



Część I Kurs pokojowej z eksploatacją urządzeń energetycznych do 1kV

Program powinien zawierać co najmniej następujące zagadnienia:

Część teoretyczna - 36 godzin:

1. Środowisko pracy pokojowej.
2. Wymagania psychologiczne, fizyczne i zdrowotne w zawodzie pokojowa.
3. Zasady utrzymania czystości w obiektach hotelowych.
4. Główne zadania pokojowej, w tym kompleksowe sprzątanie, magazyn pościeli, zmiana pościeli i ręczników, realizacja życzeń gości hotelowych, współpraca z pralnią hotelową i innymi pracownikami obsługi hotelowej, kontrola czystości pokoi i pomieszczeń.

Część teoretyczna – eksploatacja urządzeń elektrycznych do 1 kV - 24 godziny

1. Budowa i eksploatacja urządzeń, instalacji i sieci energetycznych.
2. Aparatura kontrolno-pomiarowa.
3. Ochrona przeciwpożarowa.
4. Zasady racjonalnego i bezpiecznego użytkowania urządzeń, sieci i instalacji elektroenergetycznych.

Część praktyczna -60 godzin zajęcia praktyczne w hotelach, motelach lub pensjonatach:

1. Szkolenie bhp i minimum sanitarne na stanowiskach pracy.
2. Kompleksowe sprzątanie pokoi i innych pomieszczeń ogólnodostępnych takich jak korytarze, windy, szatnie, toalety.
3. Wymiana pościeli, ręczników i ich ewidencja.
4. Uzupełnianie artykułów konsumpcyjnych, eksploatacyjnych i reklamowych wg. ustalonych standardów.
5. Przekazywanie i odbiór z pralni rzeczy na wyposażeniu pokoi i gości.

Część II Kurs komputerowy e-Citizen

Program powinien zawierać co najmniej następujące zagadnienia:

Część teoretyczna (24 godziny);

1. Posługiwanie się myszą i klawiaturą.
2. Poznanie Internetu.
3. Obsługa komputera, przechowywanie i wyszukiwanie informacji.
4. Wykorzystanie Internetu.

Część III Pomoc kuchenna z eksploatacją urządzeń energetycznych do 1kV

Program powinien zawierać co najmniej następujące zagadnienia:

Część teoretyczna - 36 godzin:

1. Zasady bhp i HACCP w produkcji gastronomicznej na stanowiskach pracy - 7 godz.
2. Organizacja pracy w kuchni - 8 godz.
3. Zasady wspomaganie pracy kucharza w czasie procesu technologicznego - 5 godz.
4. Elementy cateringu - 5 godz.
5. Wyposażenie zakładów gastronomicznych - 5 godz.
6. Obsługa sprzętu gastronomicznego - 5 godz.
7. Podstawy towaroznawstwa - 10 godz.
8. Podstawy technologii gastronomicznej - 10 godz.
9. Elementy organizacji przyjęć okolicznościowych - 5 godz.

Część teoretyczna – eksploatacja urządzeń elektrycznych do 1 kV - 24 godziny;

5. Budowa i eksploatacja urządzeń, instalacji i sieci energetycznych -
6. Aparatura kontrolno-pomiarowa -
7. Ochrona przeciwpożarowa -
8. Zasady racjonalnego i bezpiecznego użytkowania urządzeń, sieci i instalacji elektroenergetycznych -

Część praktyczna -60 godzin zajęć praktycznych w placówkach gastronomicznych:

1. Szkolenie bhp i minimum sanitarne na stanowiskach pracy- 6 godz.
2. Sporządzanie potraw i napojów z wykorzystaniem różnych technologii - 34 godz.
3. Dekoracja i serwowanie dań - 15 godz.
4. Realizacja zamówień konsumenta - 5 godz.