

Harmonogram

Nazwa Beneficjenta: Centrum Edukacji w Braniewie - Punkt Doradztwa i Szkoleń w Elblągu

Numer projektu: POWR.01.02.01-28-0030/19-01

Tytuł projektu: Moc młodych 1619

Nazwa szkolenia zawodowego/kursu: Kelner - barman

Nr kursu: 19/034/2021

Uczestników: 2 w tym kobiet: 2, mężczyzn: 0

Termin realizacji: 11.10.2021-22.10.2021

1. Harmonogram

Data realizacji	Godziny realizacji zajęć od-do	Temat zajęć	Wykładowca	Miejsce realizacji zajęć/nazwa instytucji (miejscowość, ulica, nr lokalu, nr sali)
11.10.2021	14:00-14:45	Praktyczna realizacja zasad GHP/GM. Podstawowe zasady systemu HACCP	Nowotczyński Łukasz	Profesja, ul. Ogrodowa 26, 82-300 Elbląg
	14:45-15:30	Wypożyczenie techniczne sali konsumenckiej. Bielizna stołowa. Ceramiczna zastawa stołowa.	Nowotczyński Łukasz	Profesja, ul. Ogrodowa 26, 82-300 Elbląg
	15:30-16:15	Szklana zastawa stołowa. Sztućce. Naczynia metalowe (platery). Dodatkowy sprzęt stołowy.	Nowotczyński Łukasz	Profesja, ul. Ogrodowa 26, 82-300 Elbląg
	16:15-16:35	PRZERWA		
	16:35-17:20	Charakterystyka zakładów i punktów gastronomicznych. Specjalizacja zakładów. Układ funkcjonalny zakładów: rodzaje pomieszczeń w zakładzie gastronomicznym, komunikacja pomiędzy pomieszczeniami. Stanowiska pracy w zakładach gastronomicznych.	Nowotczyński Łukasz	Profesja, ul. Ogrodowa 26, 82-300 Elbląg
	17:20-18:05	Zakres czynności i predyspozycje zawodowe kelnera i barmana: obowiązki pracownika działu obsługi, higiena pracy, wyposażenie osobiste kelnera, cechy osobowe pracownika astronomii.	Nowotczyński Łukasz	Profesja, ul. Ogrodowa 26, 82-300 Elbląg
	18:05-18:50	Przenoszenie tac, typy tac, techniki przenoszenia tac, zasady ustawiania zastawy na tacach.	Nowotczyński Łukasz	Profesja, ul. Ogrodowa 26, 82-300 Elbląg
	18:50-19:35	Przenoszenie zastawy stołowej: chwyt talerzowy, chwyt dolny, chwyt górny. Zbieranie zastawy stołowej po konsumpcji	Nowotczyński Łukasz	Profesja, ul. Ogrodowa 26, 82-300 Elbląg
	19:35-20:20	Ustawianie stołów do obsługi, ustawianie do obsługi a la carte, ustawianie do przyjęć okolicznościowych, przygotowanie pomocnika kelnerskiego	Nowotczyński Łukasz	Profesja, ul. Ogrodowa 26, 82-300 Elbląg
12.10.2021	14:00-14:45	Nakrywanie stołów (nakrycie podstawowe, nakrycie proste, nakrycie rozszerzone)	Nowotczyński Łukasz	Profesja, ul. Ogrodowa 26, 82-300 Elbląg
	14:45-15:30	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)	Nowotczyński Łukasz	Profesja, ul. Ogrodowa 26, 82-300 Elbląg

