

Projekt VET CSR w klubie sportowym

Umowa: EOG_21_K3_W_0021

www.lekcjenastadionie.pl

Scenariusz

zajęć z doradztwa zawodowego na Stadionie

Stacja zawodów gastronomicznych i hotelarskich

– 20 minut.

Miejsca do zobaczenia: Vip room lub miejsce gdzie można zjeść posiłek w czasie meczu czy wydarzenia sportowego, Skybox

Co potrzeba do tej części warsztatów:

- laptop z dostępem do internetu (film), rzutnik, pomoce do ćwiczenia: 2 komplety: talerz płytki i głęboki, łyżka, widelec, nóż, łyżeczka do deseru, mały talerzyk, kieliszek do wina lub kubek

Film:

Scenka z filmu (obszar gastronomiczno-hotelarski) – max 2-3 minuty minuty

Refleksja:

Pytanie do młodzieży:

Co się wydarzyło na filmie?

Jak myślicie jakie tu mogą być konkretne zawody? Jakie znacie zawody z obszaru gastronomiczno –hotelarskiego?

- technik hotelarstwa
- pracownik pomocniczy obsługi hotelowej*
- osoba pracująca na recepcji

- kelner
- kucharz
- pracownik pomocniczy gastronomii*
- pracownik cateringu
- dietetyk

*** Warto wiedzieć:**

zawody pomocnicze obsługi hotelowej i gastronomii to zawody, przeznaczone dla **osób niepełnosprawnych** intelektualnie w stopniu lekkim.

Wiedza :

Obecnie zawody gastronomiczno –hotelarskie przeżywają swój rozkwit, coraz więcej ludzi interesuje się tzw zdrowym stylem życia lub konsultuje się z dietetykiem. W związku z wzrastającym tempem życia zmieniają się też obyczaje i styl pracy – coraz więcej osób spożywa posiłki poza domem. Rośnie liczba spotkań biznesowych i konferencji, na które zamawia się catering. Liczne wydarzenia sportowe, koncerty i wydarzenia sportowe zwiększają popyt na obsługę i pomoc gastronomiczną. Ludzie częściej wyjeżdżają, korzystają z hoteli. Wszystko to sprawia, że branża gastronomiczno - hotelarskiej rozwija się prężnie i dynamicznie. I choć pandemia chwilowo unieruchomiła ten obszar biznesu, obecnie wraca do sytuacji przedpandemicznej ponieważ ludzie znów podróżują, planują wyjazdy zagraniczne i krajowe, oraz spotykają się z innymi często właśnie na gruncie biznesowym czy towarzyskim korzystając z baz gastronomiczno-hotelowych.

Coraz bardziej popularny i potrzebny staje się zawód dietetyka. Już sam ten zawód dziś ma kilka specjalizacji, w zależności z jakim klientem pracuje dietetyk i tak mamy np. dietetykę sportową (praca ze sportowcami), dietetykę kliniczną (praca w szpitalach), dietetykę onkologiczną (praca z osobami chorymi na nowotwory), psychodietetykę (połączenie metod terapeutycznych z dietetyką jako drogą powrotu do zdrowia np. w walce z otyłością). Ponadto obecnie bardzo dużo zmienia się w świecie dietetyki, jest masa trendów i diet (wegańska, wegetariańska, śródziemnomorska, ketogeniczna, bezglutenowa, kopenhaska, Dukana) stąd solidne wykształcenie w tej dziedzinie jest bardzo istotne.

Jeśli będzie z nami **osoba z tej branży** na tym stanowisku, to tutaj propozycje pytań (zachęcamy młodzież też do swoich pytań):

- jak długo pracuje pan/pani w tej branży?

- jakie istotne cechy, umiejętności czy kompetencje są tu ważne?
- na czym polega specyfika pracy dla sportowców? Przy imprezach sportowych?

