

Marek Halama

Prace pomocnicze w zakładach gastronomicznych

Część 2

Pracownik pomocniczy gastronomii

HGT.04 Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach
świadczących usługi gastronomiczne

Podręcznik został opracowany w oparciu o podstawę programową dla zawodu „Pracownik pomocniczy gastronomii” obowiązującą od 01 września 2019 r. Opracowanie jest zgodne z założeniami kwalifikacji HGT.04 (Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne).

Opracowanie: Marek Halama

Konsultacje merytoryczne: Dorota Przyłęcka

Konsultacje językowe: Aleksandra Kędzierska-Balik

Małgorzata Hebda

ISBN 978-83-954434-9-7

Wydanie własne

Chorzów 2020

www.hotelarz.entro.pl

Treści zawarte w książce realizują następujące efekty kształcenia

Podstawa programowa kształcenia w zawodzie pracownik pomocniczy gastronomii (941203)

HGT.04. Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne

HGT.04.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy.

Uczeń:

1. rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią;
2. charakteryzuje zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska;
3. opisuje prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy;
4. przygotowuje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;
5. stosuje środki ochrony indywidualnej;
6. udziela pierwszej pomocy w stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego.

HGT.04.2. Wykonywanie czynności porządkowych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne.

Uczeń:

1. rozróżnia podstawowe pojęcia związane z prowadzeniem czynności porządkowych w obiekcie świadczącym usługi gastronomiczne;
2. określa czynności porządkowe wykonywane w poszczególnych częściach obiektu świadczącego usługi gastronomiczne;



3. charakteryzuje maszyny, urządzenia, sprzęt i środki stosowane do wykonywania prac porządkowych w poszczególnych częściach obiektu świadczącego usługi gastronomiczne;
4. wykonuje prace porządkowe w części magazynowej, produkcyjnej i ekspedycyjnej obiektu świadczącego usługi gastronomiczne;
5. przestrzega zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP) przy wykonywaniu prac porządkowych;
6. stosuje się do polityki ekologicznej obiektu świadczącego usługi gastronomiczne.

HGT.04.3. Wykonywanie prac pomocniczych podczas przygotowania potraw i napojów bezalkoholowych.

Uczeń:

1. wykonuje czynności związane z przygotowaniem produktów do procesu technologicznego;
2. wykonuje czynności pomocnicze związane z obróbką cieplną żywności.

HGT.04.4. Przygotowanie dań warzywnych, owocowych, mięsnych, rybnych i mącznych.

Uczeń:

1. charakteryzuje produkty spożywcze stosowane do przygotowania dań z warzyw, owoców, mięs, ryb i mącznych;
2. identyfikuje wartości odżywcze produktów spożywczych na podstawie informacji zawartych na opakowaniach;
3. stosuje receptury gastronomiczne do przygotowania dań warzywnych, owocowych, mięsnych, ryb oraz mącznych;
4. przygotowuje napoje gorące i zimne bezalkoholowe;
5. zapobiega niekorzystnym zmianom żywności podczas przygotowania potraw i napojów;
6. wykonuje prace związane z przechowywaniem produktów spożywczych i gotowych wyrobów;
7. ocenia żywność organoleptycznie;



8. rozróżnia systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.

HGT.04.5. Wykonywanie prac pomocniczych związanych z obsługą gości

Uczeń:

1. wykonuje prace pomocnicze związane z ekspedycją potraw i napojów bezalkoholowych;
2. przygotowuje pomieszczenia i inne miejsca do przyjęcia gości;
3. wykonuje prace porządkowe po zakończeniu obsługi gości.

HGT.04.7. Kompetencje personalne i społeczne

Uczeń:

1. przestrzega zasad kultury i etyki zawodowej;
2. wykazuje pozytywny stosunek do zmian;
3. planuje wykonanie zadania;
4. stosuje zasady komunikacji interpersonalnej;
5. ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania;
6. aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe;
7. współpracuje w zespole.



Spis treści

Rozdział 1 Podział żywności i charakterystyka towaroznawcza poszczególnych surowców i produktów gastronomicznych 8

1.1. Podstawowe definicje związane z żywnością i technologią gastronomiczną.....	8
1.2. Składniki odżywcze środków żywnościowych	9
1.3. Podział środków spożywczych na grupy.....	10
1.4. Charakterystyka towaroznawcza poszczególnych surowców i produktów gastronomicznych.....	11
1.4.1. Warzywa	11
1.4.2. Ziemniaki	20
1.4.3. Owoce.....	21
1.4.4. Mleko i jego przetwory.....	25
1.4.5. Jaja	28
1.4.6. Mąka, ciasta, makarony oraz kasze	30
1.4.7. Mięso i podroby.....	34
1.4.8. Drób	38
1.4.9. Ryby	39
1.4.10. Napoje	43

Rozdział 2 Wykonywanie prac pomocniczych podczas przygotowania potraw ... 47

2.1. Przygotowanie surowców do procesu technologicznego	47
2.1.1. Ważenie i mierzenie artykułów spożywczych	47
2.1.2. Przygotowywanie surowców do procesu technologicznego-obróbka wstępna .	49
2.1.3. Obróbka wstępna poszczególnych surowców.....	55
2.1.4. Instrukcja postępowania i dezynfekcji jaj.....	59
2.2. Obróbka cieplna żywności	60
2.2.1. Rodzaje obróbki cieplnej (termicznej).....	60
2.2.2. Obróbka cieplna poszczególnych surowców	61
2.3. Zakąski	68
2.4. Zupy	70



2.5. Sosy zimne i gorące	73
2.6. Zagęszczanie potraw	75
2.7. Desery	76
Rozdział 3 Przechowywanie żywności	77
Rozdział 4 Wybrane zagadnienia z obsługi konsumenta.....	82
4.1. Zastawa stołowa stosowana w obsłudze konsumenta	82
4.1.1. Zastawa porcelanowa	82
4.1.2. Sztućce	85
4.1.3. Zastawa szklana	90
4.2. Rodzaje i zastosowanie bielizny stołowej.....	92
4.3. Nakrywanie do stołów	99
4.4. Wygląd i cechy dobrego kelnera oraz kelnerki.....	103
4.5. Zasady obsługi	104
4.6. Systemy obsługi i rodzaje serwisów	107
4.7. Przebieg obsługi.....	113
4.8. Noszenie talerzy i tac oraz zasady zbierania brudnych naczyń po konsumpcji.....	114
4.9. Serwowanie przekąsek	120
4.10. Serwowanie zup	121
4.11. Serwowanie dań zasadniczych	124
4.12. Serwowanie deserów	125
4.13. Serwowanie napojów gorących.....	127
4.13.1. Podawanie kawy	127
4.13.2. Podawanie herbaty i kakao	128
4.14. Serwowanie napojów zimnych bezalkoholowych i alkoholi	129
Bibliografia	132