12.10.2021	15:30-16:15	Podawanie śniadań (typy śniadań, techniki podawania śniadań, bufet śniadaniowy)	Nowotczyński Łukasz	Profesja, ul. Ogrodowa 26, 82-300 Elbląg
	16:15-16:35	PRZERWA		
	16:35-17:20	Podawanie przystawek (rodzaje przystawek, techniki podawania przystawek, bufet przekąskowy)	Nowotczyński Łukasz	Profesja, ul. Ogrodowa 26, 82-300 Elbląg
	17:20-18:05	Podawanie zup (rodzaje zup, techniki podawania zup)	Nowotczyński Łukasz	Profesja, ul. Ogrodowa 26, 82-300 Elbląg
	18:05-18:50	Podawanie dań zasadniczych (rodzaje dań zasadniczych, techniki podawania dań zasadniczych)	Nowotczyński Łukasz	Profesja, ul. Ogrodowa 26, 82-300 Elbląg
	18:50-19:35	Podawanie deserów (rodzaje deserów, techniki podawania deserów)	Nowotczyński Łukasz	Profesja, ul. Ogrodowa 26, 82-300 Elbląg
	19:35-20:20	Zasady i serwowanie napojów zimnych oraz gorących. Serwowanie kawy, herbaty, czekolady.	Nowotczyński Łukasz	Profesja, ul. Ogrodowa 26, 82-300 Elbląg
13.10.2021	14:00-14:45	Zasady serwowanie piwa	Nowotczyński Łukasz	Profesja, ul. Ogrodowa 26, 82-300 Elbląg
	14:45-15:30	Serwowanie wina. Serwowanie win białych, dekantacja wina, win musujących.	Nowotczyński Łukasz	Profesja, ul. Ogrodowa 26, 82-300 Elbląg
	15:30-16:15	Podawanie wódek. Dobór napojów alkoholowych do potraw.	Nowotczyński Łukasz	Profesja, ul. Ogrodowa 26, 82-300 Elbląg
	16:15-16:35	PRZERWA		
	16:35-17:20	Rodzaje przyjęć okolicznościowych. Przyjęcia na stojąco. Przyjęcia zasiadane. Przyjęcia mieszane.	Nowotczyński Łukasz	Profesja, ul. Ogrodowa 26, 82-300 Elbląg
	17:20-18:05	Planowanie menu na przyjęcia. Zasady obsługi gości.	Nowotczyński Łukasz	Profesja, ul. Ogrodowa 26, 82-300 Elbląg
	18:05-18:50	Room service. Formy składania zamówień do pokoju hotelowego. Rozliczanie kelnera z gośćmi hotelowymi	Nowotczyński Łukasz	Profesja, ul. Ogrodowa 26, 82-300 Elbląg
	18:50-19:35	Bonowanie. Wystawianie rachunków.	Nowotczyński Łukasz	Profesja, ul. Ogrodowa 26, 82-300 Elbląg
	19:35-20:20	Rozliczenie utargu z zakładem.	Nowotczyński Łukasz	Profesja, ul. Ogrodowa 26, 82-300 Elbląg
14.10.2021	14:00-14:45	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. Temperatuty przechowywania i serwowania napojów Kalkulacja, marża, ceny, rozliczenia w barze. Spis z natury. Rozliczenie ilościowe. Rozliczenie wartościowe.	Nowotczyński Łukasz	Profesja, ul. Ogrodowa 26, 82-300 Elbląg
	14:45-15:30	Higiena osobista i higiena stanowiska pracy	Nowotczyński Łukasz	Profesja, ul. Ogrodowa 26, 82-300 Elbląg

14.10.2021	15:30-16:15	Organizowanie przyjęć okolicznościowych w barze i ich obsługa (aperitif, party, kawa i herbata, lampka wina)	Nowotczyński Łukasz	Profesja, ul. Ogrodowa 26, 82-300 Elbląg
	16:15-16:35	PRZERWA		
	16:35-17:20	Napoje bezalkoholowe (soki, nektary, syropy, koncentraty, napoje gazowane, wody mineralne, kawa, herbata, czekolada)	Nowotczyński Łukasz	Profesja, ul. Ogrodowa 26, 82-300 Elbląg
	17:20-18:05	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)	Nowotczyński Łukasz	Profesja, ul. Ogrodowa 26, 82-300 Elbląg
	18:05-18:50	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)	Nowotczyński Łukasz	Profesja, ul. Ogrodowa 26, 82-300 Elbląg
	18:50-19:35	Najbardziej znane napoje mieszane i historia ich powstania	Nowotczyński Łukasz	Profesja, ul. Ogrodowa 26, 82-300 Elbląg
	19:35-20:20	Struktura i składniki napoju mieszanego ☐ proporcje pomiędzy składnikami ☐ składniki główne ☐ składniki modyfikujące ☐ składniki bonifikujące ☐ składniki dodatkowe ☐ składniki przyprawowe ☐ składniki szprycerujące ☐ składniki dekoracyjne ☐ dodatki komplementarne	Nowotczyński Łukasz	Profesja, ul. Ogrodowa 26, 82-300 Elbląg
15.10.2021	14:00-14:45	4. Miary barowe ☐ metryczne ☐ umowne	Nowotczyński Łukasz	Profesja, ul. Ogrodowa 26, 82-300 Elbląg
	14:45-15:30	Formuły miksologiczne : cząstkowe, miarowe, proporcjonalne, procentowe.	Nowotczyński Łukasz	Profesja, ul. Ogrodowa 26, 82-300 Elbląg
	15:30-16:15	Określenie zawartości alkoholu w napojach mieszanych	Nowotczyński Łukasz	Profesja, ul. Ogrodowa 26, 82-300 Elbląg
	16:15-16:35	PRZERWA		
	16:35-17:20	Kalkulacja ceny napoju mieszanego	Nowotczyński Łukasz	Profesja, ul. Ogrodowa 26, 82-300 Elbląg



