1. Program zajęć i zadania

Aby osiągnąć uzgodnione efekty uczenia się, uczestnik zrealizuje następujące zajęcia i zadania podczas swojej mobilności.

Dzień	Program dnia
Dzień 1	Szkolenie BHP obejmujące postępowanie w przypadku wystąpienia zagrożeń życia lub zdrowia, zasady udzielania pierwszej pomocy oraz drogi i procedury ewakuacji. Zapoznanie się z miejscem odbywania stażu oraz z personelem - Przydzielenie opiekunów do grup. Przygotowanie stanowiska pracy. Zapoznanie z działalnością firmy. Zapoznanie się ze sprzętem używanym w firmie. Rozpoczęcie praktyki w danym przedsiębiorstwie
Dzień 2	Planowanie posiłków Dobieranie dodatków do potraw
Dzień 3	Opracowanie oferty usług gastronomicznych Działania promocyjne restauracji Reklamacje usług Przygotowanie półproduktów, potraw i napojów
Dzień 4	Planowanie potraw i napojów; Karty menu Przygotowanie półproduktów, potraw i napojów
Dzień 5	Planowanie przygotowania potraw i napojów lub półproduktów; Organizacja stanowiska pracy Zasady doprawiania potraw i napojów Przygotowanie półproduktów, potraw i napojów
Dzień 6	Program kulturowy: wycieczki kulturowe – zapoznanie z włoską kulturą i historią, kuchnia, tańce regionalne, ciekawostki.
Dzień 7	Program kulturowy: wycieczki kulturowe – zapoznanie z włoską kulturą i historią kuchnia, tańce regionalne, ciekawostki.
Dzień 8	Techniki i metody podawania dań gościom restauracji Techniki i metody podawania napojów gościom restauracji Obsługa gości na sali restauracyjnej
Dzień 9	Dobieranie zastawy i sztućców do konkretnych dań Nakrywanie stołów na przybycie gości Obsługa gości na sali restauracyjnej
Dzień 10	Zapoznanie z systemem zamówień i rozliczeń Projektowanie, przygotowanie i obsługa baru oraz stołów bufetowych Obsługa gości na sali restauracyjnej
Dzień 11	Metody obsługi gości hotelowych przy bufetach śniadaniowych Przygotowywanie zastawy do nakrywania stołów Nakrywanie stołów na przybycie gości Obsługa gości na Sali restauracyjnej
Dzień 12	Przygotowanie półproduktów, potraw i napojów Ewaluacja przebiegu stażu i zdobytych kompetencji. Uroczyste zakończenie programu stażowego z wręczeniem zaświadczeń i certyfikatów przygotowane przez włoskiego partnera