

Drodzy Uczniowie!!!

Kolejny temat z organizacji produkcji gastronomicznej brzmi : **Analiza i nadzór nad procesami produkcji gastronomicznej.**

Punkty do opracowania :

1. Sytuacje, w których kierownictwo zakładu gastronomicznego powinno przeprowadzać kontrole (s. 73-74).
2. Zasady higieny i bezpieczeństwa podczas kontroli procesu technologicznego(s.75).
3. Wymogi dotyczące transportu posiłków (s. 77).

Notatkę wykonaną według powyższego planu proszę wykonać i przesać do mnie do przyszłego poniedziałku(4 maja), do godz. 18.00. Po tym terminie ocena będzie niższa.

Kilkoro z Was zalega z pracami z organizacji, zasad i procesów. Czekam na te prace do tego samego terminu(4.05 – godz. 18.00), po nim w miejsce braków wstawię oceny niedostateczne.

Pozdrawiam

Katarzyna Lewandowska