



PROGRAM KURSU

„Kelner-barman” edycja II

Część stacjonarna

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

Dzień 1 – piątek (09.09.2011r.)

16:30 – 17:15	<p>Wizerunek zawodowy kelnera. Kultura pracy:</p> <ul style="list-style-type: none">➤ cechy – osobowość kelnera,➤ wrażenia estetyczne: ubiór, higiena osobista,➤ wyposażenie zawodowe. <p style="text-align: right;"><i>Wykładowca: Ewa Łęgowska</i></p>
17:15 – 18:00	<p>Psychologiczne aspekty obsługi gości:</p> <ul style="list-style-type: none">➤ specyfika poszczególnych osobowości gości,➤ typologia klientów,➤ budowanie umiejętności analizy potrzeb klienta. <p style="text-align: right;"><i>Wykładowca: Ewa Łęgowska</i></p>
18:00 – 18:30	<p><i>Lunch</i></p>
18:30 – 20:00	<p>Asortyment i zastosowanie zastawy stołowej porcelanowej, porcelitowej i kamionkowej. Asortyment i zastosowanie zastawy stołowej szklanej. Asortyment i zastosowanie zastawy stołowej metalowej, platerowanej i sztućców.</p> <p style="text-align: right;"><i>Wykładowca: Joanna Kubat</i></p>





Dzień 2 – sobota (10.09.2011r.)

9:00 – 10:30	<p>Bielizna stołowa w zakładzie gastronomicznym:</p> <ul style="list-style-type: none">➤ rodzaje,➤ techniki składania i rozkładanie obrusów; zmiana obrusa w obecności konsumenta,➤ zasady formowania serwetek płóciennych (złożenia niskie, wysokie, pomocnicze, dekoracyjne) i papierowych; zastosowanie. <p style="text-align: right;"><i>Wykładowca: Joanna Kubat, Ewa Łęgowska</i></p>
10:30 – 10:45	<i>Przerwa</i>
10:45 – 12:15	<p>Bielizna stołowa w zakładzie gastronomicznym – ciąg dalszy zajęć.</p> <p style="text-align: right;"><i>Wykładowca: Joanna Kubat, Ewa Łęgowska</i></p>
12:15 – 12:45	<i>Lunch</i>
12:45 – 13:30	<p>Bielizna stołowa w zakładzie gastronomicznym – ciąg dalszy zajęć. Obsługa gościa:</p> <ul style="list-style-type: none">➤ czynności wykonywane z prawej, lewej strony,➤ kolejność obsługi gości. <p style="text-align: right;"><i>Wykładowca: Joanna Kubat, Ewa Łęgowska</i></p>
13:30 – 14:15	<p>Prace przygotowawcze do obsługi gości – w rozdzielni kelnerskiej: polerowanie zastawy stołowej.</p> <p style="text-align: right;"><i>Wykładowca: Joanna Kubat, Ewa Łęgowska</i></p>
14:15 – 14:30	<i>Przerwa</i>
14:30 – 15:35	<p>Prace przygotowawcze do obsługi gości – na sali restauracyjnej: kolejne czynności przygotowawcze; sposoby ustawienia stołów; podział i zastosowanie stołów pomocniczych; przygotowanie stołu pomocniczego w zależności od pory dnia.</p> <p style="text-align: right;"><i>Wykładowca: Joanna Kubat, Ewa Łęgowska</i></p>
15:35 – 16:00	<p>Rodzaje tac, zasady ich wykorzystania w gastronomii, techniki przenoszenia tac.</p> <p style="text-align: right;"><i>Wykładowca: Ewa Łęgowska</i></p>





Dzień 3 – niedziela (11.09.2011r.)

9:00 – 10:30	Zasady noszenia i chwytania zastawy stołowej, naczyń szklanych i sztućców. Zasady zbierania brudnej zastawy stołowej na tacę i do ręki. <i>Wykładowca: Joanna Kubat, Ewa Łęgowska</i>
10:30 – 10:45	<i>Przerwa</i>
10:45 – 11:30	Karty menu: ➤ podział, ➤ klasyczny układ potraw w karcie menu. <i>Wykładowca: Ewa Łęgowska</i>
11:30 – 12:15	Zasady nakrywania stołów w lokalach różnych kategorii i typów przed przybyciem gości: ➤ podstawowe rodzaje nakryć, ➤ kolejność nakrywania. <i>Wykładowca: Joanna Kubat</i>
12:15 – 12:45	<i>Lunch</i>
12:45 – 14:15	Zasady nakrywania stołów w lokalach różnych kategorii i typów przed przybyciem gości – ciąg dalszy zajęć. <i>Wykładowca: Joanna Kubat</i>
14:15 – 14:30	<i>Przerwa</i>
14:30 – 14:50	Zasady nakrywania stołów w lokalach różnych kategorii i typów przed przybyciem gości – ciąg dalszy zajęć. <i>Wykładowca: Joanna Kubat</i>
14:50 – 15:35	Przygotowanie nakrycia w obecności gości. <i>Wykładowca: Joanna Kubat, Ewa Łęgowska</i>
15:35 – 16:00	Sposoby podawania potraw oraz metody podawania potraw: ➤ metody: niemiecka, francuska, angielska, rosyjska, ➤ zasady pracy, sposób podania. <i>Wykładowca: Joanna Kubat, Ewa Łęgowska</i>





