

Harmonogram

Nazwa Beneficjenta: Centrum Edukacji W-M ZDZ w Bartoszychach

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

Tytuł projektu: Moc młodych 1157

Nazwa szkolenia zawodowego/kursu: Barista

Nr kursu: 5/103/2020

Uczestników: 3 w tym kobiet: 3, mężczyzn: 0

Termin realizacji: 15.10.2020-17.10.2020

1. Harmonogram

Data realizacji	Godziny realizacji zajęć od-do	Temat zajęć	Wykładowca	Miejsce realizacji zajęć/nazwa instytucji (miejscowość, ulica, nr lokalu, nr sali)
15.10.2020	09:00-09:45	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.	Ziarko Łukasz	Restauracja Staromiejska, ul. Rzeźników 3, 11-200 Bartoszyce
	09:45-09:50	PRZERWA		
	09:50-10:35	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.	Ziarko Łukasz	Restauracja Staromiejska, ul. Rzeźników 3, 11-200 Bartoszyce
	10:35-10:40	PRZERWA		
	10:40-11:25	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.	Ziarko Łukasz	Restauracja Staromiejska, ul. Rzeźników 3, 11-200 Bartoszyce
	11:25-11:30	PRZERWA		
	11:30-12:15	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.	Ziarko Łukasz	Restauracja Staromiejska, ul. Rzeźników 3, 11-200 Bartoszyce
	12:15-12:20	PRZERWA		
	12:20-13:05	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	Ziarko Łukasz	Restauracja Staromiejska, ul. Rzeźników 3, 11-200 Bartoszyce
	13:05-13:35	PRZERWA		

15.10.2020	13:35-14:20	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	Ziarko Łukasz	Restauracja Staromiejska, ul. Rzeźników 3, 11-200 Bartoszyce
	14:20-14:25	PRZERWA		
	14:25-15:10	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	Ziarko Łukasz	Restauracja Staromiejska, ul. Rzeźników 3, 11-200 Bartoszyce
	15:10-15:15	PRZERWA		
	15:15-16:00	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	Ziarko Łukasz	Restauracja Staromiejska, ul. Rzeźników 3, 11-200 Bartoszyce
16.10.2020	09:00-09:45	Latte, cappuccino, late macchiato, flat white, espresso mocchiato	Ziarko Łukasz	Restauracja Staromiejska, ul. Rzeźników 3, 11-200 Bartoszyce
	09:45-09:50	PRZERWA		
	09:50-10:35	Espresso - przygotowanie, zasada 4M. Przygotowanie espresso, espresso doppio, ristretto, lungo - ubicie, parametry, fazy ekstrakcji, ocena jakości.	Ziarko Łukasz	Restauracja Staromiejska, ul. Rzeźników 3, 11-200 Bartoszyce
	10:35-10:40	PRZERWA		
	10:40-11:25	Espresso - przygotowanie, zasada 4M. Przygotowanie espresso, espresso doppio, ristretto, lungo - ubicie, parametry, fazy ekstrakcji, ocena jakości.	Ziarko Łukasz	Restauracja Staromiejska, ul. Rzeźników 3, 11-200 Bartoszyce
	11:25-11:30	PRZERWA		
	11:30-12:15	Espresso - przygotowanie, zasada 4M. Przygotowanie espresso, espresso doppio, ristretto, lungo - ubicie, parametry, fazy ekstrakcji, ocena jakości.	Ziarko Łukasz	Restauracja Staromiejska, ul. Rzeźników 3, 11-200 Bartoszyce
	12:15-12:20	PRZERWA		
	12:20-13:05	Espresso - przygotowanie, zasada 4M. Przygotowanie espresso, espresso doppio, ristretto, lungo - ubicie, parametry, fazy ekstrakcji, ocena jakości.	Ziarko Łukasz	Restauracja Staromiejska, ul. Rzeźników 3, 11-200 Bartoszyce
	13:05-13:35	PRZERWA		
	13:35-14:20	Latte, cappuccino, late macchiato, flat white, espresso mocchiato	Ziarko Łukasz	Restauracja Staromiejska, ul. Rzeźników 3, 11-200 Bartoszyce
	14:20-14:25	PRZERWA		

16.10.2020	14:25-15:10	Latte, cappuccino, latte macchiato, flat white, espresso macchiato	Ziarko Łukasz	Restauracja Staromiejska, ul. Rzeźników 3, 11-200 Bartoszyce
	15:10-15:15	PRZERWA		
	15:15-16:00	Latte, cappuccino, latte macchiato, flat white, espresso macchiato	Ziarko Łukasz	Restauracja Staromiejska, ul. Rzeźników 3, 11-200 Bartoszyce
17.10.2020	09:00-09:45	Właściwości mleka. Techniki spieniania mleka.	Ziarko Łukasz	Restauracja Staromiejska, ul. Rzeźników 3, 11-200 Bartoszyce
	09:45-09:50	PRZERWA		
	09:50-10:35	Podstawy latte art. Sztuka "rysowania na kawie": serce, rozeta, tulipan	Ziarko Łukasz	Restauracja Staromiejska, ul. Rzeźników 3, 11-200 Bartoszyce
	10:35-10:40	PRZERWA		
	10:40-11:25	Podstawy latte art. Sztuka "rysowania na kawie": serce, rozeta, tulipan	Ziarko Łukasz	Restauracja Staromiejska, ul. Rzeźników 3, 11-200 Bartoszyce
	11:25-11:30	PRZERWA		
	11:30-12:15	Ekspres ciśnieniowy. Budowa, parametry, rodzaje, konserwacja. Młynek - budowa, rodzaje, ustawienia	Ziarko Łukasz	Restauracja Staromiejska, ul. Rzeźników 3, 11-200 Bartoszyce