

Harmonogram

Nazwa Beneficjenta: Centrum Edukacji W-M ZDZ w Mrągowie

Numer projektu: POWR.01.02.01-28-0031/18-00

Tytuł projektu: Młodzi: akcja! 4

Nazwa szkolenia zawodowego/kursu: Kelner-barman

Nr kursu: 4/019/2019

Uczestników: 4 w tym kobiet: 2, mężczyzn: 2

Termin realizacji: 05.02.2019-14.02.2019

1. Harmonogram

Data realizacji	Godziny realizacji zajęć od-do	Temat zajęć	Wykładowca	Miejsce realizacji zajęć/nazwa instytucji (miejscowość, ulica, nr lokalu, nr sali)
05.02.2019	12:00-12:45	Praktyczna realizacja zasad GHP/GM. Podstawowe zasady systemu HACCP	Bieńkowski Piotr	ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo
	12:45-13:30	Korzyści wynikające z wdrażania systemu HACCP	Bieńkowski Piotr	ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo
	13:30-14:15	Wyposażenie techniczne sali konsumenckiej. Bielizna stołowa. Ceramiczna zastawa stołowa.	Bieńkowski Piotr	ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo
	14:15-15:00	Szklana zastawa stołowa. Sztućce. Naczynia metalowe (platery). Dodatkowy sprzęt stołowy.	Bieńkowski Piotr	ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo
	15:00-15:45	Charakterystyka zakładów i punktów gastronomicznych. Specjalizacja zakładów. Układ funkcjonalny zakładów: rodzaje pomieszczeń w zakładzie gastronomicznym, komunikacja pomiędzy pomieszczeniami. Stanowiska pracy w zakładach gastronomicznych.	Bieńkowski Piotr	ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo
	15:45-16:30	Zakres czynności i predyspozycje zawodowe kelnera i barmana: obowiązki pracownika działu obsługi, higiena pracy, wyposażenie osobiste kelnera, cechy osobowe pracownika astronomii.	Bieńkowski Piotr	ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo
	16:30-17:00	PRZERWA		
	17:00-17:45	Przenoszenie tac, typy tac, techniki przenoszenia tac, zasady ustawiania zastawy na tacach.	Bieńkowski Piotr	ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo
	17:45-18:30	Przenoszenie zastawy stołowej: chwyt talerzowy, chwyt dolny, chwyt górny. Zbieranie zastawy stołowej po konsumpcji	Bieńkowski Piotr	ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo
	18:30-19:15	Ustawianie stołów do obsługi, ustawianie do obsługi a la carte, ustawianie do przyjęć okolicznościowych, przygotowanie pomocnika kelnerskiego	Bieńkowski Piotr	ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo
	19:15-20:00	Nakrywanie stołów (nakrycie podstawowe, nakrycie proste, nakrycie rozszerzone)	Bieńkowski Piotr	ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo
06.02.2019	12:00-12:45	Samoobsługa. Obsługa kelnerska (system kelnerów rewirowych, system zespołów specjalistycznych, system brygadowy, system zespołowo-kompleksowy)	Bieńkowski Piotr	ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo

