

## Zagadnienia do opracowania dla Klasy IIITg

Proszę o przesłanie opracowanych zagadnień w formie skanów, zdjęć itp. na adres [justyna.technikhotelarstwa@gmail.com](mailto:justyna.technikhotelarstwa@gmail.com) do 1.04.2020r. Pozdrawiam 😊

### Podstawy działalności przedsiębiorstwa hotelarskiego

#### Temat: Jak założyć własną firmę?

1. Proszę o dokończenie notatki na temat zakładania własnej firmy, tj. co należy zrobić po rejestracji. Możecie korzystać np. z tej strony <https://www.biznes.gov.pl/pl/firma/zakladanie-firmy/chce-zalozyc-firme-jednoosobowa-samozatrudnienie/gdzie-zarejestrowac-firme-i-co-powinienes-zrobic-po-rejestracji>
2. Opiszcie wady i zalety prowadzenia własnej działalności, na podstawie np. tej strony <https://6krokow.pl/z-czym-wiaze-sie-rozpozecie-wlasnej-dzialalnosci-gospodarczej/>
3. Wyjaśnij czym jest profil zaufany i podpis elektroniczny, np. na podstawie tej strony <https://www.biznes.gov.pl/pl/firma/sprawy-urzedowe/chce-zalatwic-sprawe-w-urzedzie/dlaczego-warto-zalatwiac-sprawy-urzedowe-przez-biznes-gov-pl-i-jak-to-zrobic/profil-zaufany-i-podpis-elektroniczny-zalatwianie-spraw-online-na-biznes-gov-pl-oraz-innych-serwisach-administracji>

### Organizacja pracy w hotelarstwie

#### Temat: Sprzęt, środki i techniki utrzymania czystości – c.d.

1. Proszę o dokończenie notatki na temat środków czystości (tabelka - sposoby usuwania różnych plam)
2. Wykonaj ćwiczenia – załącznik

### Obsługa konsumenta

#### Temat: Sposoby podawania napojów

Proszę o opracowanie następujących zagadnień:

1. Podawanie wina czerwonego, białego i musującego (w jakich kieliszkach, temperatury podania, pojęcia dekantacja, frapowanie, itp.)
2. Podawanie piwa
3. Podawanie wody i napojów