

PLANOWANY HARMONOGRAM
SZKOLENIA I/LUB STUDIÓW PODYPLOMOWYCH I/LUB EGZAMINU

Nazwa szkolenia i/lub studiów podyplomowych i/lub egzaminu

Barman-Kelner-Barista , 5 UP, BRZEG ul. Błonie 4, 80 godzin , 16 dni

Prowadzący: SŁAWEK ŚWIERCZEWSKI

Lp. dni kształcenia	data	Liczba godzin teoretycznych bądź praktycznych w danym dniu	Zakres godzin od ...do... (np. od 8:00 do 15:00)	Temat zajęć	Miejsce szkolenia - adres
1.dzień	10.05.2021	5h	*14.00-19.00	<p>1. Wygląd i prezencja kelnera (cechy osobowe dobrego kelnera, kultura obsługi gości przy stole z elementami wiedzy psychologicznej, sprzedaż sugestywna, napiwki – nagroda za dobrze wykonaną pracę kelnera).</p> <p>2. Karty menu (znaczenie znajomości karty menu i karty win, podawanie kart menu, doradzanie przy wyborze potraw).</p>	BRZEG ul. Błonie 4,
2.dzień	11.05.2021	5h	*14.00-19.00	<p>3. Przygotowanie sali konsumenckiej (przygotowanie zastawy stołowej do podawania dań i napojów, przygotowanie pomocnika kelnerskiego).</p> <p>4. Techniki nakrywania stołów białą bielizną stołową (metoda składania obrusów, techniki rozkładania obrusów, technika zdejmowania obrusa, zmiana obrusa w</p>	BRZEG ul. Błonie 4,

				obecności gości).	
3.dzień	12.05.2021	5h	*14.00-19.00	<p>5. Dekoracja stołu (zasady dekorowania stołu, elementy dekoracyjne, dekoracyjne składanie serwet płóciennych).</p> <p>6. Nakrywanie stołów (nakrycie proste, nakrycie rozszerzone, przygotowanie nakrycia w obecności gości).</p>	BRZEG ul. Błonie 4,
4.dzień	17.05.2021	5h	*14.00-19.00	<p>7. Przenoszenie tac i zastawy stołowej (przenoszenie talerzy, przenoszenie bulionówek, przenoszenie szkła i filiżanek, przenoszenie sztućców, przenoszenie półmisek).</p> <p>8. Zbieranie zastawy stołowej po konsumpcji.</p>	BRZEG ul. Błonie 4,
5.dzień	18.05.2021	5h	*14.00-19.00	<p>9. Przebieg obsługi gości (powitanie i zajmowanie miejsc przez gości, przyjmowanie zamówienia, serwowanie potraw i napojów, rozmowa z gośćmi, realizacja rachunku, pożegnanie gości).</p> <p>10. Ogólne zasady obsługi (kolejność podawania potraw i napojów, kolejność obsługi, skargi i reklamacje, postępowanie z trudnym gościem).</p>	BRZEG ul. Błonie 4,

6.dzień	19.05.2021	5h	*14.00-19.00	11. Metody obsługi (serwis niemiecki, serwis rosyjski, serwis francuski, serwis angielski). 12. Podawanie napojów bezalkoholowych	BRZEG ul. Błonie 4,
7.dzień	20.05.2021	5h	*14.00-19.00	13. Podawanie napojów alkoholowych – zajęcia bez użycia alkoholi (podawanie piwa, techniki podawania wina oraz dekantacja wina, podawanie wódek, dobór alkoholi do potraw).	BRZEG ul. Błonie 4,
8.dzień	21.05.2021	5h	*14.00-19.00	14. Zawód barman (obowiązki i wizerunek barmana, praca w zespole, sztuka pracy na barze i na sali, motywacja i cele, etyka barmana).	BRZEG ul. Błonie 4,
9.dzień	24.05.2021	5h	*14.00-19.00	15. Sprzęt barowy, rodzaje stosowanego szkła, miary barowe, typy barów, składniki na wyposażeniu. 16. Podział alkoholi.	BRZEG ul. Błonie 4,
10.dzień	25.05.2021	5h	*14.00-19.00	17. Podstawowe sposoby i techniki mixowania (Shaking, Blending, Building i inne). 18. Sztuka prezentacji, Flair czyli podstawowe i zaawansowane triki barmańskie.	BRZEG ul. Błonie 4,
11.dzień	26.05.2021	5h	*14.00-19.00	19. Mixologia – zasady komponowania napojów mieszanych. 20. Cocktaile na wybranych przykładach.	BRZEG ul. Błonie 4,

12.dzień	27.05.2021	5h	*14.00-19.00	21. Jak i w czym podawać alkohole. 22. Najnowsze trendy w barmaństwie.	BRZEG ul. Błonie 4,
13.dzień	28.05.2021	5h	*14.00-19.00	23. Przygotowanie espresso, espresso doppio, ristretto, lungo (ubicie, parametry, fazy ekstrakcji, ocena jakości).	BRZEG ul. Błonie 4,
14.dzień	31.05.2021	5h	*14.00-19.00	24. Pienienie mleka (właściwości mleka, techniki spieniania mleka).	BRZEG ul. Błonie 4,
15.dzień	01.06.2021	5h	*14.00-19.00	25. Przygotowanie napojów kawowych z mlekiem – latte, cappucino, latte machiato.	BRZEG ul. Błonie 4,
16.dzień	02.06.2021	5h	*14.00-19.00	26. Omówienie i wykorzystanie dodatków do kaw – czekolada (mocha), lody (espresso affogato), bita śmietana, sosy. 27. Latte art – sztuka „rysowania na kawie” - serce - rozeta - tulipan i inne.	BRZEG ul. Błonie 4,

*wliczana 30 min przerwa