

ERASMUS+ PRAKSES PĀRSKATS

RESTORĀNS "7/SEDEM"

Diāna Ozoliņa
Klāvs mārtiņš Ārgals

Uzņēmuma raksturojums

Restorāns "7/Sedem" atrodas Slovēnijā, pilsētā Maribor, Cafova ielā 7.

Restorāns 7 ir "Mariboras Augstākās Profesionālās Ēdināšanās un Tūrisma skolas" uzņēmums.

Tajā strādā studenti gan restorāna virtuvē, gan viesmīlības apkalpošanas nozarē. Maribora reģionā šis restorāns skaitās viens no labākajiem un augstākajiem restorāniem.

Restorāns strādā no Pirmdienas līdz Sestdienai.

Restorānā ir pieejams biznesa pusdienu piedāvājums, no 11:00 rītā līdz 16:00 vakarā, taču pēc 16:00 iestājas A la carte jeb Brīvās izvēles ēdienkarte. Šāds grafiks ir spēkā katru nedēļu, no ceturtdienas līdz sestdienai.



SEDEN

[ABOUT US](#) [MENU 7](#) [OUTSIDE THE HOUSE](#) [EVENTS](#) [RESERVATIONS](#) [CONTACT](#)

Slovene

MONDAY-Wednesday

08.00-17.00 Coffee house
11.00-17.00 Restaurant
(kitchen until 16.00)

THURSDAY-FRIDAY

08.00-22.00 Coffee house 11.00-23.00
Restaurant
(kitchen until 22.00)

SATURDAY

11:00 to 23:00 cafés and restaurants
(kitchen until 22:00)
Sundays and holidays closed

[Reservations](#)

Protection of personal data



Darbavietas apraksts

Bārs - Restorāna bārs ir diezgan plašs un ietilpīgs. Tajā uzturas lielākā daļa no dzērienu piedāvājumiem, tajā starpā alkoholiskie un bez alkoholiskie dzērieni, ka arī attiecīgie trauki un dekorēšanas līdzekļi to servēšanai. Kā arī bāra atrodas atsevišķi ledusskapji, kas ir paredzēti attiecīgo vīnu uzglabāšanai. (Sarkanvīniem, Baltvīniem, Dzirkstošajiem vīniem u.c.)

Restorāna zāle - Restorāna zāle ir diezgan maza (kopā 10 galdiņi, 5 no tiem priekš 2 pers.) , salīdzinājumā ar daudziem citiem augstas klases restorāniem, taču tas ir ļoti mājīgs un rod savā ziņā patīkamu un ērtu atmosfēru priekš viesiem, kas neliekt tiem justies neaicinātiem. Galda klājums tiek mainīts atkarībā no noteiktās dienas ēdienkartes piedāvājuma. Restorānā ir iespēja veikt rezervācijas, kuras netiek atceltas no restorāna personāla puses līdz pat 30 minūtes pirms restorāna slēgšanas, gadījumā ja viesis neierodas, vai nesazinās ar restorānu.

Virtuves apraksts

Virtuve ir samērā maza , bet pietiekams lai strādātu vismaz 5 cilvēki.

Tā kā virtuve ir maza viss tur notiek uz vietas , no ēdienu sagataves līdz pat porcionēšanai.No aukstajām uzkodām līdz desertiem. Virtuve ir moderna ar visām nepieciešamajām iekārtām un piederumiem ,lai sekmētu labu ēdienu pagatavošanu un pasniegšanu.

Higiēnas līmenis ir augsts . Studentus apmāca kā rīkoties ar aparātiem un kā tos tīrīt . Pēc katras sagataves ir nepieciešams aiz sevis satīrīt un pēc lietošanas visam jābūt savās vietās.



Darba drošība prakses laikā

- Pirmajā darba dienas laikā bija iepazīstināšanas process ar visām darba telpām un iekārtām
- Tika veiktas individuālas apmācības par to, kā rīkoties ar iekārtām un to, kā tās pareizi tīrīt un uzturēt
- Katru nedēļu norisinājās ģenerālā tīrīšana, kur visas telpas un ierīces tika tīrītas un pārbaudītas pēc restorāna standartiem
- Bija informēts un iepazīstināts ar prakses vietas iekšējiem kārtības noteikumiem