06.02.2019	12:45-13:30	Samoobsługa z obsługą kelnerską. Przebieg obsługi (powitanie gości, przyjęcie zamówienia, serwowanie potraw i napojów, rozmowa z gośćmi, podanie rachunku, pożegnanie z gośćmi Ogólne zasady obsługi (kolejność podawania potraw i napojów, strony i kierunki obsługi, kolejność obsługi, przyjmowanie skarg i reklamacji)	Bieńkowski Piotr	ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo
	13:30-14:15	Metody obsługi (rodzaje serwisu). Metoda niemiecka. Metoda francuska. Metoda angielska. Metoda rosyjska.	Bieńkowski Piotr	ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo
	14:15-15:00	Podawanie śniadań (typy śniadań, techniki podawania śniadań, bufet śniadaniowy)	Bieńkowski Piotr	ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo
	15:00-15:45	Podawanie przystawek (rodzaje przystawek, techniki podawania przystawek, bufet przekąskowy)	Bieńkowski Piotr	ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo
	15:45-16:30	Podawanie zup (rodzaje zup, techniki podawania zup)	Bieńkowski Piotr	ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo
	16:30-17:00	PRZERWA		
	17:00-17:45	Podawanie dań zasadniczych (rodzaje dań zasadniczych, techniki podawania dań zasadniczych)	Bieńkowski Piotr	ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo
	17:45-18:30	Podawanie deserów (rodzaje deserów, techniki podawania deserów)	Bieńkowski Piotr	ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo
	18:30-19:15	Zasady serwowania napojów zimnych	Bieńkowski Piotr	ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo
	19:15-20:00	Serwowanie napojów gorących. Serwowanie kawy, herbaty, czekolady.	Bieńkowski Piotr	ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo
07.02.2019	12:00-12:45	Zasady serwowania piwa	Bieńkowski Piotr	ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo
	12:45-13:30	Serwowanie wina. Serwowanie win białych, dekantacja wina, win musujących.	Bieńkowski Piotr	ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo
	13:30-15:00	Podawanie wódek. Dobór napojów alkoholowych do potraw.	Bieńkowski Piotr	ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo
	15:00-15:45	Rodzaje przyjęć okolicznościowych. Przyjęcia na stojąco. Przyjęcia zasiadane. Przyjęcia mieszane.	Bieńkowski Piotr	ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo
	15:45-16:30	Planowanie menu na przyjęcia. Zasady obsługi gości.	Bieńkowski Piotr	ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo
	16:30-17:00	PRZERWA		
	17:00-17:45	Planowanie menu na przyjęcia. Zasady obsługi gości.	Bieńkowski Piotr	ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo
	17:45-18:30	Rozliczanie przyjęć okolicznościowych	Bieńkowski Piotr	ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo
	18:30-19:15	Room service. Formy składania zamówień do pokoju hotelowego.	Bieńkowski Piotr	ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo

07.02.2019	19:15-20:00	Rozliczenia kelnera z gośćmi hotelowymi	Bieńkowski Piotr	ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo
08.02.2019	12:00-12:45	Bonowanie. Wystawianie rachunków.	Bieńkowski Piotr	ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo
	12:45-13:30	Rozliczenie utargu z zakładem.	Bieńkowski Piotr	ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo
	13:30-16:30	Wiadomości wprowadzające. Historia powstania baru. Organizacja i układ funkcjonalny baru. Aranżacja baru, meble barowe. Typy barów. Urządzenia techniczne w barze. odręczne narzędzia i przybory barowe. Szkło barowe. Ergonomia pracy w barze. Sposoby ekspozycji asortymentu. Temperatury przechowywania i serwowania napojów Kalkulacja, marża, ceny, rozliczenia w barze. Spis z natury. Rozliczenie ilościowe. Rozliczenie wartościowe.	Bieńkowski Piotr	ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo
	16:30-17:00	PRZERWA		
	17:00-17:45	Higiena osobista i higiena stanowiska pracy	Bieńkowski Piotr	ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo
	17:45-18:30	Organizowanie przyjęć okolicznościowych w barze i ich obsługa (aperitif, party, kawa i herbata, lampka wina)	Bieńkowski Piotr	ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo
	18:30-20:00	Napoje bezalkoholowe (soki, nektary, syropy, koncentraty, napoje gazowane, wody mineralne, kawa, herbata, czekolada)	Bieńkowski Piotr	ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo
09.02.2019	12:00-14:15	Napoje alkoholowe (fermentacja alkoholowa, destylacja, urządzenia do destylacji, piwa, wina, cydry, miody pitne, wódki czyste i aromatyzowane, wódki anyżowe, wódki gorzkie i bittersy, gin, genever, wacholder, plymouth gin, tequila, mezcal, rum, cahcaça, whisky, whiskey, bourbon, brandy, winiak, likiery i kremy)	Bieńkowski Piotr	ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo
	14:15-15:45	Klasyfikacja napojów mieszanych i ich charakterystyk, (before dinner, aperitif, after dinner digestif, short drinks, long drinks, soft drinks, mocktails, diet drinks, hot drinks, party drinks, diverse drinks	Bieńkowski Piotr	ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo
	15:45-16:30	Najbardziej znane napoje mieszane i historia ich powstania	Bieńkowski Piotr	ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo
	16:30-17:00	PRZERWA		
	17:00-17:45	Najbardziej znane napoje mieszane i historia ich powstania	Bieńkowski Piotr	ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo

