

Pracovně-tréninkový program pro africké migranty a azylanty



Název projektu: **Kavárna Afrika: tréninková kavárna pro pracovní integraci afrických imigrantů a azylantů**

Číslo projektu: CZ.2.17/2.1.00/35147

Vypracovala organizace: Humanitas Afrika, o. p. s.



Obsah

Modul 1: Zaškolování na pozici číšník/servírka

Modul 2: Zaškolování na pozici pomocník/pomocnice v kuchyni

Metodický plán výuky češtiny

Metodický plán výuky rozvoje měkkých dovedností

Příloha 1: Dotazník závěrečného hodnocení pracovního-tréninkového programu pro pozici: číšník/servírka (ČJ)

Příloha 2: Dotazník závěrečného hodnocení pracovního-tréninkového programu pro pozici: pomocník/pomocnice v kuchyni (ČJ)

Příloha 3: Dotazník závěrečného hodnocení pracovního-tréninkového programu pro pozici: číšník/servírka (AJ)

Příloha 4: Dotazník závěrečného hodnocení pracovního-tréninkového programu pro pozici: pomocník/pomocnice v kuchyni (AJ)

Příloha 5: Dotazník závěrečného hodnocení pracovního-tréninkového programu pro pozici: pomocník v kuchyni (FJ)

Příloha 6: Podklady pro vedení workshopu měkkých dovedností

Modul 1

Zaškolování na pozici číšník/servírka

PRVNÍ FÁZE

Seznamování pracovníků v tréninku s pracovním prostředím kavárny a restaurace a úvod do základních činností na pracovišti.

1. KROK :

- uvedení pracovníků do pracovního prostředí kavárny, seznámení s chodem kavárny a se základními činnostmi v kavárně,
- školení bezpečnosti a ochrany zdraví a zásad hygieny na pracovišti,
- seznámení pracovníků se základy pracovního práva, pracovními povinnostmi a pracovním řádem.

V rámci osvojení si hygienických zásad pracovníci pomáhají převážně s činnostmi spojenými s udržením čistoty a hygieny na pracovišti.

Kontrola osvojených dovedností – na konci týdne přezkoušení a zhodnocení dovedností pracovníka hlavním koučem.

2. KROK:

- osvojování základních činností spojených s obsluhou hostů a poskytování profesionálních služeb zákazníkům.

Pracovníci projdou školením v rámci obsluhy hostů a základních pravidel stolničení – na tomto školení spolupracuje hlavní kouč s koučem kuchyně.

Součástí tréninku je také osvojování si znalostí nápojového a dokonalá znalost inventáře.

Osvojené dovednosti jsou pouze základní okruhy ze stolničení, hlubší znalosti budou osvojovány až v následujících měsících

Kontrola osvojených dovedností – na konci týdne jsou pracovníci přezkoušeni hlavním koučem ze základních znalostí stolničení, pracovník může být také přezkoušen z hygienických zásad, které se učil v prvním týdnu tréninku.

Pozn. Tréninkový program musí respektovat individuální možnosti zaměstnanců. Obsluha a stolničení mohou být pro některé pracovníky poměrně složitými dovednostmi. Pro osvojení těchto činností je potřeba dostatečné praxe, proto tato výuka pokračuje i v třetím týdnu.

3. KROK :

- pokračování prohlubování praxe, zaškolování ve vybavení baru a práci za barem.

Pracovníci získají znalosti z prostor baru a jeho vybavení. Seznámí se s prací s kávovarem.

Kontrola osvojených dovedností – na konci třetího týdne jsou zaměstnanci proškoleni za účasti obou školitelů pomocí ukázkových cvičení

4. KROK:

- pokračuje zaškolování pracovníků v pracovních prostorách baru – osvojování znalostí přípravy studených nápojů, práce za barem, seznámení s obsluhou výčepního zařízení.

V rámci tohoto kroku pracovníci prohlubují své znalosti z prostor baru a práce s kávovarem, začínají připravovat studené nápoje.

Pozn. Vzhledem k tomu, že práce za barem a s ní spojené činnosti jsou pro většinu pracovníků v tréninku zcela novými zkušenostmi, musí tréninkový program respektovat individuální možnosti zaměstnanců. K úspěšnému osvojení těchto znalostí je třeba intenzivní praxe, dostatečný čas a neustálý dozor hlavního kouče.

Kontrola osvojených dovedností – v této části tréninku pracovník intenzivně spolupracuje s hlavním koučem, který jej v průběhu činností zkouší.

DRUHÁ FÁZE

Prohlubování a rozšiřování znalostí z první fáze tréninku.

5. KROK:

- pokračování tréninku činností z 1. fáze,
- pracovníci jsou detailně seznámeni se složením jednotlivých pokrmů, které jsou nabízeny v rámci denního menu.

Zaměstnanci by měli být schopni sami ovládat výčepní zařízení (čištění, zapojování – odpojování, sestavení), pracovat s výrobníkem ledu a s minimální podporou připravovat a servírovat jednoduché studené nápoje.

Kontrola osvojených dovedností – pracovníci jsou přezkoušeni hlavním koučem z dosavadních znalostí získaných v prvních týdnech tréninku. K získání objektivnějších informací o pracovních schopnostech zaměstnanců mohou být

požádání hosté kavárny o vyplnění jednoduchých dotazníků týkajících se kvality služeb v kavárně. Průběžně je sledována zpětná vazba na poskytovaný servis na sociálních médiích.

6. KROK:

- pokračování tréninku – příprava domácích nápojů.

V rámci dalšího kroku by pracovníci měli být schopni samostatné přípravy jednoduchých studených nápojů a jejich servírování. Pracovníci jsou taktéž postupně seznamováni s přípravou složitějších domácích nápojů (domácí limonády, ledové čaje apod.)

Kontrola osvojených dovedností – pracovníci jsou požádáni o přípravu hlavních domácích nápojů a jejich servírování. Je kontrolován postup a kvalita připraveného nápoje.

7. KROK:

- seznámení s přípravou složitějších káv.

Pracovníci již znají pravidla obsluhy kávovaru a jsou seznamováni s přípravou různých druhů káv. Taktéž jsou seznámeni s původem kávy, která je nabízena v kavárně a je jim vysvětlen rozdíl mezi kávami tak, aby ho i oni uměli vysvětlit hostovi (espresso, latte, cappuccino atd.).

Kontrola osvojených dovedností – pracovníci jsou požádáni o přípravu složitějšího typu kávy. Je kontrolován postup, kvalita a výsledná vzhled připraveného nápoje.

