

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: Kelner- barman

Nr kursu: 19/081/2020

Uczestników: 6 w tym kobiet: 3, mężczyzn: 3

Termin realizacji: 12.10.2020-21.10.2020

1. Harmonogram

Data realizacji	Godziny realizacji zajęć od-do	Temat zajęć	Wykładowca	Miejsce realizacji zajęć/nazwa instytucji (miejscowość, ulica, nr lokalu, nr sali)
12.10.2020	09:00-09:45	Praktyczna realizacja zasad GHP/GM. Podstawowe zasady systemu HACCP.	Fidala Kamila Magdalena	Punkt Doradztwa i Szkoleń w Elblągu, ul. Grunwaldzka2/ B-29/19
	09:45-10:30	Korzyści wynikające z wdrażania systemu HACCP.	Fidala Kamila Magdalena	Punkt Doradztwa i Szkoleń w Elblągu, ul. Grunwaldzka2/ B-29/19
	10:30-11:15	Wyposażenie techniczne sali konsumenckiej. Bielizna stołowa.	Fidala Kamila Magdalena	Punkt Doradztwa i Szkoleń w Elblągu, ul. Grunwaldzka2/ B-29/19
	11:15-12:00	Szklana zastawa stołowa. Sztućce. Naczynia metalowe (platery). Dodatkowy sprzęt stołowy.	Fidala Kamila Magdalena	Punkt Doradztwa i Szkoleń w Elblągu, ul. Grunwaldzka2/ B-29/19
	12:00-12:45	Charakterystyka zakładów i punktów gastronomicznych. Specjalizacja zakładów. Układ funkcjonalny zakładów: rodzaje pomieszczeń w zakładzie gastronomicznym, komunikacja pomiędzy pomieszczeniami. Stanowiska pracy w zakładach gastronomicznych.	Fidala Kamila Magdalena	Punkt Doradztwa i Szkoleń w Elblągu, ul. Grunwaldzka2/ B-29/19
	12:45-13:05	PRZERWA		
	13:05-13:50	Zakres czynności i predyspozycje zawodowe kelnera i barmana: obowiązki pracownika działu obsługi, higiena pracy. Wyposażenie osobiste kelnera, cechy osobowe pracownika gastronomii.	Fidala Kamila Magdalena	Punkt Doradztwa i Szkoleń w Elblągu, ul. Grunwaldzka2/ B-29/19
	13:50-14:35	Przenoszenie tac: typy tac, techniki przenoszenia tac, zasady ustawiania zastawy na tacach.	Fidala Kamila Magdalena	Punkt Doradztwa i Szkoleń w Elblągu, ul. Grunwaldzka2/ B-29/19
	14:35-15:20	Przenoszenie tac: typy tac, techniki przenoszenia tac, zasady ustawiania zastawy na tacach.	Fidala Kamila Magdalena	Punkt Doradztwa i Szkoleń w Elblągu, ul. Grunwaldzka2/ B-29/19
13.10.2020	11:00-11:45	Przenoszenie zastawy stołowej: chwyt talerzowy, chwyt dolny, chwyt górny.	Fidala Kamila Magdalena	Pub 13 Game Spot ul. Kowalska 3-5C 82-300 Elbląg
	11:45-12:30	Przenoszenie zastawy stołowej: chwyt talerzowy, chwyt dolny, chwyt górny.	Fidala Kamila Magdalena	Pub 13 Game Spot ul. Kowalska 3-5C 82-300 Elbląg
	12:30-13:15	Zbieranie zastawy stołowej po konsumpcji.	Fidala Kamila Magdalena	Pub 13 Game Spot ul. Kowalska 3-5C 82-300 Elbląg
	13:15-14:00	Ustawianie stołów do obsługi: ustawianie do obsługi a la carte, ustawianie do przyjęć okolicznościowych. Przygotowanie pomocnika kelnerskiego.	Fidala Kamila Magdalena	Pub 13 Game Spot ul. Kowalska 3-5C 82-300 Elbląg
	14:00-14:20	PRZERWA		

