



Program kursu „Kelner-barman” – I Edycja

Część stacjonarna

Miejsce: Zespół Szkół nr 1 im. Mikołaja Kopernika - ul. Andersa 30 Koszalin, sala nr 9

Dzień 1 – piątek (25.03.2011r.)

16:30 – 17:15	Wizerunek zawodowy kelnera (kultura pracy – osobowość kelnera; wrażenia estetyczne – ubiór, higiena osobista; wyposażenie zawodowe). <i>Wykładowca: Ewa Łęgowska</i>
17:15 – 18:00	Psychologiczne aspekty obsługi gości: specyfika poszczególnych osobowości gości, typologia klientów, budowanie umiejętności analizy potrzeb klienta. <i>Wykładowca: Ewa Łęgowska</i>
18:00 – 18:30	<i>Lunch</i>
18:30 – 20:00	Zasady formowania serwetek płóciennych (złożenia niskie, wysokie, pomocnicze, dekoracyjne) i papierowych. <i>Wykładowca: Ewa Łęgowska</i>





Dzień 2 – sobota (26.03.2011r.)

9:00 – 10:30	Składanie i rozkładanie obrusów. Zmiana obrusa w obecności konsumenta. <i>Wykładowca: Rafał Kuras</i>
10:30 – 10:45	<i>Przerwa</i>
10:45 – 11:30	Historia zawodu barmana i powstania baru. Historia cocktailu. Klasyfikacja i struktura napojów mieszanych i ich podział (short; long; diverse drinks: – coffee drinks, party drinks, bottle mixed drinks, – picker-uppers; soft drinks; diet drinks; hot drinks). <i>Wykładowca: Krzysztof Ciszkowski</i>
11:30 – 12:15	Ingredencje napojów mieszanych: składniki główne, modyfikatory, bonifikatory, składniki dodatkowe, przyprawy, szprycery, dekoracje, składniki komplementarne. <i>Wykładowca: Krzysztof Ciszkowski</i>
12:15 – 12:45	<i>Lunch</i>
12:45 – 13:30	Prezentacja szkła w barze z uwzględnieniem najbardziej powszechnych oraz dobór szkła do baru. <i>Wykładowca: Krzysztof Ciszkowski</i>
13:30 – 14:15	Sprzęt barowy, sprzęt barmana. Rodzaje barów. Urządzenia w barze. <i>Wykładowca: Krzysztof Ciszkowski</i>
14:15 – 14:30	<i>Przerwa</i>
14:30 – 15:15	Wykaz składników w barach i ich organizacja: bar mały, bar średni, bar duży. <i>Wykładowca: Krzysztof Ciszkowski</i>
15:15 – 16:00	Formuły miksologiczne: formuła cząsteczkowa, miarowa, proporcjonalna, procentowa. <i>Wykładowca: Krzysztof Ciszkowski</i>





Dzień 3 – niedziela (27.03.2011r.)

9:00 – 10:30	Przygotowanie sali konsumenckiej do obsługi: zasady nakrywania stołów, nakrywanie stołów w lokalach różnych kategorii i typów przed przybyciem gości, funkcjonalne przygotowanie pomocnika kelnerskiego w różnych porach dnia. <i>Wykładowca: Rafał Kuras</i>
10:30 – 10:45	<i>Przerwa</i>
10:45 – 11:30	Prace przygotowawcze do obsługi gości. <i>Wykładowca: Rafał Kuras</i>
11:30 – 12:15	Przeliczanie formuł standardowych napojów mieszanych. Formuły miksologiczne. <i>Wykładowca: Krzysztof Ciszkowski</i>
12:15 – 12:45	<i>Lunch</i>
12:45 – 14:15	Temperatury serwowania napojów oraz technika ich serwowania. Zastosowanie receptur, składniki, lód, cukier, chłodzenie szkła oraz shakera, owoce i dodatki, przygotowanie baru do pracy. <i>Wykładowca: Krzysztof Ciszkowski</i>
14:15 – 14:30	<i>Przerwa</i>
14:30 – 15:15	Technika mieszania napojów. 1. Posługiwanie się sprzętem barmańskim. 2. Shaker, kubek barmański, boston. 3. Miarki. 4. Szczypce. 5. Noże. 6. Crustowanie szkła. 7. Szprycerowanie. 8. Garniowanie. 9. Kolejność wlewania składników – 3 metody: gęstość, moc. <i>Wykładowca: Krzysztof Ciszkowski</i>
15:15 – 16:00	Kolejność czynności miksowania, techniki podawania. <i>Wykładowca: Krzysztof Ciszkowski</i>





Dzień 4 – piątek (01.04.2011r.)