8. KROK:

- pokračování prohlubování praxe a seznámení s celkovou obsluhou kávovaru (údržba kávovaru a mlýnku na kávu).

Kontrola osvojených dovedností – pracovníci jsou důkladně přezkoušeni hlavním koučem z přípravy teplých nápojů a obsluhy kávovaru.

Pozn. Obsluha kávovaru je pro mnohé zaměstnance zcela novou zkušeností a vyžaduje neustálý dozor hlavního kouče.

TŘETÍ FÁZE

Kontrola dosavadních osvojených dovedností a rozšiřování získaných znalostí pracovníků na pracovišti kavárny a restaurace.

9. KROK:

Pracovníci jsou přezkoušeni ve spolupráci s druhým koučem z dosavadních získaných znalostí:

- zásady bezpečnosti práce,
- hygiena pracoviště a její udržování,
- obsluha a základy stolničení,
- příprava studených nápojů a domácích nápojů,
- příprava různých druhů kávy,
- znalost denního menu.

Taktéž je rozvíjena dovednost podávat hostům kavárny kompletní informace o původu podávané kávy a způsobu její přípravy a podáváníí.

10. KROK:

- úvod do složitého stolničení,
- prohlubování znalostí o pokrmech z jídelního lístku.

Za účasti obou koučů jsou zaměstnanci seznámeni se zásadami složitého stolničení. Zaměstnanci jsou seznámeni zástupci dodavatelské firmy vín se stručnými základy someliérství, původem nabízených vín a jejich servírování hostům.

Kontrola osvojených dovedností – pracovníci jsou přezkoušeni z pravidel servírování vína a z detailní znalosti jídelního lístku.

11. KROK:

- trénink složitého stolničení, podávání vín a kompletní obsluhy kávovaru.

12. KROK:

- přezkoušení pracovníků za účasti obou koučů z teoretických i praktických znalostí a dovedností z desátého a jedenáctého kroku.

ČTVRTÁ FÁZE

Prohlubování znalostí pracovníků tréninkového programu a neustálý trénink dosavadních osvojených dovedností.

Tento měsíc pokračuje prohlubování praxe a osvojených dovedností. V rámci tréninkového programu je třeba neustále respektovat individuální schopnosti jednotlivých pracovníků a tréninkový program jim dostatečně přizpůsobit.

13. KROK:

- pracovníci projdou teoretickým školením ve spolupráci obou koučů o původu, přípravě a servírování alkoholických nápojů.

14. KROK:

- pracovníci jsou seznámeni s teorií a základy přípravy a servírování míchaných alkoholických nápojů, tzv. Koktejlů. V případě zájmu mohou pracovníci prohloubit své znalosti individuálně ve spolupráci s hlavním koučem.

Kontrola osvojených dovedností – pracovníci jsou průběžně zkoušeni hlavním koučem z osvojených znalostí a to jak teoreticky tak praktickou ukázkou přípravy a servírování některého z již naučených nápojů.

PÁTÁ FÁZE

Školení pracovníků tzv. Latte art. Seznamování s jídelním lístkem (skladba jídelního lístku, pořadí pokrmů apod.)

15. KROK:

- pracovníci absolvují teoretický i praktický kurz tzv. Latte art.

Pracovníci tréninkového programu by v tuto dobu měli být schopni dokonalého servisu kávy. Tento kurz je ovšem nadstavbou dosavadních znalostí a není zcela nutné, aby jej zaměstnanci perfektně zvládli a ovládali. Pro získání osvojených dovedností je zcela nutná dlouhodobá praxe a osobní zaujetí jednotlivce.

16. KROK:

- praktické lekce latte art v úzké spolupráci s hlavním koučem,
- jídelní lístek a jeho náležitosti,
- reakce na odbornější dotazy hostů.

Výčet kompetencí pracovníka/pracovnice po ukončení všech pěti fází pracovních - tréninkového programu:

- zná a dodržuje na pracovišti: pravidla chování, základy hygieny i osobní hygieny,

- zná a plní každodenní úkoly před otevřením a po uzavření kavárny,
- zná a zvládá každodenní úkoly spojené s předáním směny,
- orientuje se v prostoru baru a kavárny a zná vybavení baru,
- umí samostatně obsluhovat kávovar, výčepní zařízení, zařízení na mytí sklenic a výrobník ledu,
- vyzná se v nápojovém lístku.
- zná základní pravidla servisu nápojů,
- umí připravit studené nápoje dle NL a použít k tomu vhodný inventář,
- umí připravit teplé nápoje dle NL a použít k tomu vhodný inventář,
- umí připravit alkoholické nápoje dle NL a použít k tomu vhodný inventář,
- zná a umí servis vín z NL,
- zná denní jídelní lístek a ví z jakých surovin jsou jídla připravena,
- je pro-klientsky orientovaný, má zájem o hosta, dodržuje zásady společenského chování, nenechá hosta čekat, aktivně hostovi nabízí,
- umí usadit příchozího hosta a poradit mu s výběrem,
- umí správně převzít a napsat objednávku a odevzdat ji v kuchyni,
- zná a zvládá základní pravidla obsluhy,
- umí spočítat účet a správně zúčtovat, umí se vhodně rozloučit s hostem,
- zvládá organizaci práce během dne, aktivně spolupracuje s kolegy,
- dbá na zabezpečování kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňuje požadavky hosta,
- efektivně a ekonomicky nakládá s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí

Konkrétní hodnotící parametry jsou součástí přílohy 1 a 3.

ŠESTÁ FÁZE (ZÁVĚREČNÁ)

Kontrola osvojených znalostí a dovedností získaných v průběhu celého tréninkového programu.

V této fázi jsou zaměstnanci připravováni na závěrečnou zkoušku a jsou pilovány nejasnosti. Následně jsou důkladně zkoušeni ze všech získaných znalostí a dovedností v rámci tréninkového programu. Úspěšné absolvování zkoušek a splnění všech stanovených podmínek je nezbytnou součástí k získání absolventského certifikátu.

Všechna přezkoušení jsou koordinována oběma kouči ve spolupráci s managementem projektu. Zkoušení probíhají písemnou i ústní formou.

Hlavními zkušebními okruhy jsou:

- bezpečnost práce na pracovišti,
- zásady dodržování hygieny na pracovišti,

- jednoduché a složité stolničení, obsluha hostů,
- orientace za barem a ovládnání veškerého vybavení baru,
- příprava studených a teplých alkoholických i nealkoholických nápojů,
- teoretické znalosti o původu kávy, someliérství a jednotlivých druhů alkoholu,
- příprava jednoduchých míchaných alkoholických nápojů,
- znalost jídelního lístku a denní nabídka, schopnost hostovi nabídnout a poradit.

