem zastawy stołowej do serwowanego dania i dobieraniem metod i technik obsługi konsumentów odpowiednich do rodzaju świadczonych usług. Technicy Logistyki oceniali stan ilościowy i jakościowy zapasów w celu wyznaczenia terminu i wielkości dostawy. Mieli za zadanie obliczanie wielkości i częstotliwości dostaw, obliczanie ekonomicznej wielkości dostawy oraz odbiór jakościowy i ilościowy towarów. Technicy Hotelarstwa dowiedzieli się o rozróżnianiu form i przestrzeganiu zasad podawania śniadań oraz dobieraniu form podawania śniadań do potrzeb gości i możliwości obiektu.

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