16:30 – 18:00	Asortyment i zastosowanie zastawy stołowej porcelanowej, porceli- towej i kamionkowej. Asortyment i zastosowanie zastawy szklanej. Asortyment i zastosowanie zastawy stołowej metalowej, platerowanej i sztućców. <i>Wykładowca: Ewa Łęgowska</i>
18:00 – 18:30	<i>Lunch</i>
18:30 – 18:50	Bielizna stołowa w zakładzie gastronomicznym. <i>Wykładowca: Ewa Łęgowska</i>
18:50 – 19:15	Czynności wykonywane przez kelnerów z prawej, lewej strony konsumenta. <i>Wykładowca: Ewa Łęgowska</i>
19:15 – 20:00	Sposoby podawania potraw oraz metody podawania potraw: a) metody: niemiecka, francuska, angielska, rosyjska; b) zasady: – sposób pracy, – kolejność podawania. <i>Wykładowca: Ewa Łęgowska</i>





Dzień 5 – sobota (02.04.2011r.)

9:00 – 10:30	Obsługa konsumenta: prace przygotowawcze, przywitanie gości, przyjmowanie i rejestrowanie zamówień, realizacja zamówienia. <i>Wykładowca: Rafał Kuras</i>
10:30 – 10:45	<i>Przerwa</i>
10:45 – 11:30	Obsługa konsumenta: prace przygotowawcze, przywitanie gości, przyjmowanie i rejestrowanie zamówień, realizacja zamówienia. <i>Wykładowca: Rafał Kuras</i>
11:30 – 12:15	Sylwetka barmana, BHP pracy za barem. Etyka pracy, psychologia i specyfika wykonywanego zawodu barmana. <i>Wykładowca: Krzysztof Ciszkowski</i>
12:15 – 12:45	<i>Lunch</i>
12:45 – 13:30	Określenie mocy w napojach mieszanych alkoholowych. <i>Wykładowca: Krzysztof Ciszkowski</i>
13:30 – 14:15	Fizjologia napojów mieszanych. <i>Wykładowca: Krzysztof Ciszkowski</i>
14:15 – 14:30	<i>Przerwa</i>
14:30 – 16:00	Praktyczne wykonywanie cocktaili. Lista obowiązkowa: short, long i inne cocktaile. <i>Wykładowca: Krzysztof Ciszkowski</i>





Dzień 6 – niedziela (03.04.2011r.)

9:00 – 10:30	Obsługa konsumenta (ciąg dalszy): wystawianie rachunku i pobranie należności, pożegnanie gościa, prace porządkowe po wyjściu gości, załatwianie skarg i zażaleń. <i>Wykładowca: Rafał Kuras</i>
10:30 – 10:45	<i>Przerwa</i>
10:45 – 11:30	Towaroznawstwo. Napoje bezalkoholowe. Podział alkoholi na podstawowe grupy. Piwa: produkcja, gatunki, kraje wiodące w produkcji. Cydry. <i>Wykładowca: Krzysztof Ciszkowski</i>
11:30 – 12:15	Wina – produkcja, gatunki. Szampany – produkcja, gatunki. <i>Wykładowca: Krzysztof Ciszkowski</i>
12:15 – 12:45	<i>Lunch</i>
12:45 – 13:30	Wina – produkcja, gatunki. Szampany – produkcja, gatunki. <i>Wykładowca: Krzysztof Ciszkowski</i>
13:30 – 14:15	Praktyka Bar. <i>Wykładowca: Krzysztof Ciszkowski</i>
14:15 – 14:30	<i>Przerwa</i>
14:30 – 16:00	Praktyka Bar. <i>Wykładowca: Krzysztof Ciszkowski</i>





Część „wyjazdowa”

Miejsce: ośrodek turystyczno-konferencyjny w okolicach Koszalina

Dzień 7 – piątek (15.04.2011r.)