09.02.2019	17:45-18:30	Struktura i składniki napoju mieszanego ☐ proporcje pomiędzy składnikami ☐ składniki główne ☐ składniki modyfikujące ☐ składniki bonifikujące ☐ składniki dodatkowe ☐ składniki przyprawowe ☐ składniki szprycerujące ☐ składniki dekoracyjne ☐ dodatki komplementarne	Bieńkowski Piotr	ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo
	18:30-19:15	4. Miary barowe ☐ metryczne ☐ umowne	Bieńkowski Piotr	ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo
	19:15-20:00	Formuły miksologiczne : cząstkowe, miarowe, proporcjonalne, procentowe.	Bieńkowski Piotr	ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo
10.02.2019	12:00-12:45	Formuły miksologiczne : cząstkowe, miarowe, proporcjonalne, procentowe.	Bieńkowski Piotr	ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo
	12:45-13:30	Określenie zawartości alkoholu w napojach mieszanych	Bieńkowski Piotr	ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo
	13:30-14:15	Kalkulacja ceny napoju mieszanego	Bieńkowski Piotr	ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo
	14:15-15:45	Techniki sporządzania napojów mieszanych zimnych: naczynie konsumenta, szklanka barmańska, shaker, blender elektryczny, mixer elektryczny. Techniki mieszane	Bieńkowski Piotr	ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo
	15:45-16:30	Kolejność czynności podczas sporządzania napoju	Bieńkowski Piotr	ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo
	16:30-17:00	PRZERWA		
	17:00-17:45	Zasady dotyczące kolejności wlewania składników napoju Rodzaje lodu	Bieńkowski Piotr	ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo
	17:45-18:30	Dekoracja napojów (garniowanie): owoce i warzywa, crusta, inne.	Bieńkowski Piotr	ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo
	18:30-19:15	Techniki sporządzania napojów gorących. Flambiowanie napojów	Bieńkowski Piotr	ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo
	19:15-20:00	Typy klientów i związany z tym sposób ich obsługi. Wpływ alkoholu na organizm człowieka. Ocena organoleptyczna napojów. Karta napojów	Bieńkowski Piotr	ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo

11.02.2019	12:00-15:00	Serwowanie dań i rzenoszenie tac. Techniki przenoszenia, ustawiania potraw i napojów	Bieńkowski Piotr	ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo
	15:00-16:30	Rozliczenia barmańskie.	Bieńkowski Piotr	ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo
	16:30-17:00	PRZERWA		
	17:00-20:00	Przenoszenie zastawy stołowej. Ustawianie zastawy. Zabieranie zastawy po konsumpcji	Bieńkowski Piotr	ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo
12.02.2019	12:00-16:30	Sporządzanie napojów mieszanych. Serwowanie napojów alkoholowych i bezalkoholowych.	Bieńkowski Piotr	ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo
	16:30-17:00	PRZERWA		
	17:00-20:00	Przygotowanie sali konsumenckiej i baru do obsługi gości. Ustawienie i dekorowanie stołów.	Bieńkowski Piotr	ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo
13.02.2019	12:00-16:30	Podawanie śniadań. Przystawek. Obiadów. Kolacji. Napojów.	Bieńkowski Piotr	ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo
	16:30-17:00	PRZERWA		
	17:00-18:30	Podawanie śniadań. Przystawek. Obiadów. Kolacji. Napojów.	Bieńkowski Piotr	ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo
	18:30-20:00	Obsługa klienta przy barze.	Bieńkowski Piotr	ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo
14.02.2019	12:00-13:30	Obsługa klienta przy barze.	Bieńkowski Piotr	ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo
	13:30-16:30	Obsługa klienta przy stole. Obsługa przyjęć i uroczystości okolicznościowych	Bieńkowski Piotr	ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo
	16:30-17:00	PRZERWA		
	17:00-20:00	Obsługa klienta przy stole. Obsługa przyjęć i uroczystości okolicznościowych	Bieńkowski Piotr	ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo