

PICK VALSTS SABIEDRĪBA AR IERŪBEZŪTU ATBILDĪBU
„RĪGAS TŪRISMA UN RADOŠĀS INDUSTRIJAS TEHNIKUMS
ĒDINĀŠANAS PAKALPOJUMU SPECIĀLISTS

2.kursa E16-5/6 grupas audzēknes Mudītes Rojas

Prakses atskaite

Restorāns “VĒL VAIRĀK SAULES”

Prakses vadītāja : Vilma Dreimane



SATURS

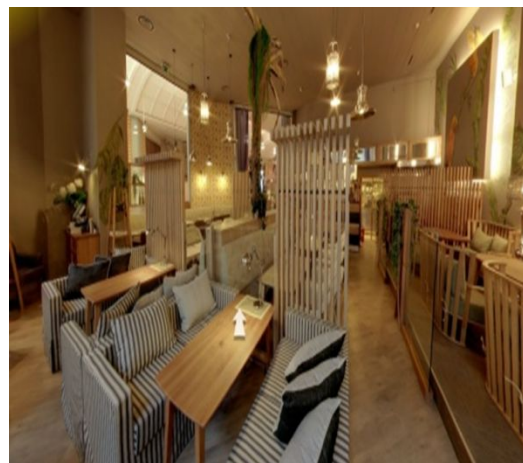
- Uzņēmuma raksturojums
- Higēna
- Darba aizsardzība
- Prakses laikā veiktie uzdevumi
- Secinājumi



- **Atrašanās vieta:**
atrodas tirdzniecības
centra „Domina
Shopping” pirmajā
stāvā .Ieriķu ielā
3,Rīgā.
- **Specializācija:**
Restorāns,picērija,
kokteiļbārs.
- **Apkalpošana:** apkalpo
viesmīļi.



- **Vairāk Saules" saviem klientiem piedāvā plašu ēdienu izvēli, un tādējādi katrs var atrast piemērotāko ēdienu savām garšas kārpiņām.**
- **Pieejama arī bērnu ēdienkarte, kā arī bērnu stūrītis.**
- **Darbadienās speciālais pusdienu piedāvājums ir no 12:00 – 16:00.**
- **Restorāns strādā no 10.00 līdz 22.00.**



HIGĒNA

- Rokas (mazgāšana un dezinfekcija)
- Trauku mazgāšana (mazgājamā mašīna)
- Veļas mazgātuve
- (darbinieku formām, galdautiem u.c.)
- Produktu derīguma termiņa ievērošana
- Grīdas mazgāšana un putekļu tīrīšana.



DARBA AIZSARDZĪBA

- Uzņēmumā ir izvietoti dūmu detektori un ugunsdzēsām aparāti.
- Darbinieki zina, kur ir evakuācijas izejas.
- Uzsākot darbu tika veikta darbainstruktāža, pēc tam bija jāparakstās :
 - Darba drošības žurnālā
 - Elektro drošības žurnālā
 - Uguns drošības žurnālā



Prakses laikā veiktie darbi viesu apkalpošanā

- Veicu zāles sagatavošanu pirms klientu ierašanās.
- Pulēju galda piederumus un glāzes.
- Klāju galdus – brokastīm.
- Klāju Zviedru galdu - brokastīm, papildināju to.
- Komunicēju ar viesiem.
- Apkalpoju viesus pie galdiņiem.
- Pēc brokastīm sakārtoju zāli un no jauna uzklāju galdiņus.



- Pienākumos ietilpst arī piederumu un trauku pulēšana un sagatavošana darbam.
- Salvešu locīšana



- Citi uzdevumi!!!!
- **Obligāti jābūt foto, kur esi redzams kā strādā praksi!!!!**

Secinājumi

Esmu nostiprinājusi trauku mazgāšana (stikla, porcelāna, fajansa, metāla) un pulēšana iemaņas.

Protu sagatavot inventāru, traukus, glāzes dzērienus un pudeles darbam.

Protu pasniegt viesim aukstās uzkodas, zupas, otros ēdienus un desertus.

Esmu iepazinusies ar šefpavāra, zāles pārziņa un menedžera darba pienākumiem.

Vismaz 10 secinājumus, ko esi iemācījies prakses laikā!!!!

Pats, nekopē no citiem!!!!

PALDIES PAR UZMANĪBU!