

Zapotrzebowanie w zakresie wyposażenia warsztatów szkolnych dla zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych, pracowni obsługi gości dla zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych

Warsztaty szkolne

1. Wychładzarka szokowa (schładzarko-zamrażarka)– 1 szt.
2. Drobny sprzęt gastr. (zestaw do carvingu)- 5 zestawów
3. Drobny sprzęt gastr. (przybory gastr.) – 3 zestawy
4. Porcelana (zestaw)- 4 zestawy
5. Szkło (zestaw) – 2 zestawy
6. Drobny sprzęt cukierniczy – 2 zestawy
7. Lampa do karmelu- 1 szt.
8. Deski do krojenia wg HACCP- 3 zestawy
9. Biblioteczka zawodowa- plansze dydaktyczne- 1 zestaw
10. Wyciskarka wolnoobrotowa – 1 szt.
11. Salamander- 1 szt.
12. Granitor- 1 szt.
13. Gofrownica ze stojakiem na gofry – 1 szt
14. Blendery - 4 szt.
15. Mały domowy magiel elektryczny – 1 szt.
16. Pakowarka próżniowa z workami- 1 szt.
17. Kruszarka do lodu- 1 szt.
18. Otwieracz do konserw – 2 szt.
19. Palnik do creme brulee-2 szt.
20. Automatyczny syfon do bitej śmietany i sosów- 1 szt.
21. Pojemnik termoizolacyjny GN- 2 szt.
22. Miksery- zestaw
23. Naczynia do zapiekania z uchwytem – 1 zestaw

Pracownia obsługi gości

1. Bielizna stołowa- komplet
2. Kociołek do podgrzewania zup- 3 szt.
3. Kredens kelnerski -1szt.
4. Stół restauracyjny - 5 szt.
5. Hockery – 4 szt.
6. Krzesło dobrane do stołu – 40 szt.
7. Wózek kelnerski – 2 szt.
8. Wózek kelnerski do flambirowania – 1szt.
9. Chłodziarka barowa – 1szt.
10. Młynek do kawy- 1 szt.
11. Dyspenser- 4 szt.
12. Warniki- 6 szt.
13. Naczynia do ekspozycji potraw- 4 komplety
14. Drobny sprzęt kelnerski- 4 komplety
15. Naczynia szklane szerokiego zastosowania- 4 komplety
16. Zastawa stołowa (sztućce serwisowe, specjalne, klasyczne, talerze różnego rodzaju, półmiski)- 7 zestawów
17. Porcelana (zestaw)- 7 zestawów

18. Drobný sprzęt barmański – 4 zestawy
19. Mikser barowy- 1 szt.
20. Blender barmański- 1 szt.
21. Drobný sprzęt baristyczny- 3 zestawy
22. Szafka na wino ze stelażem na kieliszki- 1 szt.
23. Podstawa do coolera– 4 szt.
24. Cooler- 4 szt.
25. Fontanna czekoladowa- 1 szt.
26. Regał barowy- 3 szt.
27. Kociołek do gulaszu-4 szt.
28. Ekspresy do kawy – 2szt.
29. Lada barowa ze zlewem do mycia szkła- 1 szt.
30. Stroje kelnerskie- 10 szt.

Pracownia planowania żywienia i produkcji gastronomicznej

1. 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- licencja na 5 lat