



Gasztvitál

A bölcsődék, óvodák, általános iskolák és középiskolák és időskorúak étkeztetésével foglalkozó cégcsoport, melynek hitvallása a színvonalas, változatos menüétkeztetés biztosítása. Napi 40 000 fő étkezését biztosítják 300 fő alkalmazottal.



A **Martin János Szakképző Iskola Szakiskola és Készségfejlesztő Iskola** 11-12. évfolyamos konyhai technikákat tanuló diákjaink a Gasztvitál két konyháján a Vasgyárban és a Szemere Technikum területén elhelyezkedő konyháján végezheti szakmai gyakorlatát. Megismerkedhetnek a hagyományos étkezés biztosítása mellett a speciális étkeztetéssel is pl. diabetikus konyha, gluténmentes, laktózmentes stb. konyha működésével is.

Célunk, hogy tanulóink megismerkedjenek a konyhai technikákkal és a konyhai kiegészítő munkával, a munkaerőpiaci felkészítésüket erősítsük, megalapozzuk. Korszerű szakmai ismeretüket a gyakorlatban is kipróbálhassák. A gyakorlati munka során motiválódnak, alakuljon ki a munkavégzéssel kapcsolatos pozitív hozzáállás, munkavégzésük során a hivatástudat és a felelősségvállalás. Ismerkedjenek meg a fegyelmezett munkavégzés jelentőségével, ismerjék meg a helyes munkavégzés folyamatát, szabályait.

A gyakorlatban megismerkedhetnek a takarékos, ésszerű konyhai előkészítő eljárásokkal: szeletelés, reszelés, darálás, klopfolás, sózás, áztatás, panírozás, tojások szétválasztása, az alapanyagok raktározásával, tisztításával, darabolásával, a sütés-főzés előkészítésének módozataival. Munkájuk során a tanulók megismerik a konyhai eszközöket, gépeket és azok megfelelő használatát, a munkavédelem és védőeszközök helyes használatát és azok szükségességét.

Tanulóink megismerkedhetnek a mosogatási tevékenységekkel (fehér-fekete mosogató), a mosogatás fázisaival, a tisztítószerek megfelelő használatával. A konyhai eszközök, gépek tisztításával, fertőtlenítésével.