

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: Barman-barista (40h)

Nr kursu: 5/123/2020

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

Termin realizacji: 17.12.2020-22.12.2020

1. Harmonogram

Data realizacji	Godziny realizacji zajęć od-do	Temat zajęć	Wykładowca	Miejsce realizacji zajęć/nazwa instytucji (miejscowość, ulica, nr lokalu, nr sali)
17.12.2020	12:30-14:00	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	Plac Konstytucji 3 Maja 12, Bartoszyce
	14:00-14:15	PRZERWA		
	14:15-15:45	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	Plac Konstytucji 3 Maja 12, Bartoszyce
	15:45-16:00	PRZERWA		
	16:00-17:30	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	Plac Konstytucji 3 Maja 12, Bartoszyce
18.12.2020	12:30-13:15	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	Plac Konstytucji 3 Maja 12, Bartoszyce
	13:15-14:00	Espresso - przygotowanie, zasada 4M. Przygotowanie espresso, espresso doppio, ristretto, lungo - ubicie, parametry, fazy ekstrakcji, ocena jakości.	Kuzia Patrycjusz	Plac Konstytucji 3 Maja 12, Bartoszyce
	14:00-14:15	PRZERWA		
	14:15-15:45	Espresso - przygotowanie, zasada 4M. Przygotowanie espresso, espresso doppio, ristretto, lungo - ubicie, parametry, fazy ekstrakcji, ocena jakości.	Kuzia Patrycjusz	Plac Konstytucji 3 Maja 12, Bartoszyce
	15:45-16:00	PRZERWA		
	16:00-17:30	Właściwości mleka. Techniki spieniania mleka.	Kuzia Patrycjusz	Plac Konstytucji 3 Maja 12, Bartoszyce
19.12.2020	10:00-11:30	Latte, cappuccino, latte macchiato, flat white, espresso macchiato.	Kuzia Patrycjusz	Plac Konstytucji 3 Maja 12, Bartoszyce
	11:30-11:45	PRZERWA		

19.12.2020	11:45-12:30	Latte, cappuccino, latte macchiato, flat white, espresso macchiato.	Kuzia Patrycjusz	Plac Konstytucji 3 Maja 12, Bartoszyce
	12:30-13:15	Podstawy latte art. Sztuka "rysowania na kawie: serce, rozeta, tulipan.	Kuzia Patrycjusz	Plac Konstytucji 3 Maja 12, Bartoszyce
	13:15-13:30	PRZERWA		
	13:30-14:15	Podstawy latte art. Sztuka "rysowania na kawie: serce, rozeta, tulipan.	Kuzia Patrycjusz	Plac Konstytucji 3 Maja 12, Bartoszyce
	14:15-15:00	Serwowanie napojów zimnych. Techniki sporządzania napojów mieszanych zimnych.	Kuzia Patrycjusz	Plac Konstytucji 3 Maja 12, Bartoszyce
	15:00-15:30	PRZERWA		
	15:30-16:15	Ekspres ciśnieniowy. Budowa, parametry, rodzaje, konserwacja. Młynek - budowa rodzaje, ustawienia.	Kuzia Patrycjusz	Plac Konstytucji 3 Maja 12, Bartoszyce
	16:15-17:00	Podstawy latte art. Sztuka "rysowania na kawie: serce, rozeta, tulipan.	Kuzia Patrycjusz	Plac Konstytucji 3 Maja 12, Bartoszyce
20.12.2020	10:00-11:30	Techniki sporządzania napojów gorących. Serwowanie napojów ciepłych (kawa, herbata, inne ciepłe napoje).	Kuzia Patrycjusz	Plac Konstytucji 3 Maja 12, Bartoszyce
	11:30-11:45	PRZERWA		
	11:45-12:30	Zasady organizacji baru. Obsługa wyposażenia technicznego baru (l(naczynie konsumenta, szklanka barmańska, shaker, blender elektryczny, mixer elektryczny, techniki mieszane). Rozliczanie kosztów. Kalkulacja cen napojów. Miary barowe: metryczne, umowne. Kalkulacja ceny napoju mieszanego.		ul. 11 Listopada 10; Bartoszyce
	12:30-13:15	Latte, cappuccino, latte macchiato, flat white, espresso macchiato.	Kuzia Patrycjusz	Plac Konstytucji 3 Maja 12, Bartoszyce
	13:15-13:45	PRZERWA		
	13:45-15:15	Najbardziej znane napoje mieszane i historia ich powstania. Formuły miksologiczne : cząstkowe, miarowe, proporcjonalne, procentowe.	Kuzia Patrycjusz	Plac Konstytucji 3 Maja 12, Bartoszyce
	15:15-15:30	PRZERWA		
	15:30-16:15	Klasyfikacja napojów mieszanych i ich charakterystyka.	Kuzia Patrycjusz	Plac Konstytucji 3 Maja 12, Bartoszyce
	16:15-17:00	Kolejność czynności podczas sporządzania napoju. Zasady dotyczące kolejności wlewania składników napoju. Rodzaje lodu. Flambiowanie napojów.	Kuzia Patrycjusz	Plac Konstytucji 3 Maja 12, Bartoszyce
21.12.2020	12:00-12:45	Klasyfikacja napojów mieszanych i ich charakterystyka.	Kuzia Patrycjusz	Plac Konstytucji 3 Maja 12, Bartoszyce