Modul 2

Zaškolování na pozici pomocník/pomocnice v kuchyni

PRVNÍ FÁZE

Seznamování pracovníků v tréninku s pracovním prostředím kavárny a restaurace a úvod do základních činností na pracovišti.

1. KROK:

- uvedení pracovníků do pracovního prostředí kavárny, seznámení s chodem kavárny a se základními činnostmi v kuchyni,
- školení bezpečnosti a ochrany zdraví a zásad hygieny na pracovišti,
- seznámení pracovníků se základy pracovního práva, pracovními povinnostmi a pracovním řádem.

V rámci osvojení si hygienických zásad pracovníci pomáhají převážně s činnostmi spojenými s udržením čistoty a hygieny na pracovišti.

Kontrola osvojených dovedností – přezkoušení a zhodnocení dovedností pracovníka koučem kuchyně.

2. KROK:

- volba postupu práce, vhodných surovin a zařízení pro přípravu pokrmů.

Pracovníci projdou školením ohledně volby správných postupů. Naučí se jak připravit pracoviště na provoz, převzít úkoly podle pracovních plánů a dodržet

posloupnost prací a časový harmonogram. Taktéž si začnou osvojovat, jak realizovat technologický postup podle zadání a použít vhodné suroviny. Osvojené znalosti a dovednosti jsou pouze základní, hlubší znalosti budou osvojovány až v následujících měsících

Kontrola osvojených dovedností – pracovníci jsou přezkoušeni koučem kuchyně ze základní orientace v kuchyni a znalosti surovin, pracovník může být také přezkoušen z hygienických zásad, které se naučil v rámci prvního kroku tréninku.

Pozn. Tréninkový program musí respektovat individuální možnosti zaměstnanců. Volba postupů práce a dodržování časové návaznosti může být pro některé pracovníky poměrně složitými dovednostmi. Pro osvojení těchto činností je potřeba dostatečné praxe.

3. KROK:

- pokračování prohlubování praxe, zaškolování v použití vhodných surovin pro připravované pokrmy.

Pracovníci získají znalosti z čištění zařízení a výrobních prostor a z bezpečného použití vhodných čisticích prostředků.

Kontrola osvojených dovedností – po absolvování třetího kroku jsou zaměstnanci proškoleni za účasti obou školitelů pomocí ukázkových cvičení.

4. KROK :

- pokračuje zaškolování pracovníků v pracovních prostorech kuchyně a v provádění hygienicko - sanitační činnosti.

Pracovníci prohlubují své znalosti z dodržování hygienických předpisů. Taktéž začínají provádět základní pomocné kuchařské práce.

Pozn. Vzhledem k tomu, že dodržování přísných hygienických a technologických postupů v kuchyni jsou pro většinu pracovníků v tréninku zcela novými zkušenostmi, musí tréninkový program respektovat individuální možnosti zaměstnanců. K úspěšnému osvojení těchto znalostí je třeba intenzivní praxe, dostatečný čas a neustálý dozor kouče kuchyně.

Kontrola osvojených dovedností – v této části tréninku pracovník intenzivně spolupracuje s koučem kuchyně, který jej v průběhu činností zkouší.

DRUHÁ FÁZE

Prohlubování a rozšiřování znalostí z první fáze tréninku.

5. KROK:

- pokračování tréninku činností ze 4. kroku,
- pracovníci jsou detailně seznámeni s přejímkou potravinářských surovin.

Pracovníci se naučí správně zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž, sensoricky posoudit nezávadnost a kvalitu dovozených surovin a vyhotovit doklad o převzetí zboží.

6. KROK:

- pokračování tréninku – nakládání s inventářem.

Pracovníci by již měli být schopni samostatného a bezpečného nakládání s inventářem, jeho ošetření a taktéž správného uskladnění.

- *Kontrola osvojených dovedností – pracovníci jsou požádáni o přejetí zboží – je kontrolována kvalita přejímky a přesnost.*

7. KROK :

- seznámení se skladováním potravinářských surovin.

Pracovníci se seznámí s pravidly skladování a ošetřování suroviny podle hygienických norem. Procvičí si zhotovení dokladů o příjmu a výdeji.

- *Kontrola osvojených dovedností – pracovníci jsou požádáni o zkontrolování, převzetí a vyžádání požadovaných druhů zboží.*

8. KROK:

- pokračování prohlubování praxe, vykonávání jednoduchých pomocných prací.

- *Kontrola osvojených dovedností – pracovníci jsou důkladně přezkoušeni hlavním koučem a koučem kuchyně z hygienických předpisů.*

TŘETÍ FÁZE

Kontrola dosavadních osvojených dovedností, technologické postupy přípravy jednotlivých pokrmů.

9. KROK:

- příprava pokrmů pro rychlé občerstvení.

Pracovníci se naučí obecné technologické postupy přípravy jednotlivých pokrmů, včetně pokrmů z jídelního lístku (dobu přípravy, teplotu a množství surovin podle receptur).

10. KROK:

- zpracování a úprava polotovarů.

Pracovníci se naučí zpracovat polotovary v souladu s jejich určením a technologickým postupem úpravy, použít odpovídající technologické vybavení a připravit pokrm z polotovarů ke konzumaci.

Kontrola osvojených dovedností – na konci této fáze jsou pracovníci přezkoušeni hlavním koučem a koučem/kuchařem formou praktického předvedení osvojených dovedností (pomoc při přípravě konkrétního pokrmu - použití správného technologického vybavení, úprava a kontrola pokrmu před expedicí).

ČTVRTÁ FÁZE

Kontrola dosavadních osvojených dovedností, příprava příloh a expedice jídel.

11. KROK:

- zhotovení a tepelná úprava příloh.

Pracovníci se naučí připravit přílohu podle technologického postupu ze surovin nebo polotovarů v požadované kvalitě a kvantitě, zkontrolovat její jakost a připravit ji k expedici.

12. KROK :

- výpomoc při výrobě jídel.

Pracovníci se naučí provést předběžnou přípravu surovin. Zpracovat technologicky suroviny pro výrobu pokrmů (krájení, hnětení, šlehání, mixování, porcování atd.). Spolupracovat mezi sebou a s koučem při přípravě konkrétních zadaných pokrmů (dodržovat technologický postup přípravy pro daný pokrm, dobu přípravy, teplotu a množství surovin podle receptur). Pomáhat při expedici pokrmů podle pokynů.