Dzień 4 – piątek (16.09.2011r.)

16:30 – 17:15	Sposoby podawania potraw oraz metody podawania potraw – ciąg dalszy zajęć. <i>Wykładowca: Joanna Kubat, Ewa Łęgowska</i>
17:15 – 18:00	Zasady doboru alkoholi: <ul style="list-style-type: none">➤ do potraw,➤ do określonego menu,➤ sposoby podawania alkoholi. <i>Wykładowca: Joanna Kubat, Ewa Łęgowska</i>
18:00 – 18:30	<i>Lunch</i>
18:30 – 19:15	Zasady doboru alkoholi – ciąg dalszy zajęć. <i>Wykładowca: Joanna Kubat, Ewa Łęgowska</i>
19:15 – 20:00	Przebieg obsługi gości: <ul style="list-style-type: none">➤ powitanie, zajmowanie miejsc,➤ przyjmowanie zamówienia,➤ serwowanie potraw i napojów,➤ realizacja rachunku,➤ pożegnanie gości,➤ załatwianie skarg i reklamacji. <i>Wykładowca: Ewa Łęgowska</i>





Dzień 5 – sobota (17.09.2011r.)

9:00 – 9:45	Przebieg obsługi gości – ciąg dalszy zajęć. <i>Wykładowca: Ewa Łęgowska</i>
9:45 – 10:30	Serwis bufetowy: <ul style="list-style-type: none">➤ ogólna charakterystyka,➤ bufet śniadaniowy. <i>Wykładowca: Ewa Łęgowska</i>
10:30 – 10:45	<i>Przerwa</i>
10:45 – 11:30	Organizacja i obsługa konferencji: <ul style="list-style-type: none">➤ zakres usług,➤ menu na przerwę kawową,➤ organizacja stolika. <i>Wykładowca: Joanna Kubat, Ewa Łęgowska</i>
11:30 – 12:15	Przyjęcia okolicznościowe: <ul style="list-style-type: none">➤ rodzaje przyjęć,➤ przygotowanie sali, sprzętu, nakrycie, sposoby i metody obsługi. <i>Wykładowca: Ewa Łęgowska</i>
12:15 – 12:45	<i>Lunch</i>
12:45 – 13:30	Przyjęcia okolicznościowe – ciąg dalszy zajęć. <i>Wykładowca: Joanna Kubat, Ewa Łęgowska</i>
13:30 – 14:15	Przepisy sanitarne, bhp i p.poż. <i>Wykładowca: Ewa Łęgowska</i>
14:15 – 14:30	<i>Przerwa</i>
14:30 – 16:00	Sylwetka barmana. Higiena pracy barmana. Organizacja baru. <i>Wykładowca: Adam Kin</i>





Dzień 6 – niedziela (17.09.2011r.)

9:00 – 10:30	Towaroznawstwo i technologia napojów: <ul style="list-style-type: none">➤ napoje bezalkoholowe,➤ piwa,➤ cydry,➤ wina gronowe i ich klasyfikacja,➤ przegląd towaroznawczy wódek zagranicznych. <p style="text-align: right;"><i>Wykładowca: Adam Kin</i></p>
10:30 – 10:45	<i>Przerwa</i>
10:45 – 11:30	Towaroznawstwo i technologia napojów – ciąg dalszy zajęć. <p style="text-align: right;"><i>Wykładowca: Adam Kin</i></p>
11:30 – 12:15	Technika mieszania napojów zimnych i gorących: <ul style="list-style-type: none">➤ krustowanie szkła,➤ kolejność wlewania składników. <p style="text-align: right;"><i>Wykładowca: Adam Kin</i></p>
12:15 – 12:45	<i>Lunch</i>
12:45 – 13:30	Technika mieszania napojów zimnych i gorących – ciąg dalszy zajęć. <p style="text-align: right;"><i>Wykładowca: Adam Kin</i></p>
13:30 – 14:15	Praktyczne wykonywanie drinków: <ul style="list-style-type: none">➤ na bazie wódki,➤ na bazie ginu. <p style="text-align: right;"><i>Wykładowca: Adam Kin</i></p>
14:15 – 14:30	<i>Przerwa</i>
14:30 – 16:00	Praktyczne wykonywanie drinków – ciąg dalszy zajęć. <p style="text-align: right;"><i>Wykładowca: Adam Kin</i></p>