15:30 – 16:15	<i>Przyjazd i zakwaterowanie w hotelu</i>
16:15 – 16:35	Przygotowanie sali konsumenckiej: zasady nakrywania stołów, nakrywanie stołów w lokalach różnych kategorii i typów przed przybyciem gości, rodzaje pomocników kelnerskich oraz ich funkcjonalne przygotowanie. <i>Wykładowca: Joanna Kubat</i>
16:35 – 17:00	Rodzaje tac, zasady ich wykorzystania w gastronomii, techniki przenoszenia tac. <i>Wykładowca: Joanna Kubat</i>
17:00 – 17:45	Zasady noszenia i chwytania zastawy stołowej, naczyń szklanych i sztućców. Zasady zbierania brudnej zastawy stołowej na tacę i do ręki. <i>Wykładowca: Joanna Kubat</i>
17:45 – 18:00	<i>Przerwa</i>
18:00 – 19:30	Zasady doboru alkoholi: a) do potraw, b) do określonego menu. <i>Wykładowca: Joanna Kubat</i>
20:00 – 21:00	<i>Uroczysta kolacja</i>





Dzień 8 – sobota (16.04.2011r.)

7:30 – 8:30	<i>Śniadanie</i>
8:30 – 10:00	Wódki i ich klasyfikacja. Wódki polskie; niemieckie; francuskie; skandynawskie. Wódki amerykańskie, szkockie, irlandzkie; kanadyjskie. <i>Wykładowca: Krzysztof Ciszkowski</i>
10:00 – 10:15	<i>Przerwa</i>
10:15 – 11:45	Wódki: rum; gin; tequilla. Cognac; armagnac; calvados; winiak; arak. Likiery, kremy. <i>Wykładowca: Krzysztof Ciszkowski</i>
11:45 – 12:00	<i>Przerwa</i>
12:00 – 12:45	Wódki: rum; gin; tequilla. Cognac; armagnac; calvados; winiak; arak. Likiery, kremy. <i>Wykładowca: Krzysztof Ciszkowski</i>
12:45 – 13:30	Praktyka Bar. <i>Wykładowca: Krzysztof Ciszkowski</i>
13:30 – 14:30	<i>Lunch</i>
14:30 – 16:00	Praktyka Bar. <i>Wykładowca: Krzysztof Ciszkowski</i>
16:00 – 16:15	<i>Przerwa</i>
16:15 – 17:45	Przyjęcia okolicznościowe: a) rodzaje przyjęć, b) przygotowanie sali, sprzętu, nakrycie, sposoby i metody obsługi. <i>Wykładowca: Joanna Kubat</i>
17:45 – 19:00	<i>Przerwa</i>
19:00 – 20:00	<i>Kolacja</i>





Dzień 9 – niedziela (17.04.2011r.)

7:30 – 9:00	<i>Śniadanie</i>
9:00 – 10:30	Przyjęcia okolicznościowe: a) rodzaje przyjęć, b) przygotowanie sali, sprzętu, nakrycie, sposoby i metody obsługi. <i>Wykładowca: Joanna Kubat, Ewa Łęgowska</i>
10:30 – 10:45	<i>Przerwa</i>
10:45 – 12:15	Karty menu: a) podział kart, b) klasyczny układ potraw w karcie menu. <i>Wykładowca: Joanna Kubat</i>
12:15 – 12:30	<i>Przerwa</i>
12:30 – 13:15	Przepisy sanitarne i p. pożarowe. <i>Wykładowca: Ewa Łęgowska</i>
13:15 – 14:00	Systemy obsługi w zakładzie gastronomicznym a) kelnerów rewiowych, b) zespołów specjalistycznych, c) brygadowy, d) zespołowo–kompleksowy, e) zespołowy powiązany z samoobsługą. <i>Wykładowca: Joanna Kubat</i>
14:00 – 15:00	<i>Lunch</i>
15:00 – 16:00	TEST sprawdzający wiadomości i umiejętności nabyte podczas kursu "Kelner-barman". Egzamin Kwalifikacji Zawodowych.
16:00 – 16:30	<i>Zakończenie kursu, wyjazd z ośrodka</i>