Kontrola osvojených dovedností – na konci této fáze jsou pracovníci přezkoušeni hlavním koučem a koučem kuchařem formou praktického předvedení osvojených dovedností (zhotovení a expedice konkrétní přílohy, pomoc při výdeji poledního menu). Taktéž je zjišťována průběžná zpětná vazba na kvalitu jídla a jeho prezentace od hostů.

PÁTÁ FÁZE

Prohlubování dovedností v rámci pomoci při výrobě jídel (studená kuchyně) a při obsluze technologických zařízení v provozu. Rozšiřování základních znalostí v oblasti HACCP.

13. KROK:

- bezpečná příprava, obsluha a ošetření technologických zařízení v provozu.

14. KROK:

- prohlubování znalostí HACCP týkající se pracovní náplně pracovníků.

Problematika HACCP je poměrně obsáhlá a složitá. Proto je třeba vybrat opravdové základy a ty důkladně vysvětlit na konkrétních příkladech a provozu kuchyně.

Kontrola osvojených dovedností – na konci měsíce jsou pracovníci přezkoušeni hlavním koučem a koučem kuchařem formou praktického předvedení bezpečné obsluhy vybraného technologického zařízení.

Výčet kompetencí pracovníka/pracovnice po ukončení 5. fáze pracovního tréninkového programu:

- dodržuje osobní hygienu a hygienu práce v průběhu pracovních činností,
- provádí úklid a čištění zařízení a prostor pro výrobu pokrmů a dodržuje sanitální řád,
- skladuje suroviny a nápoje v souladu s požadavky na jejich uskladnění a na hygienu,
- provádí úklid a čištění skladovacích prostor,
- pomáhá při přípravě pokrmů,
- podle pokynů připravuje jednoduché teplé pokrmy a přílohy a pokrmy pro rychlé občerstvení,
- připravuje podle pokynů běžné výrobky studené kuchyně, saláty, bagety apod.,
- udržuje a zabezpečuje použitý inventář,
- používá a udržuje technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu,
- sklízí/myje použitý inventář; čistí, udržuje a zabezpečuje inventář po jeho použití,
- dodržuje základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence,
- dodržuje zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti,

- dbá na zabezpečování kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňuje požadavky hosta,
- efektivně a ekonomicky nakládá s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí

Konkrétní hodnotící parametry jsou součástí přílohy 2, 4, 5.

ŠESTÁ FÁZE (ZÁVĚREČNÁ)

Kontrola osvojených znalostí a dovedností získaných v průběhu celého tréninkového programu.

V této fázi jsou zaměstnanci připravováni na závěrečnou zkoušku a jsou pilovány nejasnosti. Následně jsou důkladně zkoušeni ze všech získaných znalostí a dovedností v rámci tréninkového programu. Úspěšné absolvování zkoušek a splnění všech stanovených podmínek je nezbytnou součástí k získání absolventského certifikátu.

Všechna přezkoušení jsou koordinována oběma kouči ve spolupráci s managementem projektu. Zkoušení probíhají písemnou i ústní formou.

Hlavními zkušebními okruhy jsou:

- volba postupu práce, potřebných surovin a zařízení pro přípravu pokrmů,
- přejímka potravinářských surovin,
- nakládání s inventářem,
- skladování potravinářských surovin,
- příprava pokrmů pro rychlé občerstvení,
- zpracování a úprava polotovarů,
- zhotovení a tepelná úprava příloh,
- výpomoc při výrobě jídel,
- obsluha technologických zařízení v provozu
- čištění zařízení a výrobních prostor,
- provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů

Metodický plán výuky českého jazyka

Kurz, úroveň, frekvence výuky <i>Course details, level, frequency of lessons</i>	<i>A1 – začátečníci / beginners</i> <i>4krát týdně – 4 x 60 minut každý pracovník</i>
Dlouhodobé cíle, student se potřebuje zaměřit na: <i>Long-term targets</i>	<i>Základní komunikace – každodenní život v ČR (doprava, nakupování, vyřizování úředních záležitostí, cizinecká policie, formuláře a doklady, pracovní nabídky, CV, pracovní pohovor),</i> <i>Základní komunikace – obsluha zákazníka v tréninkové kavárně</i>



EVROPSKÁ
UNIE

Postup výuky	Počet hodin* (60 min) <i>Number of lessons</i>	Lekce, téma <i>Book unit + topic</i>	Sl.zásoba, gramatika <i>Vocabulary + Grammar</i>	Poslech,čtení <i>Listening + Reading</i>	Komunikace <i>Communication skills, functional language</i>	Materiály na míru <i>Materials reflecting ISN</i>	Projekt <i>Project</i>
1. stupeň	16	<i>Představujeme se</i>		<i>Čtení: cizinci v ČR</i>	<i>Představujeme se Tykání a vykání</i>	<i>Komunikační hra Small Talk Jídelní lístek</i>	

		<p><i>Čeština express: lekce 1, 2</i></p> <p><i>Čeština pro cizince a azylanty: lekce 1, 2 a 3</i></p>	<p><i>Jak poznat rod v češtině? Koncovky adjek. a substan.</i></p> <p><i>Shoda adjektiva se substantivem v 1. a 4 pádu SG</i></p> <p><i>Nominativ vs. akusativ</i></p> <p><i>Slovesa: mít, mít rád, dát si, jíst a pít</i></p> <p><i>Barvy a chutě</i></p> <p><i>Jídlo a pití</i></p> <p><i>Oblečení</i></p> <p><i>Komparativ: levný, levnější, nejlevnější / drahý, dražší, nejdražší / malý, menší, nejmenší / velký, větší, největší.</i></p> <p><i>Číslovky 1 – 1 000 000.</i></p>	<p><i>Čtení: dialogy v restauraci</i></p> <p><i>Poslech: čeština express l. 2, cv. B2, l. 3 cv. A3, B2</i></p>	<p><i>Objednávka jídla v restauraci.</i></p> <p><i>Nákupní seznam – analýza cen, slev, množství.</i></p>	<p><i>Jídelní lístek</i></p> <p><i>Plán města – hra „kde jsem“</i></p> <p><i>Vstupenky, jízdenky, kupony, poukazy, průkazy – analýza.</i></p> <p><i>Leták ze supermarketu – nákupní seznam.</i></p>	
2. stupeň	16	<p><i>Čeština expres: lekce 4</i></p> <p><i>Certifikovaná zkouška z češtiny pro cizince – A1 (čtení)</i></p>	<p><i>Rodina – členové, vztahy.</i></p> <p><i>Posesivní zájmena.</i></p> <p><i>Komparativ: mladý, mladší,</i></p>	<p><i>Čtení: Čeština express l. 4, cv. A2</i></p>	<p><i>Vyprávění o rodině – věk, vztahy.</i></p> <p><i>Tázací zájmeno – kolik. Kolik je ti/mu/jí/nám/vám</i></p>	<p><i>Fotky rodiny – kdo je na fotce, kolik mu je, co dělá, jak vypadá.</i></p>	

