

Školení BOZP a hygieny práce k praktickému vyučování

1. Svým vystupováním reprezentujete školu a smluvně zajištěná pracoviště, jste povinni nosit předepsané oblečení a být upraveni podle pokynů daného pracoviště.
2. Dodržujte přesně daný rozpis praktického vyučování, předejdete tím zmatkům a nepříjemnostem. Praktické vyučování začíná na předem určeném pracovišti, cesta z domova na pracoviště a zpět není součástí výuky.
3. Nezapomeňte, že doba začátku praxe je začátkem pracovní doby, nikoliv příchodu na pracoviště. Hodina praktického vyučování trvá 60 minut.
4. Nezapomeňte, že pracujete ve službách.
5. Při nástupu na praktické vyučování se hlase u zodpovědného pracovníka, který Vás má na starosti.
6. Jste-li nemocní nebo se z vážných rodinných důvodů nemůžete na pracoviště dostavit, prokazatelně se omluvte před začátkem pracovní doby kompetentní osobě. Na pracovišti s vámi počítají a musí situaci řešit.
7. Souvislá praxe je součástí učebního plánu a její splnění je podmínkou úspěšného dokončení ročníku.
8. Neodpracovanou dobu souvislé praxe musíte nahradit nejpozději do ukončení klasifikačního období, a to výhradně v provozu určeném nebo povoleném školou.

BOZP v praktické výuce:

1. Udržuj pořádek na svém pracovišti.
2. Pracuj dle pokynu vedoucího/vyučujícího.
3. Každou poruchu na zařízení okamžitě hlas vedoucímu/vyučujícímu.
4. Nepracuj na poškozeném zařízení.
5. Podlahu udržuj stále čistou a suchou.
6. Při manipulaci s horkými předměty používej suchou utěrku, při práci s těžkými předměty si vzájemně pomáháme.
7. S elektrickými spotřebiči pracuj opatrně.
8. Důkladně se seznam se všemi spotřebiči v kuchyni a nauč se zacházení s nimi.
9. Nedotýkej se elektrických spotřebičů a vypínačů mokrýma rukama.
10. Každé sebemenší zranění hlas vedoucímu/vyučujícímu.

11. Nevzdaluj se bez svolení vedoucího/vyučujícího z pracoviště.
12. S ostrými předměty zacházej opatrně.
13. K praktické výuce používej předepsanou pracovní obuv a oděv.
14. Dbej pokynu vedoucího/vyučujícího a zodpovědných pracovníků.
15. Při odchodu z pracoviště zkontroluj a vypni všechny spotřebiče.
16. Na pracovišti se chovej ukázněně s ohledem na ostatní kolegy.

Ochrana člověka za mimořádných událostí

1. Jestliže se ocitnete v jakékoliv mimořádné situaci, kdy jsou ohroženy životy, zdraví, majetek obyvatelstva nebo životní prostředí, je třeba neprodleně přivolat odbornou pomoc.

K tomuto účelu jsou vyčleněny bezplatné telefonní linky tísňového volání:

- ✓ 150 Hasičský záchranný sbor ČR
- ✓ 155 Zdravotnická záchranná služba
- ✓ 158 Policie ČR
- ✓ 156 Městská policie na území obce/města
- ✓ 112 Jednotné evropské číslo tísňového volání.

2. Při tísňovém volání musí být hovor co nejstručnější a co nejvýstižnější. Uvádíme, co se stalo, kde se to stalo, své jméno a telefonní číslo.

Hygiena v praktické výuce

1. Na pracoviště přicházejí žáci/studenti vždy řádně upraveni, v předepsaném oděvu a obuvi, vlasy sepnuté nebo ostříhané na krátko, nehty krátké, bez laku, ruce si před zahájením práce umývají mýdlem.
2. Každý žák/student je povinen mít platný zdravotní průkaz jako potvrzení o zdravotní způsobilosti pracovat v gastronomickém zařízení.
3. Předepsané oblečení udržují vždy čisté a vyžehlené.
4. Žák/student, který má zdravotní potíže, hlásí svůj stav vedoucímu/vyučujícímu na pracovišti.
5. Při práci ve výrobním středisku všichni pečlivě dbají o osobní hygienu, zejména o časté mytí rukou.
6. Prsteny, klipsy, náhrdelníky a jiná bižuterie není na pracovišti z důvodů hygienických a bezpečnostních povolena.

7. Na pracovním oblečení nesmí být jehly nebo spony.
8. Obuv, kterou žák/student na pracovišti používá, musí být vždy čistá, vhodná a protiskluzová.
9. Své pracoviště každý udržuje v řádném pořádku a čistotě, zejména pracovní plochy, podlahu, dbá o to, aby se nekřížily cesty surovin a tepelně upravených pokrmů.
10. Během práce je potřeba větrat, udržovat podlahy čisté a suché, odpadky včas odklízet mimo výrobní prostory.
11. Po skončení práce každý uvede své pracovní místo do původního stavu.

Pravidla pro číšníka/servírku

1. Hosty obsluhujeme najednou, podle pravidel přednosti.
2. Nerušíme hosty při jídle.
3. Inventář debarasujeme najednou, až všichni hosté dojedí.
4. Pokud hostu upadne příbor, nejprve přineseme čistý, založíme a pak odneseme špinavý.
5. Pokud host použil nesprávný příbor, nenápadně provedeme výměnu.
6. Dbáme na čistotu a dolévání vína.
7. Neotáčíme se k hostům zády.
8. Nesedáme si ke stolům hostů.
9. Při pozdní obsluze se omluvíme.
10. Rozhovory mezi obsluhou by měly být minimální a nehlukné.
11. Netvoříme hloučky.
12. Postoj obsluhujícího v klidu je vzpřímený, ruce podél těla.
13. Není dovoleno kouřit, žvýkat, opírat se, mít ruce v kapsách, hlasitě se projevovat, upravovat se před hostem, jíst, pít.
14. Nenevštěvujeme jako hosté svůj podnik.
15. Nezapomínáme na rozloučení s hostem.
16. Nezapojujeme se do rozhovoru hostů.
17. Nevysmíváme se hostům ani kolegům.
18. Pracujeme racionálně, nikdy nechodíme na prázdko.
19. Host má vždycky pravdu.

Jakým mám být?

1. Staňte se oblíbený svým srdečným úsměvem, milým a zdvořilým chováním.
2. Naučte se popisovat jídlo tak, aby na něj host dostal chuť.
3. Projevte šikovnost doporučením.
4. Dokažte svou diplomacii, vyvarujte se rychlého odmítnutí.
5. Mluvte klidně, zdvořile, vyvarujte se dialektu.
6. Host = král! Plňte i malá přání hostů.
7. Rozumějte přáním hostů, snažte se jim vyhovět, i pokud Vám to přinese nepříjemnosti.
8. Navazujte hostům příjemnou atmosféru.

Co se očekává od personálu?

1. Zájem.
2. Iniciativa.
3. Schopnost logicky myslet, rychle reagovat, potichu a klidně pracovat, být včas hotov.
4. Poctivost na peníze, pokrmy, nápoje, čas. Ten kdo při službě marní časem, bere peníze, které si nevydělal.
5. Spolehlivost.

Zpracovala: Mgr. Petra Cholevíková