აჭარის ავტონომიური რესპუბლიკის ტურიზმისა და კურორტების დეპარტამენტი, სერვისის განვითარების სამსახური

შეფ სტუარდების ტრენინგი

12.11.2023 - 14.11.2023

ტრენინგის შესახებ

12 ნოემბრიდან დაიწყება შეფ სტუარდების უფასო თეორიულ-პრაქტიკული ტრენინგი, რომელიც გათვალისწინებულია კვების ობიექტების თანამშრომლებისათვის. ტრენინგის მიზანია უზრუნველყოს სამზარეულოს დასუფთავების, ჭურჭლის/სამზარეულოს ინვენტარის მოვლა-დასუფთავების სტანდარტების დაცვა და კონტროლი.

შინაარსი

ტრენინგის ძირითადი საკითხები:

- 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;
- ინდივიდუალური დაცვის საშუალებები;
- გამაფრთხილებელი ნიშნის გამოყენების წესები და სამზარეულოს იატაკის რეცხვა-დეზინფექცია;
- ტრაპების მოვლის წესები;
- სამზარეულოს მოწყობილობები და მისი მოვლა-დეზინფექცია;
- სარეცხი სადეზინფექციო საშუალებები;
- სამზარეულოს ინვენტარის რეცხვა-დეზინფექცია;
- ჭურჭლის რეცხვა სამი ნიჟარის პრინციპით;
- ჭურჭლის სახეობები;
- ჭურჭლის სარეცხი მანქანის ტიპები და მისი გამოყენების წესები;
- ჭურჭლის დასაწყობების პრინციპები
- გამწოვი სისტემის მოვლის წესები;
- ხორცის და თევზის ოთახების რეცხვა-დეზინფექცია;
- MSDS-ის განსაზღვრა;
- სამზარეულოს ინვენტარის ყოველდღიური რეცხვა-დეზინფექციის ჩანაწერების წარმოება;
- ჭურჭლის სარეცხი მანქანის მოვლის და ტემპერატურის კონტროლის ყოველდღიური ჩანაწერები;
- სამზარეულოში არსებული ნარჩენების გატანის წესები;
- სამზარეულოს სველი ნარჩენების, ურნების მოვლის წესები.

განრიგი და ფორმატი

სტუარდების თეორიულ-პრაქტიკული ტრენინგი ჩატარდება ქ.ბათუმში სასტუმრო „ბესტ ვესტერნ პრემიერ ბათუმი".

მისამართი: ზ.გორგილაძია 111. საკონფერენციო დარბაზი „ონიქსი“, მე-2 სართული.

ტრენინგის ხანგძლივობაა 9 საათი. ჩატარდება 3 დღის განმავლობაში, დღეში 3 საათი.

პროგრამა

12 ნოემბერი, კვირა

10:00 - ტრენინგის დაწყება

- ჰიგიენა და სანიტარია მზა საკვების მომზადების ობიექტებში;

- ქიმიური ხსნარების გამოყენების წესები;
- უსაფრთხოების წესები სარეცხ საშუალებებთან მუშაობის დროს (10 ოქროს წესი).

შესვენება 11:30 - 12:00

12-00 - 13:30 ტრენინგის გაგრძელება

სარეცხ საშუალებებზე გამოსახული გამაფრთხილებელი სიმბოლოები;

ინდივიდუალური დაცვის საშუალებები;

გამაფრთხილებელი ნიშნის გამოყენების წესები და სამზარეულოს იატაკის რეცხვა-დეზინფექცია.

13 ნოემბერი, ორშაბათი

10:00 - ტრენინგის დაწყება

- ტრაპების მოვლის წესები;
- სამზარეულოს მოწყობილობები და მისი მოვლა-დეზინფექცია;
- სარეცხი სადეზინფექციო საშუალებები;
- სამზარეულოს ინვენტარის რეცხვა-დეზინფექცია;
- ჭურჭლის რეცხვა სამი ნიჟარის პრინციპით.

შესვენება 11:30 - 12:00

12:00 - 13:30 ტრენინგის გაგრძელება

- ჭურჭლის სახეობები;
- ჭურჭლის სარეცხი მანქანის ტიპები და მისი გამოყენების წესები;
- ჭურჭლის დასაწყობების პრინციპები;
- გამწოვი სისტემის მოვლის წესები.

14 ნოემბერი, სამშაბათი (პრაქტიკა)

13:00 - ტრენინგის დაწყება

- ხორცის და თევზის ოთახების რეცხვა-დეზინფექცია;
- MSDS-ის განსაზღვრა;
- სამზარეულოს ინვენტარის ყოველდღიური რეცხვა-დეზინფექციის ჩანაწერების წარმოება.

შესვენება 14:30 - 15:00

15:00 - 16:30 ტრენინგის გაგრძელება

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