**Podstawy hotelarstwa** 1.04.2020 r. (środa) – III A

Proszę zapisać temat i notatkę .

Temat : Dział gastronomiczny w obiekcie hotelowym.

1.Działalność gastronomiczna w hotelu jest zaliczana do **usług podstawowych.**

2. W dziale gastronomicznym wyodrębnia się **kuchnię i restaurację.**

3. Prace kuchni i restauracji nadzoruje **kierownik gastronomi.**

4. Pracownicy kuchni to: ***szef kuchni ,kucharz, blokierka.***

5. Pracownicy restauracji to: ***kierownik sali, kelner/kelnerka.***

5. Minimalne wymagania dotyczące usług gastronomicznych.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | **Wymagania dla kategorii** | **Kategoria hotelu** | | | | | | | | |
| 5 | | | 4 | 3 | 2 | | 1 | |
|  | V. **Oferta usług podstawowych i uzupełniających** | | | | | | | | | |
| 36 | Podawanie posiłków do j.m. - room-service czynny przez co najmniej 18 godz. na dobę | o | | o | | o | |  | |  |
| 44 | 1.restauracja - dopuszcza się w hotelu/motelu kategorii \*\*\* brak restauracji, jeżeli w odległości do 500 m od obiektu znajduje się restauracja | o | o | | | o | |  | |  |
| 2. aperitif-bar lub bar kawowy | o | o | | | o | | o | |  |
| 3. podawanie śniadań | o | o | | | O | | o | | o |

**Zadanie domowe**

Napisz po 2 przykłady obowiązków, które uważasz za najważniejsze dla: kucharza, blokierki i kelnera. Możesz skorzystać z podręcznika część I M. Halama – str. 65-67. Lub z internetu . Zadanie prześlij na maila. W razie pytań proszę o kontakt. Życzę powodzenia 😊

Zapisz w zeszycie temat lekcji i notatkę.

Temat: Przystosowanie obiektów hotelowych dla osób niepełnosprawnych.

1. **Ogólne wymogi stawiane hotelom przy obsłudze osób niepełnosprawnych:**

*wyznaczone miejsca parkingowe,*

*odpowiednie duże powierzchnie manewrowe,*

*wejścia i powierzchnie bez progów*

*drzwi powinny umożliwiać swobodny przejazd a w razie konieczności stosować pochylnie,*

*odpowiednie przystosowanie jednostki mieszkalnej i węzła higieniczno-sanitarnego*

*odpowiednio przystosowane klamki, uchwyty, przyciski*

*stosowanie widocznej informacji o przystosowaniu obiektu dla potrzeb osób niepełnosprawnych*

*umieszczanie przy fotelach, stołach, ladach uchwytów na laski i kule*

*stosowanie nawierzchni, chodników, ścieżek podłóg zabezpieczających przed poślizgnięciem*

1. Obejrzyj film - Jak odpowiadać na potrzeby gościa z niepełnosprawnością.

<https://www.bing.com/videos/search?q=you+tube+recepcja&&view=detail&mid=42CE55176E3A0FEDD38342CE55176E3A0FEDD383&&FORM=VDRVRV>