აჭარის ავტონომიური რესპუბლიკის ტურიზმისა და კურორტების დეპარტამენტი, სერვისის განვითარების სამსახური

შეფ სტუარდების ტრენინგი

15.04.2022 - 17.04.2022

ტრენინგის შესახებ

აღნიშნული მოკლევადიანი თეორიულ-პრაქტიკული ტრენინგი განთვალისწინებულია განთავსების ობიექტების კვებისა და სასმელების სამსახურის შეფ სტუარდებისათვის და მისი მიზანია უზრუნველყოს სამზარეულოს დასუფთავების, ჭურჭლისა და სამზარეულოს ინვენტარის მოვლა-დასუფთავების კოორდინირება და კონტროლი.

ტრენინგში მონაწილეობის მიღება შეუძლიათ როგორც განთავსების ობიექტების კვებისა და სასმელების სამსახურის შეფ სტუარდებს, ასევე კვების ობიექტების მენეჯერებს/შეფ სტუარდებს/ შეფ მზარეულებს.

განრიგი და ფორმატი

თეორიულ-პრაქტიკული ტრენინგის ხანგრძლივობაა 9 საათი. ჩატარდება სამი დღის განმავლობაში, დღეში 3 საათი.

მისამართი: ქ. ბათუმი, ზ. გორგილაძის 111, სასტუმრო „ბესტ ვესტერნ პრემიერ ბათუმი“

10-ე სართული, საკონფერენციო დარბაზი „ონიქსი“

პროგრამა

დღე I - 15 აპრილი, 2022 წელი

17:00 – 18:30 - ტრენინგის დაწყება

- შეფ სტუარდის როგორც მენეჯერის მოვალეობები, კოორდინირება, კონტროლი
- ჰიგიენა და სანიტარია მზა საკვების მომზადების ობიექტებში;
- ქიმიური ხსნარების გამოყენების წესები;
- უსაფრთხოების წესები სარეცხ საშუალებებთან მუშაობის დროს (10 ოქროს წესი);
- სარეცხ საშუალებებზე გამოსახული გამაფრთხილებელი სიმბოლოები;

18:30 – 19:00 - შესვენება

19:00 – 20:30 - ტრენინგის გაგრძელება

- ინდივიდუალური დაცვის საშუალებები;
- გამაფრთხილებელი ნიშნის გამოყენების წესები და სამზარეულოს იატაკის რეცხვა-დეზინფექცია;
- ტრაპების მოვლის წესები;

დღე II - 16 აპრილი, 2022 წელი

17:00 – 18:30 - ტრენინგის დაწყება

- სამზარეულოს მოწყობილობები და მისი მოვლა-დეზინფექცია;
- სარეცხი სადეზინფექციო საშუალებები;
- სამზარეულოს ინვენტარის რეცხვა-დეზინფექცია;

18:30 – 19:00 - შესვენება

19:00 – 20:30 - ტრენინგის გაგრძელება

- ჭურჭლის რეცხვა სამი ნიჟარის პრინციპით;
- ჭურჭლის სახეობები;

- ჭურჭლის სარეცხი მანქანის ტიპები და მისი გამოყენების წესები;
- ჭურჭლის დასაწყობების პრინციპები;

დღე III - 17 აპრილი, 2022 წელი

17:00 – 18:30 - ტრენინგის დაწყება

- გამწოვი სისტემის მოვლის წესები;
- ხორცის და თევზის ოთახების რეცხვა-დეზინფექცია;
- MSDS-ის განსაზღვრა;
- სამზარეულოს ინვენტარის ყოველდღიური რეცხვა-დეზინფექციის ჩანაწერების წარმოება;

18:30 – 19:00 - შესვენება

19:00 – 20:30 - ტრენინგის გაგრძელება

- ჭურჭლის სარეცხი მანქანის მოვლის და ტემპერატურის კონტროლის ყოველდღიური ჩანაწერები;
- სამზარეულოში არსებული ნარჩენების გატანის წესები;
- სამზარეულოს სველი ნარჩენების, ურნების მოვლის წესები.