15.10.2021	17:20-18:05	Techniki sporządzania napojów mieszanych zimnych: naczynie konsumenta, szklanka barmańska, shaker, blender elektryczny, mixer elektryczny. Techniki mieszane	Nowotczyński Łukasz	Profesja, ul. Ogrodowa 26, 82-300 Elbląg
	18:05-18:50	Zasady dotyczące kolejności wlewania składników napoju Rodzaje lodu	Nowotczyński Łukasz	Profesja, ul. Ogrodowa 26, 82-300 Elbląg
	18:50-19:35	Dekoracja napojów (garniowanie): owoce i warzywa, crusta, inne.	Nowotczyński Łukasz	Profesja, ul. Ogrodowa 26, 82-300 Elbląg
	19:35-20:20	Typy klientów i związany z tym sposób ich obsługi. Wpływ alkoholu na organizm człowieka. Ocena organoleptyczna napojów. Karta napojów	Nowotczyński Łukasz	Profesja, ul. Ogrodowa 26, 82-300 Elbląg
18.10.2021	14:00-16:15	Serwowanie dań i rzenoszenie tac. Techniki przenoszenia, ustawiania potraw i napojów	Nowotczyński Łukasz	Profesja, ul. Ogrodowa 26, 82-300 Elbląg
	16:15-16:35	PRZERWA		
	16:35-17:20	Serwowanie dań i rzenoszenie tac. Techniki przenoszenia, ustawiania potraw i napojów	Nowotczyński Łukasz	Profesja, ul. Ogrodowa 26, 82-300 Elbląg
	17:20-18:50	Rozliczenia barmańskie.	Nowotczyński Łukasz	Profesja, ul. Ogrodowa 26, 82-300 Elbląg
	18:50-20:20	Przenoszenie zastawy stołowej. Ustawianie zastawy. Zabieranie zastawy po konsumpcji	Nowotczyński Łukasz	Profesja, ul. Ogrodowa 26, 82-300 Elbląg
19.10.2021	14:00-15:30	Przenoszenie zastawy stołowej. Ustawianie zastawy. Zabieranie zastawy po konsumpcji	Nowotczyński Łukasz	Profesja, ul. Ogrodowa 26, 82-300 Elbląg
	15:30-16:15	Sporządzanie napojów mieszanych. Serwowanie napojów alkoholowych i bezalkoholowych. Przygotowywanie kaw, herbat, shake owocowych według różnych receptur	Nowotczyński Łukasz	Profesja, ul. Ogrodowa 26, 82-300 Elbląg
	16:15-16:35	PRZERWA		
	16:35-20:20	Sporządzanie napojów mieszanych. Serwowanie napojów alkoholowych i bezalkoholowych. Przygotowywanie kaw, herbat, shake owocowych według różnych receptur	Nowotczyński Łukasz	Profesja, ul. Ogrodowa 26, 82-300 Elbląg
20.10.2021	14:00-15:30	Sporządzanie napojów mieszanych. Serwowanie napojów alkoholowych i bezalkoholowych. Przygotowywanie kaw, herbat, shake owocowych według różnych receptur	Nowotczyński Łukasz	Profesja, ul. Ogrodowa 26, 82-300 Elbląg
	15:30-16:15	Przygotowanie sali konsumenckiej i baru do obsługi gości. Ustawienie i dekorowanie stołów.	Nowotczyński Łukasz	Profesja, ul. Ogrodowa 26, 82-300 Elbląg
	16:15-16:35	PRZERWA		

20.10.2021	16:35-17:20	Przygotowanie sali konsumenckiej i baru do obsługi gości. Ustawienie i dekorowanie stołów.	Nowotczyński Łukasz	Profesja, ul. Ogrodowa 26, 82-300 Elbląg
	17:20-20:20	Podawanie śniadań. Przystawek. Obiadów. Kolacji. Przygotowywanie napojów odpowiednich do dania.	Nowotczyński Łukasz	Profesja, ul. Ogrodowa 26, 82-300 Elbląg
21.10.2021	14:00-16:15	Podawanie śniadań. Przystawek. Obiadów. Kolacji. Przygotowywanie napojów odpowiednich do dania.	Nowotczyński Łukasz	Profesja, ul. Ogrodowa 26, 82-300 Elbląg
	16:15-16:35	PRZERWA		
	16:35-17:20	Podawanie śniadań. Przystawek. Obiadów. Kolacji. Przygotowywanie napojów odpowiednich do dania.	Nowotczyński Łukasz	Profesja, ul. Ogrodowa 26, 82-300 Elbląg
	17:20-20:20	Obsługa klienta przy barze. Sporządzanie drinków shakerach barmańskich, serwowanie wódek	Nowotczyński Łukasz	Profesja, ul. Ogrodowa 26, 82-300 Elbląg
22.10.2021	14:00-16:15	Obsługa klienta przy stole. Obsługa przyjęć i uroczystości okolicznościowych	Nowotczyński Łukasz	Profesja, ul. Ogrodowa 26, 82-300 Elbląg
	16:15-16:35	PRZERWA		
	16:35-20:20	Obsługa klienta przy stole. Obsługa przyjęć i uroczystości okolicznościowych	Nowotczyński Łukasz	Profesja, ul. Ogrodowa 26, 82-300 Elbląg