			<p><i>nejmladší / starý, starší, nejstarší.</i></p> <p><i>Povahové vlastnosti – jaký, jaká, jaké</i> <i>/opakování – shoda ADJ + SUB)</i></p> <p><i>Slovesa: studovat, pracovat, jmenovat se – časování.</i></p> <p><i>Akusativ – opakování: co máš?</i></p> <p><i>Zvířata.</i></p> <p><i>Prostorová orientace (nahore, dole apod.)</i></p> <p><i>Dopravní prostředky.</i></p> <p><i>Předložky: na, v, z, k, do (časový význam)</i></p>		<p><i>let?</i></p> <p><i>Kde? X Kam?</i></p> <p><i>Odkud jsi? Jsem z ...</i></p> <p><i>Kde žiješ? Žiju v ...</i></p> <p><i>Kde bydlíš?</i></p> <p><i>Bydlím v / na...</i></p>	
3. stupeň	16	<i>Čeština expres: lekce 4</i>	<p><i>Slovesa: rozumět, vidět, vědět, mluvit, – časování</i></p> <p><i>Slovesa – opakování základních sloves a časovacích</i></p>	<p><i>Zkouška z češtiny A1 – poslech: hlášení na nádraží hlášení v metru rozhovor na recepci</i></p>	<p><i>Tázací zájmena: kdy X kde X kdo X co X jak X jaký – správné pochopení otázky a odpověď</i></p>	<p><i>Certifikovaná zkouška z češtiny pro cizince A1: vizitky a inzeráty, pozvánka na akci, email, dotazník s osobními údaji,</i></p>

			<p>vzorů (-ám, -áš / -ím, -íš / -u, eš)</p> <p>Vizitky, štítky, inzeráty – služby a obchody ve městě.</p>	<p>kontrola jízdenek</p> <p>dotaz na cestu</p> <p>dotaz na cenu u pokladny, v obchodě</p>	<p>Porozumění praktickým informacím: otevírací a ordinační hodiny, otevřeno / zavřeno / dovolená, datum, místo, adresa, emailová adresa, mobil, pevná linka.</p>	<p>formuláře na cizinecké policii.</p>	
4. stupeň	16		<p>Bydlení – byt X dům, zařízení pokoje, spolubydlící.</p> <p>Jídlo a pití – opakování.</p> <p>Způsoby přípravy jídla.</p> <p>Životní styl – sport.</p>	<p>Čtení: byt k pronájmu (inzerát).</p>	<p>Voláme majiteli bytu a ptáme se na různé věci ohledně pronájmu bytu (cena, poplatky, spolubydlící, lokalizace, okolí, patro, služby, zařízení).</p> <p>Psaní: email kamarádovi. Jak se žije v Praze? (ceny, doprava, bydlení, práce, lidé, tolerance, jídlo, zvyky)</p>	<p>Kvíz: jaký je váš životní styl.</p>	
5. stupeň	16	Čeština expres:	Měsíce –	Čeština expres I. 5	Kolik je hodin? X	Leták z kina	Česká historie:



EVROPSKÁ
UNIE

		<i>lekce 5</i>	<i>opakování Datum – skloňování názvů měsíců + řadové číslovky v genitivu Předložky: od, do, v (časový význam) Každodenní aktivity: nová slovesa Modální slovesa: chtít, moct, muset</i>	<i>- poslech: Plány na dnešek a zítek Domluvení schůzky Čtení: kulturní servis: jaké akce se konají v Praze</i>	<i>V kolik hodin? X Kolik hodin? (jak dlouho) – správné pochopení otázky a odpověď Co chceme a co musíme dělat – diskuse. Psaní: denní rozvrh- jak vše stíhat?</i>	<i>Světozor. Na který film půjdeme? V kolik se sejdeme?</i>	<i>důležitá data v českých dějinách České svátky: proč se slaví 28.10 a 17.11? Státní svátky v Kongu. Demokracie.</i>
6. stupeň	10	<i>Čeština expres: lekce 6</i>	<i>Minulý čas (imperfektum).</i>	<i>Čtení: slavní Češi a Češky</i>	<i>Co jsi dělal včera? Co si dělal jako dítě?</i>		<i>Píšeme CV.</i>

***Počet hodin uvedený u jednotlivých stupňů je pouze orientační.**

Metodický plán rozvoje měkkých dovedností

Profesionální pracovník v oboru gastronomie na pozici:

- Pozice číšník/servírka
- Pozice pomocník/pomocnice v kuchyni

Metodický plán se skládá z workshopů, které jsou zaměřeny na rozvoj měkkých dovedností a jsou složeny z těchto **klíčových témat**:

1. komunikace se zákazníkem/hostem,
2. týmová práce,
3. pracovní výkonnost.

Jednotlivá témata se v rámci workshopů prolínají. Cílem workshopů je vybavit účastníky projektu zejména měkkými dovednostmi (tzv. soft-skills) a souvisejícími znalostmi, které mohou uplatnit ve své další praxi. Velká pozornost je věnována také osobní motivaci pro práci v gastronomii, účastníci jsou taktéž vedeni k pochopení nutnosti a důležitosti týmové práce (spolupráce mezi barem a kuchyní) pro zajištění bezproblémového chodu kavárny.

OSVOJENÉ DOVEDNOSTI ÚČASTNÍKŮ (WORKSHOP MĚKKÝCH DOVEDNOSTÍ)

1. Téma: Komunikace s hostem

Osvojené dovednosti účastníků:

- Vhodně reprezentuji kavárnu (oblečením atd.) a projekt před zákazníkem,
- umím vytvořit pozitivní první dojem a zajistit, aby se host cítil příjemně,
- orientuji se v základech společenského chování souvisejících s chodem kavárny,
- umím u hosta probudit zájem o nabídku kavárny,
- znám nabídku kavárny,
- nebojím se hovořit s hostem česky v průběhu jeho návštěvy v kavárně.

2. Téma: Týmová práce

Osvojené dovednosti účastníků:

- Umím spolupracovat s ostatními,
- když je třeba, sám/a od sebe nabídnu pomoc,
- respektuji svého nadřízeného i ostatní,
- jsem ochotný se učit od ostatních,
- snažím se ostatním rozumět a snížit jazykové bariéry,
- ptám se, když něčemu nerozumím,
- umím přijmout kritiku a poučit se z ní.

