

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

Nazwa szkolenia i/lub studiów podyplomowych i/lub egzaminu

Barman-Kelner-Barista , 5 UP, NYSA, 80 godzin 13 dni

Prowadzący: Ryszard Kuczera

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	20.05.2021	6h	*14.00-20.00	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Wygląd i prezencja kelnera</b> (cechy osobowe dobrego kelnera, kultura obsługi gości przy stole z elementami wiedzy psychologicznej, sprzedaż sugestywna, napiwki – nagroda za dobrze wykonaną pracę kelnera).</li> <li>2. <b>Karty menu</b> (znaczenie znajomości karty menu i karty win, podawanie kart menu, doradzanie przy wyborze potraw).</li> <li>3. <b>Przygotowanie sali konsumenckiej</b> (przygotowanie zastawy stołowej do podawania dań i napojów, przygotowanie pomocnika kelnerskiego).</li> </ol>	
2.dzień	21.05.2021	6h	*14.00-20.00	<ol style="list-style-type: none"> <li>4. <b>Techniki nakrywania stołów białą bielizną stołową</b> (metoda składania obrusów, techniki rozkładania obrusów, technika zdejmowania obrusa, zmiana obrusa w obecności gości).</li> <li>5. <b>Dekoracja stołu</b> (zasady dekorowania stołu, elementy dekoracyjne, dekoracyjne składanie serwet płóciennych).</li> </ol>	
3.dzień	22.05.2021	8h	*08.00-16.00	<ol style="list-style-type: none"> <li>6. <b>Nakrywanie stołów</b> (nakrycie proste, nakrycie rozszerzone, przygotowanie nakrycia w obecności gości).</li> <li>7. <b>Przenoszenie tac i zastawy stołowej</b> (przenoszenie talerzy, przenoszenie</li> </ol>	

				bulionówek, przenoszenie szkła i filiżanek, przenoszenie sztucców, przenoszenie półmisek).	
4.dzień	04.06.2021	6h	*14.00-20.00	8. <b>Zbieranie zastawy stołowej po konsumpcji.</b> 9. <b>Przebieg obsługi gości</b> (powitanie i zajmowanie miejsc przez gości, przyjmowanie zamówienia, serwowanie potraw i napojów, rozmowa z gośćmi, realizacja rachunku, pożegnanie gości).	
5.dzień	05.06.2021	8h	*08.00-16.00	10. <b>Ogólne zasady obsługi</b> (kolejność podawania potraw i napojów, kolejność obsługi, skargi i reklamacje, postępowanie z trudnym gościem). 11. <b>Metody obsługi</b> (serwis niemiecki, serwis rosyjski, serwis francuski, serwis angielski).	
6.dzień	08.06.2021	6h	*14.00-20.00	12. <b>Podawanie napojów bezalkoholowych .</b> 13. <b>Podawanie napojów alkoholowych– zajęcia bez użycia alkoholi(podawanie piwa, techniki podawania wina oraz dekantacja wina, podawanie wódek, dobór alkoholi do potraw).</b> 14. <b>Zawód barman</b> (obowiązki i wizerunek barmana, praca w zespole, sztuka pracy na barze i na sali, motywacja i cele, etyka barmana).	
7.dzień	09.06.2021	6h	*14.00-20.00	15. <b>Sprzęt barowy</b> , rodzaje stosowanego szkła, miary barowe, typy barów, składniki na wyposażeniu. 16. <b>Podział alkoholi.</b>	
8.dzień	10.06.2021	6h	*14.00-20.00	17. <b>Podstawowe sposoby i techniki mixowania (Shaking, Blending, Building i inne).</b> 18. <b>Sztuka prezentacji, Flair czyli podstawowe i zaawansowane triki barmańskie.</b>	
9.dzień	11.06.2021	6h	*14.00-20.00	19. <b>Mixologia – zasady komponowania napojów mieszanych.</b>	

				20. <b>Cocktaile na wybranych przykładach.</b>	
10.dzień	12.06.2021	8h	*08.00-16.00	21. <b>Jak i w czym podawać alkohole.</b> 22. <b>Najnowsze trendyw barmaństwie.</b>	
11.dzień	14.06.2021	6h	*14.00-20.00	23. <b>Przygotowanie espresso, espresso doppio, ristretto, lungo</b> (ubicie, parametry, fazy ekstrakcji, ocena jakości). 24. <b>Pienienie mleka</b> (właściwości mleka, techniki spieniania mleka).	
12.dzień	15.06.2021	6h	*14.00-20.00	25. <b>Przygotowanie napojów kawowych z mlekiem</b> – latte, cappucino, latte machiato.	
13.dzień	16.06.2021	2h	*14.00-16.00	26. <b>Omówienie i wykorzystanie dodatków do kaw</b> – czekolada (mocha), lody (espresso affogato), bita śmietana, sosy. 27. <b>Latte art – sztuka „rysowania na kawie”</b>  - serce  - rozeta  - tulipan i inne.	

\*wliczana 30 min przerwa