13.10.2020	14:20-15:05	Nakrywanie stołów: nakrycie podstawowe, nakrycie proste, nakrycie rozszerzone.	Fidala Kamila Magdalena	Pub 13 Game Spot ul. Kowalska 3-5C 82-300 Elbląg
	15:05-15:50	Samoobsługa. Obsługa kelnerska: system kelnerów rewiowych, system zespołów specjalistycznych, system brygadowy, system zespołowo-kompleksowy.	Fidala Kamila Magdalena	Pub 13 Game Spot ul. Kowalska 3-5C 82-300 Elbląg
	15:50-16:35	Samoobsługa z obsługą kelnerską. Przebieg obsługi: powitanie gości, przyjęcie zamówienia, serwowanie potraw i napojów, rozmowa z gośćmi, podanie rachunku, pożegnanie gości. Ogólne zasady obsługi: kolejność podawania potraw i napojów, strony i kierunki obsługi, kolejność obsługi, przyjmowanie skarg i reklamacji.	Fidala Kamila Magdalena	Pub 13 Game Spot ul. Kowalska 3-5C 82-300 Elbląg
	16:35-17:20	Metody obsługi (rodzaje serwisu): metoda niemiecka, metoda francuska, metoda angielska, metoda rosyjska.	Fidala Kamila Magdalena	Pub 13 Game Spot ul. Kowalska 3-5C 82-300 Elbląg
14.10.2020	11:00-12:30	Podawanie śniadań: typy śniadań, techniki podawania śniadań, bufet śniadaniowy.	Fidala Kamila Magdalena	Pub 13 Game Spot ul. Kowalska 3-5C 82-300 Elbląg
	12:30-14:00	Podawanie przystawek: rodzaje przystawek, techniki podawania przystawek, bufet przekąskowy.	Fidala Kamila Magdalena	Pub 13 Game Spot ul. Kowalska 3-5C 82-300 Elbląg
	14:00-14:20	PRZERWA		
	14:20-15:05	Podawanie zup: rodzaje zup, techniki podawania zup.	Fidala Kamila Magdalena	Pub 13 Game Spot ul. Kowalska 3-5C 82-300 Elbląg
	15:05-16:35	Podawanie dań zasadniczych: rodzaje dań zasadniczych, techniki podawania dań zasadniczych.	Fidala Kamila Magdalena	Pub 13 Game Spot ul. Kowalska 3-5C 82-300 Elbląg
	16:35-17:20	Podawanie deserów: rodzaje deserów, techniki podawania deserów.	Fidala Kamila Magdalena	Pub 13 Game Spot ul. Kowalska 3-5C 82-300 Elbląg
15.10.2020	11:00-11:45	Serwowanie napojów zimnych.	Jabłoński Dawid	Pub 13 Game Spot ul. Kowalska 3-5C 82-300 Elbląg
	11:45-12:30	Serwowanie napojów gorących: sposoby serwowania kawy, sposoby serwowania herbaty, sposoby serwowania czekolady.	Jabłoński Dawid	Pub 13 Game Spot ul. Kowalska 3-5C 82-300 Elbląg
	12:30-13:15	Serwowanie piwa.	Jabłoński Dawid	Pub 13 Game Spot ul. Kowalska 3-5C 82-300 Elbląg
	13:15-14:00	Serwowanie wina: serwowanie win białych, serwowanie win czerwonych, dekantacja wina, serwowanie win musujących.	Jabłoński Dawid	Pub 13 Game Spot ul. Kowalska 3-5C 82-300 Elbląg
	14:00-14:20	PRZERWA		

15.10.2020	14:20-15:05	Podawanie wódek. Dobór napojów alkoholowych do potraw.	Jabłoński Dawid	Pub 13 Game Spot ul. Kowalska 3-5C 82-300 Elbląg
	15:05-15:50	Rodzaje przyjęć okolicznościowych: przyjęcia na stojąco, przyjęcia zasiadane, przyjęcia mieszane.	Jabłoński Dawid	Pub 13 Game Spot ul. Kowalska 3-5C 82-300 Elbląg
	15:50-16:35	Planowanie menu na przyjęcia.	Jabłoński Dawid	Pub 13 Game Spot ul. Kowalska 3-5C 82-300 Elbląg
	16:35-17:20	Rozliczanie przyjęć okolicznościowych.	Jabłoński Dawid	Pub 13 Game Spot ul. Kowalska 3-5C 82-300 Elbląg
16.10.2020	11:00-11:45	Room service. Formy składania zamówień do pokoju hotelowego.	Jabłoński Dawid	Pub 13 Game Spot ul. Kowalska 3-5C 82-300 Elbląg
	11:45-12:30	Rozliczenia kelnera z gośćmi hotelowymi.	Jabłoński Dawid	Pub 13 Game Spot ul. Kowalska 3-5C 82-300 Elbląg
	12:30-13:15	Bonowanie. Wystawianie rachunków.	Jabłoński Dawid	Pub 13 Game Spot ul. Kowalska 3-5C 82-300 Elbląg
	13:15-14:00	Rozliczenie utargu z zakładem.	Jabłoński Dawid	Pub 13 Game Spot ul. Kowalska 3-5C 82-300 Elbląg
	14:00-14:20	PRZERWA		
	14:20-15:05	Wiadomości wprowadzające: historia powstania baru, organizacja i układ funkcjonalny baru, aranżacja baru, meble barowe, typy barów, urządzenia techniczne w barze, podręczne narzędzia i przybory barowe, szkło barowe, ergonomia pracy w barze, sposoby ekspozycji asortymentu, temperatury przechowywania i serwowania napojów Kalkulacja, marża, ceny, rozliczenia w barze: spis z natury, rozliczenie ilościowe, rozliczenie wartościowe.	Jabłoński Dawid	Pub 13 Game Spot ul. Kowalska 3-5C 82-300 Elbląg
	15:05-15:50	Higiena osobista i higiena stanowiska pracy.	Jabłoński Dawid	Pub 13 Game Spot ul. Kowalska 3-5C 82-300 Elbląg
	15:50-16:35	Organizowanie przyjęć okolicznościowych w barze i ich obsługa : aperitif, party, kawa i herbata, lampka wina.	Jabłoński Dawid	Pub 13 Game Spot ul. Kowalska 3-5C 82-300 Elbląg
	16:35-17:20	Napoje bezalkoholowe: soki, nektary, syropy, koncentraty, napoje gazowane, wody mineralne, kawa, herbata, czekolada.	Jabłoński Dawid	Pub 13 Game Spot ul. Kowalska 3-5C 82-300 Elbląg