3. Téma: Pracovní výkonnost

Osvojené dovednosti účastníků:

- Dělán práci s nadšením, mám zájem o práci/obor
- jsem samostatný/á během plnění úkolů,
- rád/a se učím nové věci z oboru,
- dělám věci navíc (pro hosty i pro ostatní),
- přemýšlím, jak zlepšit služby,
- všímám si věcí, které by mohly zákazníkům vadit,
- aktivně je odstraňuji/upozorňuji na ně (i když to není má práce),
- rychle řeším problémy,
- plním své pracovní úkoly, neodkládám je,
- zbytečně nediskutuji o smyslu úkolu,
- dělám svou práci pečlivě, nesnažím se ji ošidit,
- zvládám práci pod stresem.

WORKSHOP MĚKKÝCH DOVEDNOSTÍ (Profesionální zaměstnanec v oboru gastronomie)

<p>Cíl aktivity:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Osvojí si základy komunikace s hostem v českém jazyce (od vstupu hosta do kavárny přes celou jeho návštěvu po rozloučení), • Zvládají řešení jednoduchých požadavků ze strany hosta, • Porozumí důležitosti hostů, jejich potřebám, specifikům českých hostů (vnímání času, čistota, profesionalita) a významu jejich spokojenosti pro kavárnu.
<p>Popis aktivity:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Představení lektora. • Představení účastníků. • Co hosté očekávají od Kafé Afrika? Čím je tato kavárna specifická? • Zaměstnanec jako vizitka kavárny – znalosti a dovednosti potřebné pro práci v kavárně, kulturní odlišnosti, dodržování společenských pravidel, respektování osobnosti nadřízeného. • První dojem hosta – jak vzniká, na co je třeba dát pozor, čeho si host všímá? • Komunikační dovednosti spojené s příchodem hosta - pozdrav hosta, usazení, donesení menu, doporučení jídla, objednávka. • Komunikační dovednosti spojené s přinesením nápojů a jídla. • Komunikační dovednosti spojené s placením. • Proč zjišťovat spokojenost hosta – pozitivní a negativní reklama. • Praktický nácvik obsluhy hosta. • Nácvik vhodných reakcí na nejběžnější situace (kohoutková voda; platba stravenkami; stížnost na studené jídlo; stížnost na dobu čekání; stížnost na špinavé nádobí; špatně vrácená částka; omluva, že jídlo došlo). • Týmová práce – proč je třeba týmově pracovat, příklady týmového chování, jak host pozná zda v kavárně funguje týmová práce, dopady netýmového chování.
<p>Jak tyto dovednosti dále rozvíjet:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Co nejvíce komunikovat s účastníky v češtině, pracovat s jejich slovní zásobou (např. aby uměli popsat z čeho se skládá pokrm, vysvětlit specifika africké kuchyně, poradit, které jídlo je čistě vegetariánské atd.) • Poskytovat účastníkům okamžitou zpětnou vazbu na jejich chování, jít příkladem, ale nedělat práci za účastníky projektu. • Při menším provozu kavárny rotovat

- zaměstnance kuchyně a obsluhy,
- Přístupovat k účastníkům více individuálně – učit je věci navíc v rámci jejich rozvoje, například jim stanovit individuální plány,
 - Pokud čas dovolí, procvičovat modelové situace.
 - Podporovat týmovou práci, okamžitě řešit nehody na pracovišti.



ZÁVĚREČNÉ HODNOCENÍ PRACOVNÍHO TRÉNINKU NA POZICI ČÍŠNÍK/SERVÍRKA

Jméno hodnoceného:

Osvojené dovednosti:	0	1	2	3	4	5
1) Zním a dodržuji pravidla chování na pracovišti.						
2) Zním a dodržuji základy hygieny na pracovišti i osobní hygienu.						
3) Zním zásady bezpečnosti práce a dodržuji je v praxi.						
4) Zním a plním každodenní úkoly před otevřením kavárny.						
5) Zním a plním každodenní úkoly po uzavření kavárny.						
6) Zním a zvládám každodenní úkoly spojené s předáním směny.						
7) Orientuji se v prostoru baru a kavárny.						
8) Zním vybavení baru.						
9) Umím samostatně obsluhovat kávovar, výčepní zařízení, zařízení na mytí sklenic a výrobek ledu.						
10) Vyzním se v nápojovém lístku.						
11) Zním základní pravidla servisu nápojů.						
12) Umím připravit studené nápoje dle NL a použít k tomu vhodný inventář.						
13) Umím připravit teplé nápoje dle NL a použít k tomu vhodný inventář.						
14) Umím připravit alkoholické nápoje dle NL a použít k tomu vhodný inventář.						
15) Zním a umím servis vín z NL.						
16) Zním denní jídelní lístek a vím z jakých surovin jsou jídla připravena.						
17) Mám zájem o nového hosta, umím ho pozvat dál.						

18) Víím, co mám dělat při příchodu hosta.						
19) Umím hostovi poradit s výběrem, umím správně převzít a napsat objednávku a odevzdat ji v kuchyni.						
20) Znáím a dodržuji základní pravidla obsluhy.						
21) Dodržuji zásady společenského chování, jednám s hostem s respektem.						
22) Odnáším použité nádobí, nenechám ho dlouho ležet před hostem.						
23) Nenechám hosta dlouho čekat na další objednávku, aktivně nabízím.						
24) Aktivně dotazem zjišťuji, zda byl host spokojen.						
25) Umím se zeptat na způsob placení.						
26) Umím spočítat účet a správně zúčtovat.						
27) Umím se vhodně rozloučit s hostem.						
28) Znáím a plním povinnosti po odchodu hosta.						
29) Zvládám organizaci práce během dne, spolupracuji s kolegy.						
30) Plním další úkoly kouče spojené se zajištěním provozu.						
Celkem						

Celkem dosažených bodů:

V Praze, dne.....

Jméno a podpis hlavního kouče


Stupnice hodnocení 5 – 0:

5: plní nadstandardně, **4:** plní výborně, **3:** plní uspokojivě s drobnými výtkami, **2:** neplní dobře/neví, potřebuje další praxi, **1:** nezvládá/neumí vůbec, ale má snahu se pomalu zlepšovat (je motivace), **0:** nezvládá/neumí vůbec, nesnaží se zlepšovat (chybí motivace).

