

Harmonogram

Nazwa Beneficjenta: Centrum Edukacji w Bartoszycach

Numer projektu: POWR.01.02.01-28-0028/19-01

Tytuł projektu: Moc młodych 1157

Nazwa szkolenia zawodowego/kursu: Barista

Nr kursu: 5/031/2021

Uczestników: 1 w tym kobiet: 1, mężczyzn: 0

Termin realizacji: 24.06.2021-29.06.2021



Fundusze
Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



1. Harmonogram

Data realizacji	Godziny realizacji zajęć od-do	Temat zajęć	Wykładowca	Miejsce realizacji zajęć/nazwa instytucji (miejscowość, ulica, nr lokalu, nr sali)
24.06.2021	09:00-10:30	Kawa jako roślina - historia rejonu uprawy, odmiany, wymagania klimatyczne, największe plantacje. Kawa - jako ziarno- obróbka, wypalanie, różnice ze względu na odmianę. Kawa jako napój - sposoby sporządzania kawy, spożycie kawy.	Kuzia Patrycjusz	Kafka Bartoszycka, Plac Konstytucji 3 Maja 12, 11-200 Bartoszyce
	10:30-10:45	PRZERWA		
	10:45-12:15	Zasady BHP. Higiena oraz sprawna praca za barem. Organizowanie procesów produkcyjno-usługowych zgodnie z zasadami i przepisami BHP, ergonomii, zasadami ochrony ppoż. i ochrony środowiska. Praca baristy w systemie jedno- lub dwuzmianowym.	Kuzia Patrycjusz	Kafka Bartoszycka, Plac Konstytucji 3 Maja 12, 11-200 Bartoszyce
	12:15-12:30	PRZERWA		
	12:30-14:00	Interakcje między klientem a dostawcą produktu lub usługi, zarówno w momencie sprzedaży jak i później. Budowa trwałej relacji z firmą. Obsługa klienta co jest najważniejsze : myśl o długoterminowej reputacji firmy. traktowanie klientów tak, żeby czuli się wyjątkowo, bądź dostępny.	Kuzia Patrycjusz	Kafka Bartoszycka, Plac Konstytucji 3 Maja 12, 11-200 Bartoszyce
	14:00-14:30	PRZERWA		
	14:30-15:15	Czynniki główne wpływające na obsługę klienta : szybkość reakcji na problem lub zapytanie, jakość udzielonej pomocy lub odpowiedzi, dobry kontakt z osobą udzielającą pomocy lub odpowiedzi.	Kuzia Patrycjusz	Kafka Bartoszycka, Plac Konstytucji 3 Maja 12, 11-200 Bartoszyce
	15:15-16:00	Espresso - przygotowanie, zasada 4M. Przygotowanie espresso, espresso doppio, ristretto, lungo - ubicie, parametry, fazy ekstrakcji, ocena jakości.	Kuzia Patrycjusz	Kafka Bartoszycka, Plac Konstytucji 3 Maja 12, 11-200 Bartoszyce
25.06.2021	09:00-10:30	Espresso - przygotowanie, zasada 4M. Przygotowanie espresso, espresso doppio, ristretto, lungo - ubicie, parametry, fazy ekstrakcji, ocena jakości.	Kuzia Patrycjusz	Kafka Bartoszycka, Plac Konstytucji 3 Maja 12, 11-200 Bartoszyce
	10:30-10:45	PRZERWA		
	10:45-12:15	Właściwości mleka. Techniki spieniania mleka.	Kuzia Patrycjusz	Kafka Bartoszycka, Plac Konstytucji 3 Maja 12, 11-200 Bartoszyce
	12:15-12:30	PRZERWA		

