

PROJEKT KULINARNY

„HYĆKA OD KUCHNI”

Termin: rok szkolny 2017/2018

Zadanie projektowe zostanie realizowane z klasą IIIB g

Miejsce realizacji: Restauracja Hyćka Rynek Śródecki 17 Poznań

Cele zadania projektowego

Cel główny:

Poznanie specyfiki funkcjonowania restauracji „Hyćka”.

Rozpoznawanie podstawowego wyposażenia restauracji.

Kształtowanie samodzielności w zakresie korzystania z komunikacji miejskiej.

Utrwalanie zasad bezpieczeństwa w środkach komunikacji miejskiej.

Cele szczegółowe:

Poznanie pomieszczeń tworzących restaurację – sala dla gości, kuchnia, piwnica, magazyn.

Poznanie pracowników restauracji – ich obowiązków i funkcji.

Poznanie organizacji pracy w restauracji – zaopatrzenie w produkty żywnościowe na targach, marketach, samodzielne przygotowanie potraw przez kucharza, obsługa gości przez kelnerki, dekoracja stołów, czynności porządkowe.

Rozpoznawanie podstawowych sprzętów AGD usprawniających funkcjonowanie restauracji – ekspres do kawy, piec, wędzarnia.

Zachowanie zasad kultury w środkach komunikacji miejskiej oraz restauracji.

Zachowanie zasad bezpieczeństwa w środkach komunikacji miejskiej.

ZADANIA DO REALIZACJI:

- 1.Opracowanie planu działań i terminów ich realizacji.
- 2.Omówienie z p.Marcinem Sadowskim zadania projektowego – ustalenie harmonogramu spotkań.
- 3.Dokumentowanie i zamieszczanie na stronie internetowej szkoły notatki z fotografiami.

HARMONOGRAM SPOTKAŃ:

PAŹDZIERNIK – restauracja od środka, pracownicy;wycieczka na targ

LISTOPAD – organizacja pracy w restauracji

MARZEC – przygotowanie dań dla gości – spotkanie z kucharzem

KWIECIEŃ – wycieczka na targ; utrzymanie estetyki i czystości w restauracji

CZERWIEC – podsumowanie projektu

Opracowanie i realizacja:
Dorota Pomorska, Marcin Sadowski