Część „wyjazdowa”

Miejsce: ośrodek turystyczno-konferencyjny w okolicach Koszalina

Dzień 7 – piątek (30.09.2011r.)

15:30 – 16:15	<i>Przyjazd i zakwaterowanie w hotelu</i>
16:15 – 17:45	Miksologia: <ul style="list-style-type: none">➤ klasyfikacja napojów mieszanych,➤ składniki napojów mieszanych,➤ składniki główne,➤ modyfikatory ,➤ bonifikatory,➤ składniki dodatkowe,➤ przyprawy,➤ składniki do szprycerowania,➤ dekoracje,➤ dodatki komplementarne. <p style="text-align: right;"><i>Wykładowca: Adam Kin</i></p>
17:45 – 18:00	<i>Przerwa</i>
18:00 – 18:45	Miksologia – ciąg dalszy zajęć. <p style="text-align: right;"><i>Wykładowca: Adam Kin</i></p>
18:45 – 19:30	Fizjologia napojów mieszanych. Kultura spożywania napojów alkoholowych: <ul style="list-style-type: none">➤ wpływ alkoholu na organizm człowieka,➤ dobór napojów do potraw. <p style="text-align: right;"><i>Wykładowca: Adam Kin</i></p>
20:00 – 21:00	<i>Uroczysta kolacja</i>





Dzień 8 – sobota (01.10.2011r.)

7:30 – 8:30	<i>Śniadanie</i>
8:30 – 10:00	Praktyczne wykonywanie drinków: <ul style="list-style-type: none">➤ na bazie whisky,➤ na bazie tequili,➤ na bazie rumu,➤ bezalkoholowych. <p style="text-align: right;"><i>Wykładowca: Adam Kin</i></p>
10:00 – 10:15	<i>Przerwa</i>
10:15 – 11:45	Praktyczne wykonywanie drinków – ciąg dalszy zajęć. <p style="text-align: right;"><i>Wykładowca: Adam Kin</i></p>
11:45 – 12:00	<i>Przerwa</i>
12:00 – 13:30	Praktyczne wykonywanie drinków – ciąg dalszy zajęć. <p style="text-align: right;"><i>Wykładowca: Adam Kin</i></p>
13:30 – 14:30	<i>Lunch</i>
14:30 – 16:00	Miksologia: <ul style="list-style-type: none">➤ Składniki obowiązujące w cocktail barach,➤ Miary barowe,➤ Sprzęt barowy,➤ Szkło barowe. <p style="text-align: right;"><i>Wykładowca: Adam Kin</i></p>
16:00 – 16:15	<i>Przerwa</i>
16:15 – 17:45	Charakterystyka napojów mieszanych: <ul style="list-style-type: none">➤ short drinki,➤ long drinki,➤ drinki specjalne,➤ hot drinki,➤ drinki bezalkoholowe. <p style="text-align: right;"><i>Wykładowca: Adam Kin</i></p>
17:45 – 19:00	<i>Przerwa</i>
19:00 – 20:00	<i>Kolacja</i>





Dzień 9 – niedziela (02.10.2011r.)

7:30 – 9:00	<i>Śniadanie</i>
9:00 – 10:30	Charakterystyka napojów mieszanych – ciąg dalszy zajęć. <i>Wykładowca: Adam Kin</i>
10:30 – 10:45	<i>Przerwa</i>
10:45 – 11:30	Charakterystyka napojów mieszanych – ciąg dalszy zajęć. <i>Wykładowca: Adam Kin</i>
11:30 – 12:15	Technika mieszania napojów zimnych i gorących: ➤ metody miksowania, ➤ kolejność czynności. <i>Wykładowca: Adam Kin</i>
12:15 – 12:30	<i>Przerwa</i>
12:30 – 14:00	Technika mieszania napojów zimnych i gorących – ciąg dalszy zajęć. <i>Wykładowca: Adam Kin</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>