25.06.2021	12:30-14:00	Latte, cappuccino, late macchiato, flat white, espresso mocchiato.	Kuzia Patrycjusz	Kafka Bartoszycka, Plac Konstytucji 3 Maja 12, 11-200 Bartoszyce
	14:00-14:30	PRZERWA		
	14:30-16:00	Latte, cappuccino, late macchiato, flat white, espresso mocchiato.	Kuzia Patrycjusz	Kafka Bartoszycka, Plac Konstytucji 3 Maja 12, 11-200 Bartoszyce
26.06.2021	09:00-10:30	Podstawy latte art. Sztuka "rysowania na kawie: serce, rozeta, tulipan.	Kuzia Patrycjusz	Kafka Bartoszycka, Plac Konstytucji 3 Maja 12, 11-200 Bartoszyce
	10:30-10:45	PRZERWA		
	10:45-11:30	Podstawy latte art. Sztuka "rysowania na kawie: serce, rozeta, tulipan.	Kuzia Patrycjusz	Kafka Bartoszycka, Plac Konstytucji 3 Maja 12, 11-200 Bartoszyce
	11:30-12:15	Ekspres ciśnieniowy. Budowa, parametry, rodzaje, konserwacja. Młynek - budowa rodzaje, ustawienia.	Kuzia Patrycjusz	Kafka Bartoszycka, Plac Konstytucji 3 Maja 12, 11-200 Bartoszyce
	12:15-12:30	PRZERWA		
	12:30-13:15	Ekspres ciśnieniowy. Budowa, parametry, rodzaje, konserwacja. Młynek - budowa rodzaje, ustawienia.	Kuzia Patrycjusz	Kafka Bartoszycka, Plac Konstytucji 3 Maja 12, 11-200 Bartoszyce
	13:15-14:00	Zasady organizacji baru. Obsługa wyposażenia technicznego baru (l(naczynie konsumenta, szklanica barmańska, shaker, blender elektryczny, mixer elektryczny, techniki mieszane). Rozliczanie kosztów. Kalkulacja cen napojów. Miary barowe: metryczne, umowne. Kalkulacja ceny napoju mieszanego.	Kuzia Patrycjusz	Kafka Bartoszycka, Plac Konstytucji 3 Maja 12, 11-200 Bartoszyce
	14:00-14:30	PRZERWA		
	14:30-15:15	Zasady organizacji baru. Obsługa wyposażenia technicznego baru (l(naczynie konsumenta, szklanica barmańska, shaker, blender elektryczny, mixer elektryczny, techniki mieszane). Rozliczanie kosztów. Kalkulacja cen napojów. Miary barowe: metryczne, umowne. Kalkulacja ceny napoju mieszanego.	Kuzia Patrycjusz	Kafka Bartoszycka, Plac Konstytucji 3 Maja 12, 11-200 Bartoszyce
28.06.2021	15:15-16:00	Bezpieczeństwo i higiena pracy. Wymogi ppoż. Zasady obsługi klienta. Obsługa klienta trudnego. Reklamacje.	Kuzia Patrycjusz	Kafka Bartoszycka, Plac Konstytucji 3 Maja 12, 11-200 Bartoszyce
	09:00-10:30	Serwowanie napojów zimnych. Techniki sporządzania napojów mieszanych zimnych.	Kuzia Patrycjusz	Kafka Bartoszycka, Plac Konstytucji 3 Maja 12, 11-200 Bartoszyce
	10:30-10:45	PRZERWA		
	10:45-12:15	Techniki sporządzania napojów gorących. Serwowanie napojów ciepłych (kawa, herbata, inne ciepłe napoje).	Kuzia Patrycjusz	Kafka Bartoszycka, Plac Konstytucji 3 Maja 12, 11-200 Bartoszyce
	12:15-12:30	PRZERWA		



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



28.06.2021	12:30-13:15	Kolejność czynności podczas sporządzania napoju. Zasady dotyczące kolejności wlewania składników napoju. Rodzaje lodu. Flambirowanie napojów.	Kuzia Patrycjusz	Kafka Bartoszycka, Plac Konstytucji 3 Maja 12, 11-200 Bartoszyce
	13:15-14:00	Klasyfikacja napojów mieszanych i ich charakterystyka.	Kuzia Patrycjusz	Kafka Bartoszycka, Plac Konstytucji 3 Maja 12, 11-200 Bartoszyce
	14:00-14:30	PRZERWA		
	14:30-15:15	Klasyfikacja napojów mieszanych i ich charakterystyka.	Kuzia Patrycjusz	Kafka Bartoszycka, Plac Konstytucji 3 Maja 12, 11-200 Bartoszyce
	15:15-16:00	Najbardziej znane napoje mieszane i historia ich powstania. Formuły miksologiczne : cząstkowe, miarowe, proporcjonalne, procentowe.	Kuzia Patrycjusz	Kafka Bartoszycka, Plac Konstytucji 3 Maja 12, 11-200 Bartoszyce
29.06.2021	09:00-09:45	Najbardziej znane napoje mieszane i historia ich powstania. Formuły miksologiczne : cząstkowe, miarowe, proporcjonalne, procentowe.	Kuzia Patrycjusz	Kafka Bartoszycka, Plac Konstytucji 3 Maja 12, 11-200 Bartoszyce
	09:45-10:30	Struktura i składniki napoju mieszanego: proporcje pomiędzy składnikami, składniki główne, składniki modyfikujące, składniki bonifikujące, składniki dodatkowe, składniki przyprawowe, składniki szprycerujące, składniki dekoracyjne, dodatki komplementarne.	Kuzia Patrycjusz	Kafka Bartoszycka, Plac Konstytucji 3 Maja 12, 11-200 Bartoszyce
	10:30-10:45	PRZERWA		
	10:45-12:15	Techniki sporządzania napojów mieszanych zimnych (naczynie konsumenta, szklanica barmańska, shaker, blender elektryczny, mixer elektryczny, techniki mieszane). Określenie zawartości alkoholu w napojach mieszanych.	Kuzia Patrycjusz	Kafka Bartoszycka, Plac Konstytucji 3 Maja 12, 11-200 Bartoszyce
	12:15-12:30	PRZERWA		
	12:30-13:15	Serwowanie piwa. Serwowanie wina: serwowanie win białych, serwowanie win czerwonych, dekantacja wina, serwowanie win musujących.	Kuzia Patrycjusz	Kafka Bartoszycka, Plac Konstytucji 3 Maja 12, 11-200 Bartoszyce
	13:15-14:00	Sporządzanie napojów: before dinner, aperitif, after dinner digestif, short drinks, long drinks, soft drinks, mocktails, diet drinks, hot drinks, party drinks, diverse drinks.	Kuzia Patrycjusz	Kafka Bartoszycka, Plac Konstytucji 3 Maja 12, 11-200 Bartoszyce
	14:00-14:30	PRZERWA		
	14:30-16:00	Sporządzanie napojów: before dinner, aperitif, after dinner digestif, short drinks, long drinks, soft drinks, mocktails, diet drinks, hot drinks, party drinks, diverse drinks.	Kuzia Patrycjusz	Kafka Bartoszycka, Plac Konstytucji 3 Maja 12, 11-200 Bartoszyce



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny

