Scenariusz zajęć

Przedmiot: **Obsługa klientów w gastronomii**

Klasa: **III TŻiUG**

Ilość jednostek lekcyjnych – **1**

Data: **01.03.2021 r.**

Temat: **Serwis bufetowy - charakterystyka**

Prowadzący zajęcia: **mgr inż. Anna Wiśnik**

Cele lekcji: **Zapoznanie uczniów z zasadami organizacji i zastosowaniem serwisu bufetowego.**

Uczeń zna:

- Rodzaje bufetów

- Sposoby ustawiania i dekorowania stołów – bufetów

- Sprzęt zasady ustawiania prezentowania potraw na stołach - bufetach

Uczeń potrafi:

- Wymienić rodzaje bufetów

- Określić kolejność ułożenia potraw w bufecie

- Wymienić czynności kelnera obsługującego bufet

- Scharakteryzować sprzęt niezbędny przy organizacji bufetu

- Wymienić wady i zalety serwisu bufetowego

Metody i formy pracy:

- Dyskusja z elementami wykładu

Pomoce dydaktyczne:

- Prezentacja multimedialna – Serwis bufetowy

Przebieg lekcji:

- Sprawdzenie listy obecności

- Zapoznanie uczniów z tematem i celem zajęć (zapisanie tematu w zeszycie przedmiotowym)

- Sprawdzenie pracy domowej

- Scharakteryzowanie rodzajów i organizacji bufetów – udostępnieni prezentacji „Serwis bufetowy”

- Scharakteryzowanie czynności kelnerów obsługujących bufet

- Określenie wad i zalet systemu bufetowego

- Zapisanie punktów w zeszytach przedmiotowych

- Podsumowanie zajęć oraz ocena indywidualna uczniów

- Zapoznanie z tematyką kolejnych zajęć

Opracowała: Anna Wiśnik

Literatura:

- „Usługi gastronomiczne” Renata Szajna, Danuta Ławniczak – wydawnictwo WSiP, rea

- „Obsługa gości (konsumentów)” Renata Szajna, Danuta Ławniczak, Alina Ziaja – wydawnictwo rea