Jeśli nie będzie tutaj osoby z danej branży możemy porozmawiać z młodzieżą nt cech i predyspozycji do takich zawodów:

- dokładność,
- opanowanie,
- sumienność,
- zorganizowanie,
- umiejętność pracowania pod presją czasu oraz w stresujących warunkach.
- umiejętność łatwego nawiązywania kontaktów z gośćmi,
- umiejętność szybkiego reagowania na niespodziewane sytuacje, np. zniszczenie mienia hotelowego,

Przeciwwskazania zdrowotne do wykonywania zawodów gastronomicznych:

- skłonność do alergii,
 - nosicielstwo chorób zakaźnych
- (Każdy, kto planuje rozpocząć pracę w **gastronomii** powinien przejść wstępne **badania sanitarno – epidemiologiczne** i uzyskać zezwolenie do pracy w postaci tzw. książeczki sanepidu)

Dobrze, aby doradca w tej części omówił choć jedną ze ścieżek (dla danego zawodu) ale w razie pytań młodzieży ma też podane inne zawody tutaj:

Ścieżka edukacyjna:

Po szkole podstawowej w zależności czy uczeń wybierze LO, T czy Bszk ścieżka edukacyjna może być następująca:

I Ścieżka edukacyjna

1. Szkoła podstawowa - 8 lat
2. Technikum - 5 lat (zawody takie jak: technik żywienia i usług gastronomicznych, technik technologii żywności, technik usług kelnerskich, technik hotelarstwa)

II ścieżka edukacyjna:

1. Szkoła Podstawowa - 8 lat

2. Branżowa szkoła I stopnia - 3 lata (zawody takie jak cukiernik, kelner, kucharz, piekarz, pracownik pomocniczy gastronomii, pracownik pomocniczy obsługi hotelowej)

3. Branżowa Szkoła II stopnia - 2 lata

III Ścieżka edukacyjna

Szkoła Podstawowa - 8 lat

Liceum- 4 lata

Szkoła Policealna lub Kwalifikacyjny Kurs Zawodowy 1 rok lub studia (np. dietetyka sportowa)

Dietetyk – szkoła policealna, kurs kwalifikacyjny lub studia

Ciekawostka ze stadionu:

Skybox, jako unikalne miejsce do spotkań biznesowych czy dowolnych, firmowych eventów. W każdym ze Skyboxów jest wszystko to, co może podkreślić rangę zaplanowanego spotkania, wraz z bogatą ofertą gastronomiczną.

Ciekawostka z tej branży:

(może to być też takie info dla odchudzających się nastolatków)

Co to jest BMI? BMI (ang. *body mass index*) to wskaźnik masy ciała, który określa stosunek masy ciała do wzrostu. Dzięki niemu możesz sprawdzić, czy Twoja masa ciała jest w normie, czy jednak cierpisz na niedowagę lub otyłość. Oblicza się go dla dorosłych i jest to podstawą w pracy dietetyka.

Skład masy ciała, wzrost i wiek dziewczynek i chłopców podlega ciągłym zmianom, dlatego opierając się na formule obliczania BMI dla dorosłych możemy otrzymać niezbyt dokładne wyniki, dlatego też naukowcy opracowali specjalne wskaźniki dla **dzieci i młodzieży z podziałem na płeć** - tzw. per (**centyle**), znajdując one zastosowanie dla osób w wieku 2-20 lat.

Więc, aby sprawdzić czy masz optymalną wagę nie sprawdzaj BMI ale sprawdzaj ją na siatce centylowej. !!!

Ćwiczenie - zastosowanie:

Zadanie dla młodzieży: praca w 2 zespołach

Przed Wami znajduje się talerz głęboki, płytki, sztućce i kubek do picia.

- 1) **Ułóż** wyżej wymienione rzeczy zgodnie z zasadami savoir –vivre przy stole.
- 2) W jaki sposób układamy **sztućce na talerzu** kiedy: zaczynamy posiłek, komunikujemy że było pyszne, że już skończyliśmy lub kiedy prosimy o dokładkę.

Rozwiązanie zadania (schemat poniżej)



Źródło zdjęcia: Oficjalna strona producenta sztućców 3V Venosta - ForksandSpoons.

- | | | |
|------------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|
| 1. Serwetka | 7. Nóż obiadowy | 13. łyżeczka deserowa |
| 2. Widelec do ryby | 8. Nóż do ryby | 14. Kieliszek do wody |
| 3. Widelec obiadowy | 9. Łóżka obiadowa | 15. Kieliszek do czerwonego wina |
| 4. Talerzyk na przekąski lub deser | 10. Talerzyk na masło lub chleb | 16. Kieliszek do białego wina |
| 5. Talerz na zupę | 11. Nóż do masła | |
| 6. Talerz obiadowy | 12. Widelec deserowy | |



Pora rozpocząć posiłek



Było pyszne



Dziękuję!
Posiłek skończony



Gotowy na
kolejne danie



Przerwa
w jedzeniu



Proszę o dokałdkę



Nie
smakowało mi

źródło: <https://twitter.com/vipropland/status/952846226231263232?lang=zh-Hant>