

Zapotrzebowanie w zakresie wyposażenia warsztatów szkolnych, pracowni obsługi gości i pracowni planowania żywienia i produkcji gastronomicznej dla TŻiUG

Warsztaty szkolne

1. Trzon kuchenny z piekarnikiem – 2 szt.
2. Chłodziarka podblatowa do "mise en place"- 1szt.
3. Zmywarka do naczyń – 1 szt.
4. Piec konwekcyjno-parowy z dodatkowym wyposażeniem- 1 szt.
5. Maszyna uniwersalna z kompletem rozszerzonym przystawek- 1 szt.
6. Wychładzarka szokowa – 1 szt.
7. Schładzarko- zamrażarka – 2 szt.
8. Sous vide- urządzenie do gotowania w niskich temperaturach – 2szt.
9. Sous vide- urządzenie do gotowania w niskich temperaturach(pakowarka próżniowa) 1- szt.
10. Chłdnia na półprodukty i gotowe wyroby cukiernicze – 1 szt.
11. Waga elektroniczna do 5 kg – 1 szt.
12. Termometr do mierzenia temp. produktu poddanego obróbce termicznej –2 szt.
13. Drobnny sprzęt gastr. (zestaw noży)- 4 zestawy
14. Drobnny sprzęt gastr. (zestaw do carvingu)- 2 zestawy
15. Zestaw naczyń kuchennych (garnki) – 3 zestawy
16. Zestaw naczyń kuchennych (patelnie)- 3 zestawy
17. Zestaw naczyń kuchennych (miski) – 3 zestawy
18. Drobnny sprzęt gastr. (przybory gastr.) – 3 zestawy
19. Porcelana (zestaw)- 4 zestawy
20. Szkło (zestaw) – 4 zestawy
21. Drobnny sprzęt barmański – 2 zestawy
22. Drobnny sprzęt cukierniczy – 3 zestawy
23. Robot kuchenny wieloczynnościowy- 2 szt.
24. Wentylator wyciągowy do mechanicznej, wymuszonej wymiany powietrza – 2 szt.
25. Pralko - suszarka– 1 szt.
26. Mały domowy magiel elektryczny – 1 szt.
27. Biblioteczka zawodowa- komplet (normy, receptury, podręczniki itp.)

Pracownia obsługi gości

1. Lada barowa ze zlewem do mycia szkła- 1 szt.
2. Ekspres do kawy – 1szt.
3. Regał barowy- 1 szt
4. Stół restauracyjny - 5 szt.
5. Krzesło dobrane do stołu – 20szt.
6. Pomocnik kelnerski serwisowy na kółkach -1szt.
7. Wózek kelnerski – 2 szt.
8. Wózek kelnerski do flambirowania – 1szt.
9. Chłodziarka barowa – 1szt.
10. Dystrybutor napojów zimnych – 1 szt.
11. Stołek barowy (hocker) –4 szt.
12. Drobnny sprzęt kelnerski- komplet
13. Naczynia szklane szerokiego zastosowania- 2 komplety

Pracownia planowania żywienia i produkcji gastronomicznej

1. Komputer stacjonarny z oprogramowaniem biurowym – 1 szt.
2. Projektor multimedialny – 1 szt.
3. Ekran projekcyjny –1 szt.
4. Ławki (element stanowiska komputerowego) – 8 szt.
5. Krzesło(element stanowiska komputerowego) – 15 szt.
6. Biurko dla nauczyciela – 1 szt.
7. Krzesło dla nauczyciela – 1 szt.
8. Oprogramowanie do planowania, rozliczania i oceny żywienia - dla zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych - prac. plan. żyw. i prod. gastr. dla tech. żyw.i usług gastr. st. dydaktyczne- 9 szt. (8 szt. dla uczniów + 1 szt. dla nauczycieli)
9. Oprogramowanie do planowania i rozliczania produkcji gastr. oraz usług gastr. - dla zawodu technik żywienia i usług gastr. 9 szt. (8 szt. dla uczniów + 1 szt. dla nauczyciela)
10. Komputery przenośne z oprogramowaniem biurowym dla uczniów–8 szt.
11. Drukarka laserowa ze skanerem i kserokopiarką – 1 szt.
12. Tablica szkolna biała suchościerna - 1szt