

Зразок не друкувати

ВИРОБНИЧА ХАРАКТЕРИСТИКА НА СТУДЕНТА-ПРАКТИКАНТА

....., студент (ка) Новомосковського кооперативного коледжу економіки та права ім. С.В. Литвиненка, проходила навчальну практику в на посаді стажера-

.....
Навчальну практику проходила під керівництвом

.....
Практику проходив(ла) згідно затвердженого календарно-тематичного плану і програми.

Студент(ка) вміє:

- підготувати столовий посуд, прибори до сервування; сервувати столи відповідно до замовлення,
- виконувати повний процес обслуговування відвідувачів у закладі ресторанного господарства,
- підготувати торговельний зал для бенкету, сервувати бенкетний стіл та обслуговувати гостей згідно із замовленням,
- сервувати й оформляти столи, обслуговувати іноземних громадян та групи туристів,
- складати меню, карти напоїв бару, підготовляти бар до обслуговування відвідувачів,
- обслуговувати відвідувачів у барі.
- готувати й подавати кулінарну та кондитерську продукцію у барах різної спеціалізації,
- користуватися нормативною документацією, розраховувати кількість інгредієнтів,
- готувати та подавати безалкогольні змішані напої, готувати та подавати відвідувачам коктейлі-аперитиви, тонізуючі змішані напої,
- готувати та подавати групові змішані напої для бенкетів,
- вести облік товарів, тари, готової продукції у барі та складати товарний звіт.

За період проходження практики зарекомендував(ла) себе як(відповідальний, добросовісний, ініціативний) працівник, показав (ла) себе як(старанний, урівноважений, дисциплінований) фахівець сфери ресторанного бізнесу.

Охайно і правильно складав(ла) документацію.

Має(достатній, середній, високий) рівень теоретичних знань і вміє застосовувати їх на практиці.

Має(достатній, середній, високий) рівень практичних навичок і вмінь зі спеціальності.

М.П.

Підпис керівника практикою
від підприємства

« » _____ 2020 р.

