**KELNER KLASA 2**

Zagadnienia do powtórzenia i utrwalenia na okoliczność egzaminu poprawkowego z przedmiotu :

**Podstawy miksologii**

1.Rodzajebarów i charakterystyka ichdziałalność/ definicje podstawowe.

2. Podstawowe wyposażenie baru.

3. Przygotowanie baru do obsługi klienta.

4. Rodzaje szkła barmańskiego i jego przeznaczenie

5. Rodzaje miar barmańskich.

6. Budowa koktajlu.

7. Rodzaje koktajli ( podstawowe grupy).

8. Metody miksowania i mieszania

9. Elementy dekoracyjne koktajlu

10. Przyprawy i esencje syropy barmańskie.

11. Apperitif i digestif

12. Napoje zimne i gorące w barze.

13. Przekąski barowe.

14. Rodzaje alkoholi i charakterystyka.

15.Predyspozycje zadania i etyka zawodowa barmana.

16. Przygotowanie naparów kawowych i herbacianych( kilka przykładów podania.

17. Przygotowanie baru do obsługi klienta

18. Catering barmański / organizacja i wykonanie.

19. Obowiązki pracownika baru w zakresie BHP.

20. Szkodliwe efekty nadużywania konsumpcji alkoholu.

21. Wyjaśnij interpretacje pojęć barmańskich :

Maceracja, dekantacja, serwowanie, rewir kelnerski, flambirowanie, tranżerowanie ,karmelizowanie ,destylacja, fermentacja ,, kuler ,digestif , aperitif karta barowa(rodzaje) , coctail party.

 Przygotowała mgr Maria Dębowska Brózdowska

 (Nauczyciel przedmiotu)

Tczew czerwiec 2024 r.

**Podstawy hotelarstwa klasa 1**

Zagadnienia do powtórzenia i utrwalenia na okoliczność egzaminu poprawkowego z przedmiotu:

**Podstawy hotelarstwa.**

1. Misja i cele hotelarstwa.

2. Rodzaje jednostek gospodarczych świadczących usługi hotelarskie.

3. Rodzaje hoteli i ich charakterystyka.

4. Piony gospodarcze hotelu i ich powiązania.

5. Charakterystyka działalności pionu noclegowego.

6. Charakterystyka działalności pionu żywieniowego/ gastronomicznego.

7. Wyposażenie pokoju hotelowego.

8. Wyposażenie jednostki mieszkalnej.

9. Zadania służby pięter.

10. Rodzaje bielizny hotelowej.

11. Rodzaje pokoi hotelowych.

12. Podstawowe zadania pokojówki.

13. Podstawowe zadania kierownika służby pięter.

14. Podstawowe stanowiska pracy w hotelu.

15. Harmonogram pracy /charakterystyka/ celowość

16. Predyspozycje i przeciw wskazania do pracy w hotelarstwie.

17. Gościnność w hotelarstwie i turystyce.

 Przygotowała mgr Maria Dębowska – Brózdowska

 (Nauczyciel przedmiotu.)