Požadovaný minimální počet bodů pro certifikát: **98** (cca 65%)

Doporučení Humanitas Afrika: 120

Maximální počet bodů: **150**

 ZÁVĚREČNÉ HODNOCENÍ PRACOVNÍHO TRÉNINKU NA POZICI POMOCNÍK/POMOCNICE V KUCHYNI						
Jméno hodnoceného:						
Osvojené dovednosti:	0	1	2	3	4	5
1) Dodržuji včasný příchod na pracoviště.						
2) Zním a dodržuji správnou hygienickou praxi týkající se osobní hygieny.						
3) Dodržuji zásady bezpečnosti práce.						
4) Umím pečovat o úklidové pomůcky a zacházím s nimi šetrně.						
5) Pečlivě vykonávám každodenní úklidové práce a hygienu pracoviště.						
6) Správně zacházím s odpadem a zbytky z výroby. Pečlivě třídím, vyprazdňuji, čistím nádoby s odpadem.						
7) Zním rozmístění skladových prostor a skladování jednotlivých druhů potravin – umím vše vysvětlit.						
8) Zním zásady kontroly potravin při příjmu a manipulace při uložení do skladu – vím, jak zacházet s obaly.						
9) Zním a dodržuji pravidla pro udržování chladících boxů.						
10) Víím, jak předcházet fyzikální nebo chemické						

kontaminaci potravin.						
11) Odděluji rizikové operace (skladování, příprava, distribuce) – umím vše vysvětlit.						
12) Zvládám postupy mytí nádobí na všech úsecích pracoviště – nádobí z kuchyně, černé nádobí, nádobí od hostů.						
13) Znáám základní vybavení kuchyně a kuchyňské pomůcky a vím jak je používat.						
14) Při příchodu do kuchyně umím zkontrolovat obsah lednic a oznámit chybějící suroviny.						
15) Umím rychle a kvalitně opracovat suroviny dle instrukcí šéfkuchaře.						
16) Umím vážit suroviny pro přípravu jídel.						
17) Znáám denní nabídku jídel a umím je připravit.						
18) Umím správně převzít objednávku jídel od obsluhy.						
19) Jsem rychlý při přípravě objednaných jídel.						
20) Umím esteticky naaranžovat objednané jídlo na talíř.						
21) Dodržuji zásady společenského chování, jednám s hostem s respektem.						
22) Odnáším použité nádobí, nenechám ho dlouho ležet před hostem.						
23) Zvládám organizaci práce během dne, znám své povinnosti.						
24) Plním další úkoly kouče spojené se zajištěním provozu.						
25) Respektuji zásady týmové práce, spolupracuji s kolegy z baru.						
Celkem						

Celkem dosažených bodů:

V Praze, dne.....

Jméno a podpis dalšího zkoušejícího

Jméno a podpis hlavního kouče

Stupnice hodnocení 5 – 0:

5: plní nadstandardně, **4:** plní výborně, **3:** plní uspokojivě s drobnými výtkami, **2:** neplní dobře/neví, potřebuje další praxi, **1:** nezvládá/neumí vůbec, ale má snahu se pomalu zlepšovat (je motivace), **0:** nezvládá/neumí vůbec, nesnaží se zlepšovat (chybí motivace).

Požadovaný minimální počet bodů pro certifikát: **80** (cca 64,5%)

Doporučení Humanitas Afrika: 100

Maximální počet bodů: **125**



SKILLS EVALUATION FOR THE POSITION WAITER/WAITRESS

Name:

Skills adopted by the participant:

0 1 2 3 4 5

1) I know and obey the rules of the workplace.

2) I know and adhere to the principles of workplace hygiene and personal hygiene.

3) I know the safety principles and I put them into practice.

4) I know and mastered the daily tasks before the cafe opens.

5) I know and mastered the daily tasks after the cafe closes.

6) I know and mastered the daily tasks associated with the shift handover.

7) I can orientate myself around the bar and the cafe.

8) I know the material at the bar.

9) I can independently work the coffee machine, the tap, the ice machine, and the glass cleaner.

10) I know the drink menu.

11) I know how drinks should be served.

12) I know how to prepare the cold drinks on the menu and use the appropriate equipment.

13) I know how to prepare the hot drinks on the menu and use the appropriate equipment.

14) I know how to prepare the alcoholic drinks on the menu and use the appropriate equipment.

15) I know how to serve the wine on the menu.

16) I know the daily menu and what ingredients are in them.

17) I pay attention to new guests and know how to give them information.

18) I know what to do when a guest arrives.

19) I know how to explain the guest about what is on the menu, I know how to take the order down and give it to the kitchen.

20) I know the basic rules of service.

21) I adhere to the basic principles of social behavior and I treat the guests with respect.

22) I clear the table and I don't leave the dirty dishes on the table in front of the guest.						
23) I don't keep the guest waiting long before taking the next order.						
24) I ask the guest if everything is ok (satisfied).						
25) I can ask for the guest to pay.						
26) I know how to calculate the bill.						
27) I know how to properly say goodbye to the guest.						
28) I know what to do after the guest leaves.						
29) I mastered the organization of the work during the day.						
30) I do the tasks that the coach asks me to do.						
Total						

	SKILLS EVALUATION FOR THE POSITION OF ASSISTANT IN THE KITCHEN					
	Name:					
Skills adopted by the participant:	0	1	2	3	4	5
1) I respect the principles of team work.						
2) I know and I follow the rules of behavior at the workplace.						
3) I know and I follow the hygiene rules at workplace as well as my personal hygiene.						
4) I know the principles of safety at work and I follow them in practice.						
5) I know and I can manage everyday tasks before the opening of the Cafe.						
6) I know and I can manage everyday tasks after the closing of the Cafe.						
7) I know and I can manage everyday tasks when changing the shifts.						
8) I know where everything is located in the kitchen area.						

9) I know the equipment of the kitchen.						
10) I know how to take care of the cleaning utensils and I use them economically.						
11) I carry out the everyday cleaning tasks thoroughly.						
12) I separate the waste and I empty and clean the waste bins thoroughly. I handle the waste and the leftovers in a proper way.						
13) I know where the stock is located and I know how to store individual foodstuff - I can explain the reasons.						
14) I know the principles of checking new delivery and the principles of food manipulation and storage – how to handle the packaging.						
15) I know and I follow the rules of fridge maintenance.						
16) I know how to prepare the ingredients based on the chef's instructions quickly and effectively.						
17) I know the menu and I know which ingredients the dishes are prepared from.						
18) I know how to prevent physical or chemical contamination of the food.						
19) I separate the risk operations (storage, preparation, distribution) - I can explain the reasons.						
20) I check the workplace on regular basis - I report the defects, damages on property, presence of pests - I know why.						
21) I know how to weigh the ingredients; I follow the standard and norms of ingredients preparation for production.						
22) I handle the kitchen tools with proper care and I keep them clean at all times.						
23) I know the processes of washing the dishes at all sections of the workplace - the kitchen dishes and the dishes from guests.						
24) I can manage the processes of cleaning the						

workplace surfaces - sanitary procedures.						
25) I never perform non-hygienic and non-acceptable behavior at the workplace.						
26) I know the basic rules for serving the guests.						
27) I follow the rules of socially appropriate behavior and I treat the guests with respect.						
28) I take away used dishes; I do not leave it in front of guests for long time.						
29) I fulfill other tasks set by couch that are in connection with securing the operation of Cafe.						
Total						

Otázky v angličtině a ve francouzštině jsou více rozvedené, protože slouží účastníkům k přípravě na závěrečnou zkoušku Hlavní smysl je ve všech jazycích stejný.