21.12.2020	12:45-13:30	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	Plac Konstytucji 3 Maja 12, Bartoszyce
	13:30-13:45	PRZERWA		
	13:45-14:30	Serwowanie napojów zimnych. Techniki sporządzania napojów mieszanych zimnych.	Kuzia Patrycjusz	Plac Konstytucji 3 Maja 12, Bartoszyce
	14:30-15:15	Bezpieczeństwo i higiena pracy. Wymogi ppoż. Zasady obsługi klienta. Obsługa klienta trudnego. Reklamacje.	Kuzia Patrycjusz	Plac Konstytucji 3 Maja 12, Bartoszyce
	15:15-15:30	PRZERWA		
	15:30-16:15	Techniki sporządzania napojów mieszanych zimnych (naczynie konsumenta, szklanica barmańska, shaker, blender elektryczny, mixer elektryczny, techniki mieszane). Określenie zawartości alkoholu w napojach mieszanych.	Kuzia Patrycjusz	Plac Konstytucji 3 Maja 12, Bartoszyce
	16:15-17:00	Ekspres ciśnieniowy. Budowa, parametry, rodzaje, konserwacja. Młynek - budowa rodzaje, ustawienia.	Kuzia Patrycjusz	Plac Konstytucji 3 Maja 12, Bartoszyce
22.12.2020	12:00-12:45	Techniki sporządzania napojów mieszanych zimnych (naczynie konsumenta, szklanica barmańska, shaker, blender elektryczny, mixer elektryczny, techniki mieszane). Określenie zawartości alkoholu w napojach mieszanych.	Kuzia Patrycjusz	Plac Konstytucji 3 Maja 12, Bartoszyce
	12:45-13:30	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	Plac Konstytucji 3 Maja 12, Bartoszyce
	13:30-13:45	PRZERWA		
	13:45-14:30	Serwowanie piwa. Serwowanie wina: serwowanie win białych, serwowanie win czerwonych, dekantacja wina, serwowanie win musujących.	Kuzia Patrycjusz	Plac Konstytucji 3 Maja 12, Bartoszyce
	14:30-15:15	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	Plac Konstytucji 3 Maja 12, Bartoszyce
	15:15-15:30	PRZERWA		



22.12.2020	15:30-16:15	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	Plac Konstytucji 3 Maja 12, Bartoszyce
	16:15-17:00	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	Plac Konstytucji 3 Maja 12, Bartoszyce



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny

