

Harmonogram

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

Numer projektu: POWR.01.02.01-28-0030/19-00

Tytuł projektu: Moc młodych 1619

Nazwa szkolenia zawodowego/kursu: Barman-barista

Nr kursu: 19/056/2020

Uczestników: 2 w tym kobiet: 1, mężczyzn: 1

Termin realizacji: 17.08.2020-20.08.2020

1. Harmonogram

Data realizacji	Godziny realizacji zajęć od-do	Temat zajęć	Wykładowca	Miejsce realizacji zajęć/nazwa instytucji (miejscowość, ulica, nr lokalu, nr sali)
17.08.2020	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.	Nowotczyński Łukasz	Punkt Doradztwa i Szkoleń w Elblągu, ul. Grunwaldzka 2/B-29/19
	15:15-16:00	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.	Nowotczyński Łukasz	Punkt Doradztwa i Szkoleń w Elblągu, ul. Grunwaldzka 2/B-29/19
	16:00-17:30	Espresso - przygotowanie, zasada 4M. Przygotowanie espresso, espresso doppio, ristretto, lungo - ucięcie, parametry, fazy ekstrakcji, ocena jakości.	Nowotczyński Łukasz	Punkt Doradztwa i Szkoleń w Elblągu, ul. Grunwaldzka 2/B-29/19
	17:30-17:45	PRZERWA		
	17:45-18:30	Bezpieczeństwo i higiena pracy. Wymogi ppoż. Zasady obsługi klienta. Obsługa klienta trudnego. Reklamacje.	Nowotczyński Łukasz	Punkt Doradztwa i Szkoleń w Elblągu, ul. Grunwaldzka 2/B-29/19
	18:30-19:15	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.	Nowotczyński Łukasz	Punkt Doradztwa i Szkoleń w Elblągu, ul. Grunwaldzka 2/B-29/19
	19:15-20:45	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.	Nowotczyński Łukasz	Punkt Doradztwa i Szkoleń w Elblągu, ul. Grunwaldzka 2/B-29/19
18.08.2020	14:30-16:00	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.	Nowotczyński Łukasz	Punkt Doradztwa i Szkoleń w Elblągu, ul. Grunwaldzka 2/B-29/19
	16:00-17:30	Podstawy latte art. Sztuka "rysowania na kawie: serce, rozeta, tulipan.	Nowotczyński Łukasz	Punkt Doradztwa i Szkoleń w Elblągu, ul. Grunwaldzka 2/B-29/19
	17:30-17:45	PRZERWA		

18.08.2020	17:45-19:15	Klasyfikacja napojów mieszanych i ich charakterystyka.	Nowotczyński Łukasz	Punkt Doradztwa i Szkoleń w Elblągu, ul. Grunwaldzka 2/B-29/19
	19:15-20:00	Najbardziej znane napoje mieszane i historia ich powstania. Formuły miksologiczne : cząstkowe, miarowe, proporcjonalne, procentowe.	Nowotczyński Łukasz	Punkt Doradztwa i Szkoleń w Elblągu, ul. Grunwaldzka 2/B-29/19
	20:00-20:45	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	Punkt Doradztwa i Szkoleń w Elblągu, ul. Grunwaldzka 2/B-29/19
19.08.2020	14:30-15:15	Ekspres ciśnieniowy. Budowa, parametry, rodzaje, konserwacja. Młynek - budowa rodzaje, ustawienia.	Nowotczyński Łukasz	Punkt Doradztwa i Szkoleń w Elblągu, ul. Grunwaldzka 2/B-29/19
	15:15-16:00	Właściwości mleka. Techniki spieniania mleka.	Nowotczyński Łukasz	Punkt Doradztwa i Szkoleń w Elblągu, ul. Grunwaldzka 2/B-29/19
	16:00-17:30	Latte, cappuccino, latte macchiato, flat white, espresso macchiato.	Nowotczyński Łukasz	Punkt Doradztwa i Szkoleń w Elblągu, ul. Grunwaldzka 2/B-29/19
	17:30-17:45	PRZERWA		
	17:45-18:30	Latte, cappuccino, latte macchiato, flat white, espresso macchiato.	Nowotczyński Łukasz	Punkt Doradztwa i Szkoleń w Elblągu, ul. Grunwaldzka 2/B-29/19
	18:30-19:15	Kolejność czynności podczas sporządzania napoju. Zasady dotyczące kolejności wlewania składników napoju. Rodzaje lodu. Flambirowanie napojów.	Nowotczyński Łukasz	Punkt Doradztwa i Szkoleń w Elblągu, ul. Grunwaldzka 2/B-29/19
	19:15-20:00	Techniki sporządzania napojów mieszanych zimnych (naczynie konsumenta, szklanka barmańska, shaker, blender elektryczny, mixer elektryczny, techniki mieszane). Określenie zawartości alkoholu w napojach mieszanych.	Nowotczyński Łukasz	Punkt Doradztwa i Szkoleń w Elblągu, ul. Grunwaldzka 2/B-29/19
20.08.2020	14:30-16:00	Serwowanie napojów zimnych. Techniki sporządzania napojów mieszanych zimnych.	Nowotczyński Łukasz	Punkt Doradztwa i Szkoleń w Elblągu, ul. Grunwaldzka 2/B-29/19
	16:00-16:45	Techniki sporządzania napojów gorących. Serwowanie napojów ciepłych (kawa, herbata, inne ciepłe napoje).	Nowotczyński Łukasz	Punkt Doradztwa i Szkoleń w Elblągu, ul. Grunwaldzka 2/B-29/19
	16:45-17:30	Serwowanie piwa. Serwowanie wina: serwowanie win białych, serwowanie win czerwonych, dekantacja wina, serwowanie win musujących.	Nowotczyński Łukasz	Punkt Doradztwa i Szkoleń w Elblągu, ul. Grunwaldzka 2/B-29/19
	17:30-17:45	PRZERWA		

20.08.2020	17:45-20:00	Sporządzanie napojów: before dinner, aperitif, after dinner digestif, short drinks, long drinks, soft drinks, mocktails, diet drinks, hot drinks, party drinks, diverse drinks.	Nowotczyński Łukasz	Punkt Doradztwa i Szkoleń w Elblągu, ul. Grunwaldzka 2/B-29/19
------------	-------------	---	---------------------	--