L'EVALUATION DE COMPETENCES

Assistant dans la cuisine

La personne évalué:

Compétences acquises:

	0	1	2	3	4	5
1) Je connais et je respecte les règles de comportement sur le lieu de travail.						
2) Je connais et j'adhère aux principes d'hygiène sur le lieu de travail et d'hygiène personnelle.						
3) Je connais les principes de sécurité et je les met en pratique.						
4) Je connais et je maîtrise les tâches quotidiennes avant d'ouvrir le café.						
5) Je connais et je gère les tâches quotidiennes après la fermeture du café.						
6) Je connais et maîtrise les tâches quotidiennes liées à la passation de service.						
7) Je m'oriente dans le bar et café.						
8) Je connais le matériel du bar.						
9) Je sais me servir seul de la cafetière , de la fontaine a bière, l'appareil pour laver les verres et du distributeur de glaçons.						
10) Je me repère la carte des boissons.						
11) Je sais comment servir les boissons.						
12) Je sais préparer les boissons froides de la carte et utiliser le matériel approprié.						
13) Je sais préparer les boissons chaudes de la carte et utiliser le matériel approprié.						
14) Je sais préparer les boissons alcoolisés de la carte et utiliser le matériel approprié.						
15) Je sais comment servir les vins de la carte.						
16) Je connais le menu du jour et les ingrédients qui les composent.						
17) Je fais attention au nouveau client et je sais l'accueillir.						
18) Je sais ce qu'il faut faire à l'arrivée de client.						

19) Je sais conseiller le client sur le menu, je sais prendre une demande par écrit et la donner en cuisine.						
20) Je connais les règles de service.						
21) Je respecte les principes de comportement, je traite les clients comme il faut.						
22) Je débarrasse le table, je ne laisse pas les assiettes sales devant le client.						
23) Je ne laisse pas attendre le client longtemps pour la prochaine commande.						
24) Je demande si le client est satisfait.						
Total						

Materiály k workshopu měkkých dovedností

1. Pro účastníky:

Prosím doplňte, co řeknete, když.....

Host vstoupí do kavárny:
<input type="checkbox"/>
Host dojedl:
<input type="checkbox"/>
Přinesete hostovi jídlo:
<input type="checkbox"/>
Host zavře jídelní lístek:
<input type="checkbox"/>
Host jí:
<input type="checkbox"/>
Host si objedná (sdělí Vám svou objednávku):
<input type="checkbox"/>
Host Vám řekne, že jídlo bylo dobré:
<input type="checkbox"/>
Host si stěžuje, že na jídlo čeká dlouho:
<input type="checkbox"/>

Host chce platit:
<input type="checkbox"/>
Host odchází:
<input type="checkbox"/>
Host chce něco vědět o Kafé Afrika:
<input type="checkbox"/>
Host se ptá, zda je kavárna kuřácká:
<input type="checkbox"/>

.....

.....

.....

Rozhodněte, zda je odpověď správná nebo špatná. Špatnou opravte.

1. Když si host objedná jídlo a pití jako první mu přineseme příbor.
<input type="checkbox"/>
2. Když si host sedne, setřeme mu stůl.
<input type="checkbox"/>
3. Když si host sedne ke stolu se špinavým nádobím, doneseme mu jako první nápojový lístek.
<input type="checkbox"/>
4. Když chce host podat lžící, přinesu mu ji v ruce.
<input type="checkbox"/>

5. Když host zaplatí a zůstane ještě sedět, odnesu všechno špinavé nádobí, aby byl stůl prázdný a utřu před ním stůl.

6. Vždy nesu jídelní a nápojový lístek najednou.

7. Když host dojí, tak si ho nevšímám.

8. Přes den kontroluji čistotu toalet.

9. Mohu si vyřizovat telefonické hovory před hosty.

10. Když má host opřený příbor o talíř, znamená to, že už dojedl.

11. Jídlo se dává vždy prvnímu muži.

12. Jestliže jeden z dvojice už dojedl, mohu mu talíř odnést.

13. Zdravíme přicházejícího hosta jako první.

14. Když nesu jídlo z kuchyně, měl/a bych vědět, kde ten člověk sedí.

15. Hostovi podáváme při příchodu a odchodu ruku.

16. Když mi spadne na zem ubrousek, který nesu hostovi, seberu ho a hostovi ho dám.

17. Když je talíř při servírování zespoda mokrý, tak to nevádí.

<input type="checkbox"/>
18. Když mám při obsluze žvýkačku nebo jím, tak to nevadí.
<input type="checkbox"/>
19. Když host dopije a nedívá se na mě, znamená to, že už nic nechce.
<input type="checkbox"/>
20. Když nesu jídlo a všimnu si, že má host dopito, řeknu to obsluze.
<input type="checkbox"/>
21. Když nesu hostovi jídlo (obsluhuji) ve špinavém oblečení, tak to nevadí.
<input type="checkbox"/>
22. Když zapomenu, co si host objednal, otočím se a zavolám na něj.
<input type="checkbox"/>
23. Při jídle na hosta nemluví, abych ho nerušil.
<input type="checkbox"/>

.....

.....

.....

.....

.....

.....

KVÍZ

Napište, jak zněla Vaše otázka, když host odpověděl:

Otázka	Odpověď
	Mám se dobře.
	Bylo to dobré.

	Dám si espresso lungo.
	Už nebudu, děkuji.
	Máte vodu z kohoutku?
	Ano, můžete.
	Ano, zákusek si dám/ Dám si zákusek.
	Ano, můžete mi říct, co jsou plaintainy?
	Je to studené.
	To je pro mě.

.....

2. Pro lektory:

Úkoly je vhodné procházet spolu s účastníky. Objasnit jim význam jednotlivých vět, ověřit porozumění a poté je nechat samostatně pracovat. Zároveň doporučuji nechat účastníky opakovat věty v češtině a cvičit tak jistější projev.