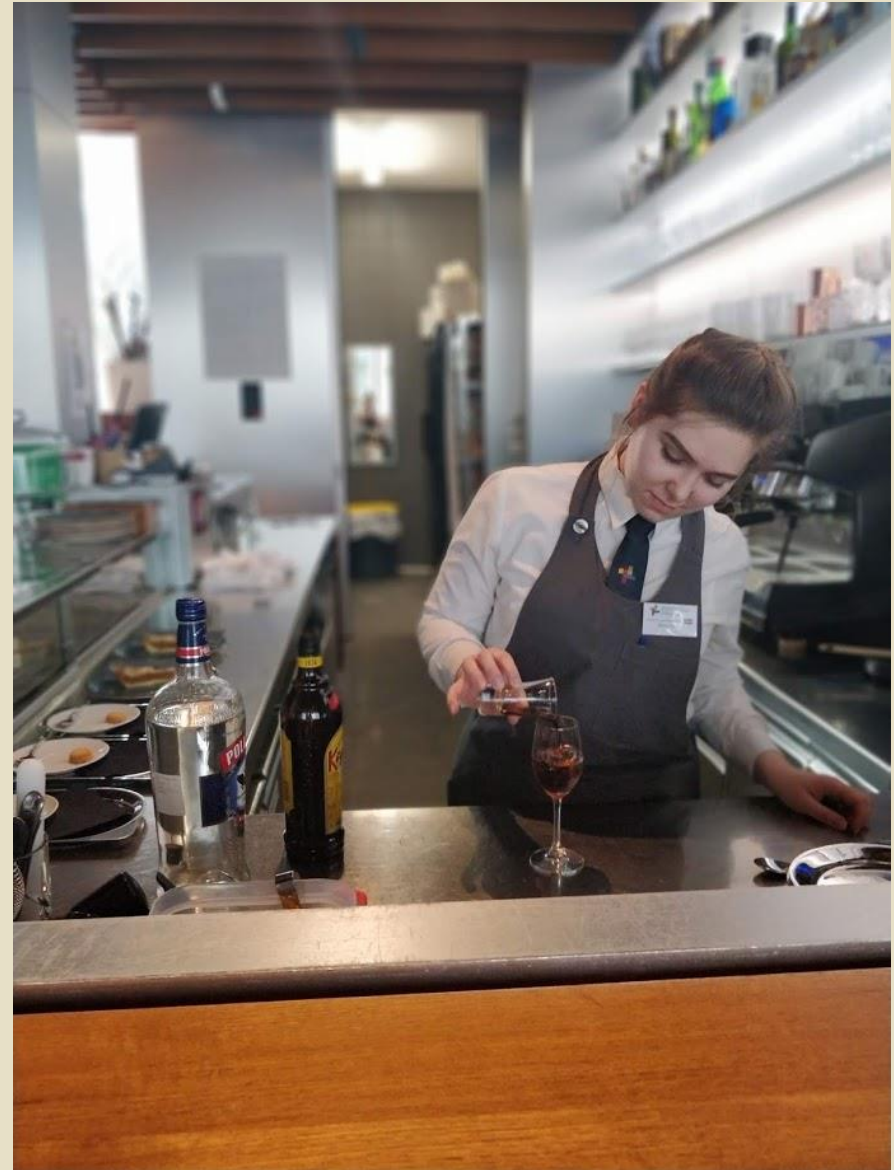
Darba pienākumi prakses laikā

Restorānā

- Viesu sagaidīšana un to apkalpošana
- Galda klāšana un tā noklāšana
- Dzērienu pagatavošana, vai mazu uz kodu pagatavošana
- Ēdienu un dzērienu pasniegšana
- Ēdienkartes pasniegšana un ēdienu vai dzērienu pasūtījuma pieņemšana
- Rēķina noformēšana un to pasniegšana
- Katru dienu pēc servisa beigām bija jāsakopj bārs, restorāna zāle un iekārtas pēc restorāna standartiem

Virtuvē

- Zivs un gaļas produktu p/a, pagatavošana, porcionēšana
- Dārzeņu un augļu p/a, pagatavošana, porcionēšana .
- Saldējumu , sorbetu un citu saldo ēdienu pagatavošana , porcionēšana.
- Dažādu eļļu , majonēzes , maizes pagatavošana u.c.
- Palīdzēju šefpavāram sniegt idejas par ēdienkartes ēdienu izvēli
- Katru dienu pēc servisa beigām sakopu virtuvi pēc restorāna standartiem



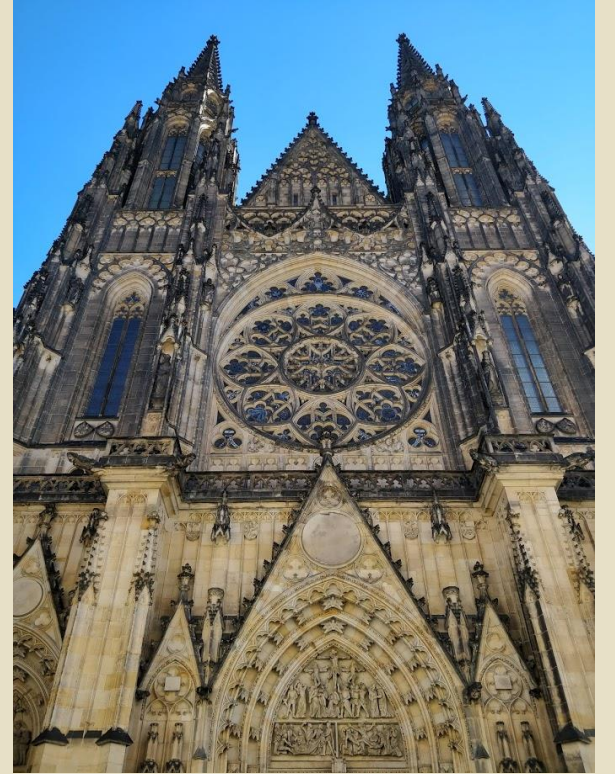






Secinājumi

- Restorānā var iemācīties daudz nepieciešamas iemaņas ,kuras palīdz attīstīties šajā profesionālajā jomā
- Kolēģi darba vietā bija ļoti saprotoši un pacietīgi, kas padarīja mācīšanās procesu daudz reizes vieglāku un patīkamāku
- Mērķi kurus es gribēju panākt noteikti bija panākti. Tās lietas ko es gribēju iemācīties pirms es biju atbraukusi uz prakses vietu bija iemācītas, kā arī daudzas citas noderīgas iemaņas tika iegūtas









PALDIES PAR
UZMANĪBU
