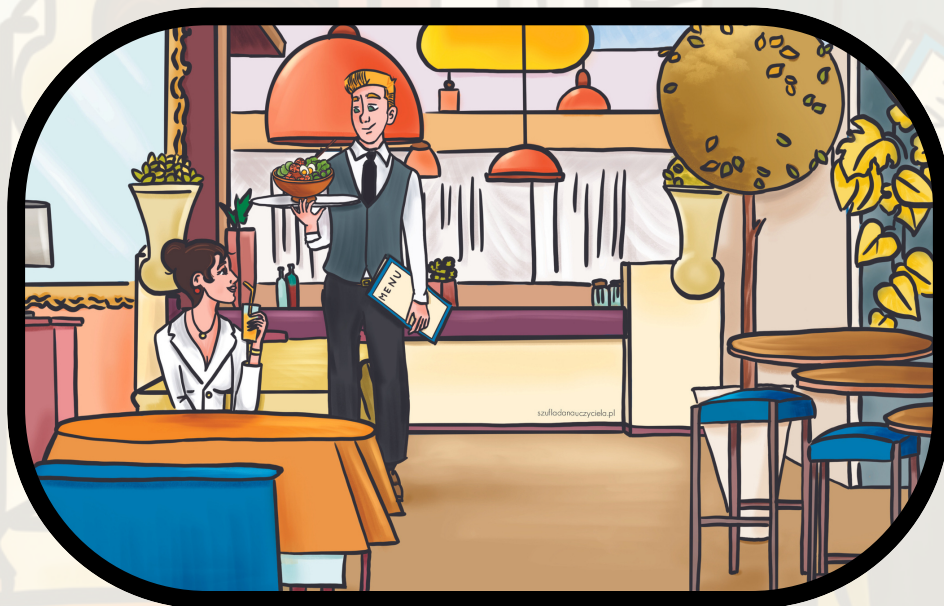


DZIEŃ KELNERA



25.03.



Wstęp (geneza)

Światowy Dzień Kelnera obchodzimy 25 marca każdego roku. To data, która ma na celu uczczenie pracy osób zajmujących się obsługą gości w restauracjach, kawiarniach i innych miejscach gastronomicznych. Choć data ta nie jest oficjalnie uznana przez wszystkie kraje, to w wielu miejscach na świecie kelnerzy są w tym dniu szczególnie doceniani.

Kim jest kelner?

Kelner to osoba, która zajmuje się obsługą gości w lokalach gastronomicznych. Jego zadania są bardzo zróżnicowane i obejmują m.in.:

- przyjmowanie zamówień – słuchanie preferencji gości i przekazywanie ich do kuchni;
- serwowanie posiłków i napojów – zadbanie o to, aby potrawy były podane estetycznie i na czas;
- udzielanie informacji o menu – pomaganie gościom w wyborze dań i napojów;
- rozliczanie rachunków – przygotowywanie rachunków i przyjmowanie płatności.
- tworzenie atmosfery – dbanie o to, aby goście czuli się komfortowo i mile spędzili czas w lokalu.

Pytania wstępne:

Jak obsługuje się gości w restauracji?

Jakie są obowiązki kelnera?



ZABAWY SENSORYCZNE NAWIĄZUJĄCE DO TEMATU

- Podawanie talerzy - uczestnicy ćwiczą balansowanie talerza na dłoni, co wymaga precyzji i skupienia.
- Dotknij i zgadnij - gra polega na rozpoznawaniu różnych sztucców jedynie poprzez dotyk. Uczestnicy mają za zadanie zidentyfikować przedmioty, co rozwija ich umiejętności sensoryczne i pamięć.
- Zapachy restauracji - uczestnicy próbują zgadnąć przyprawy na podstawie ich zapachu. To ćwiczenie rozwija zmysł węchu oraz uczy rozpoznawania składników, które nadają potrawom charakterystyczny smak.

ZABAWY PLASTYCZNE/TWÓRCZE NAWIĄZUJĄCE DO TEMATU

- Menu restauracji - dzieci tworzą własne menu, wybierając potrawy i napoje. Mogą rysować dania lub korzystać z wyciętych obrazków.
- Zaprojektuj uniform kelnera - uczestnicy rysują lub projektują strój kelnera, biorąc pod uwagę różne elementy, takie jak fartuch, koszula, buty.



- Dekoracja stołu – dzieci uczą się, jak estetycznie ustawić stół na różne okazje. Mogą używać materiałów plastycznych do stworzenia dekoracji lub wykonać to zadanie na papierze, co rozwija ich zdolności manualne.
- Ćwiczenie “Nakrywanie stołu” – uczestnicy układają talerze, sztućce i szklanki na ilustracji stołu. To ćwiczenie pomaga zrozumieć zasady serwowania posiłków i rozwija umiejętności organizacyjne.
- Układanka "Kelner w pracy" – dzieci dopasowują elementy związane z restauracją (np. menu, zamówienia, stół) do ich funkcji. To zabawa edukacyjna, która uczy rozumienia roli kelnera i działania w restauracji.

ZABAWY SŁOWNE/SŁUCHOWE NAWIĄZUJĄCE DO TEMATU

- Kelner przyjmuje zamówienie – to zabawa, w której uczestnicy odgrywają rolę kelnera i gości w restauracji. Kelner przyjmuje zamówienia od gości, a ci muszą wymyślić różne dania i napoje, które chcieliby zamówić.
- Restauracyjne zagadki – to zabawa, w której uczestnicy rozwiązują różne zagadki związane z jedzeniem, napojami i restauracjami. Mogą to być pytania dotyczące składników potraw, historii dań lub znanych restauracji.



ZABAWY MATEMATYCZNE NAWIĄZUJĄCE DO TEMATU

- Rachunek w restauracji – Ta zabawa polega na symulacji sytuacji, w której uczestnicy muszą obliczyć całkowity koszt zamówienia, uwzględniając ceny potraw i napojów. Uczestnicy uczą się dodawania i odejmowania, co rozwija ich umiejętności rachunkowe i finansowe.
- Układanie stolików – w tej zabawie uczestnicy mają za zadanie ustawić stoliki w określony sposób, bazując na zasadach symetrii. Mogą na przykład tworzyć symetryczne wzory lub układy, co rozwija ich wyobraźnię przestrzenną oraz zdolność dostrzegania relacji geometrycznych. Uczestnicy uczą się o osiach symetrii, oraz jak różne kształty mogą być rozmieszczane w sposób harmonijny.



PRZERYWNIKI RUCHOWE

- Noszenie tacek - polega na przenoszeniu tacek z jedzeniem lub napojami z jednego miejsca na drugie, przy jednoczesnym zachowaniu równowagi. Uczestnicy muszą skoncentrować się na stabilności i precyzji, unikając przy tym upuszczenia przedmiotów. Ta zabawa rozwija nie tylko zdolności motoryczne, ale także umiejętność pracy pod presją czasu.
- Serwis kelnerski - to gra, która wymaga szybkiej reakcji i sprawności. Uczestnicy muszą obsługiwać "gości", przynosząc im zamówione przedmioty w jak najkrótszym czasie. Kluczowe jest tutaj nie tylko tempo, ale także zdolność do szybkiego podejmowania decyzji oraz organizacji pracy. Dzięki temu uczestnicy mogą rozwijać umiejętności interpersonalne i nauczyć się, jak efektywnie współpracować w grupie.