19.10.2020	11:00-11:45	Napoje bezalkoholowe: soki, nektary, syropy, koncentraty, napoje gazowane, wody mineralne, kawa, herbata, czekolada.	Jabłoński Dawid	Pub 13 Game Spot ul. Kowalska 3-5C 82-300 Elbląg
	11:45-13:15	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.	Jabłoński Dawid	Pub 13 Game Spot ul. Kowalska 3-5C 82-300 Elbląg
	13:15-14:00	Klasyfikacja napojów mieszanych i ich charakterystyka: before dinner, aperitif, after dinner, digestif, short drinks, long drinks, soft drinks, mocktails, diet drinks, hot drinks, party drinks, diverse drinks.	Jabłoński Dawid	Pub 13 Game Spot ul. Kowalska 3-5C 82-300 Elbląg
	14:00-14:20	PRZERWA		
	14:20-15:05	Najbardziej znane napoje mieszane i historia ich powstania.	Jabłoński Dawid	Pub 13 Game Spot ul. Kowalska 3-5C 82-300 Elbląg
	15:05-15:50	Struktura i składniki napoju mieszanego: proporcje pomiędzy składnikami, składniki główne, składniki modyfikujące, składniki bonifikujące, składniki dodatkowe, składniki przyprawowe, składniki szprycerujące, składniki dekoracyjne, dodatki komplementarne.	Jabłoński Dawid	Pub 13 Game Spot ul. Kowalska 3-5C 82-300 Elbląg
	15:50-16:35	Miary barowe: metryczne, umowne.	Jabłoński Dawid	Pub 13 Game Spot ul. Kowalska 3-5C 82-300 Elbląg
	16:35-17:20	Formuły miksologiczne: cząstkowe, miarowe, proporcjonalne, procentowe.	Jabłoński Dawid	Pub 13 Game Spot ul. Kowalska 3-5C 82-300 Elbląg
20.10.2020	11:00-11:45	Formuły miksologiczne: cząstkowe, miarowe, proporcjonalne, procentowe.	Jabłoński Dawid	Pub 13 Game Spot ul. Kowalska 3-5C 82-300 Elbląg
	11:45-12:30	Określenie zawartości alkoholu w napojach mieszanych.	Jabłoński Dawid	Pub 13 Game Spot ul. Kowalska 3-5C 82-300 Elbląg
	12:30-13:15	Kalkulacja ceny napoju mieszanego.	Jabłoński Dawid	Pub 13 Game Spot ul. Kowalska 3-5C 82-300 Elbląg
	13:15-14:00	Techniki sporządzania napojów mieszanych zimnych; naczynie konsumenta, szklanka barmańska, shaker, blender elektryczny, mixer elektryczny, techniki mieszane.	Jabłoński Dawid	Pub 13 Game Spot ul. Kowalska 3-5C 82-300 Elbląg
	14:00-14:20	PRZERWA		



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



20.10.2020	14:20-15:05	Techniki sporządzania napojów mieszanych zimnych; naczynie konsumenta, szklanka barmańska, shaker, blender elektryczny, mixer elektryczny, techniki mieszane.	Jabłoński Dawid	Pub 13 Game Spot ul. Kowalska 3-5C 82-300 Elbląg
	15:05-16:35	Kolejność czynności podczas sporządzania napoju.	Jabłoński Dawid	Pub 13 Game Spot ul. Kowalska 3-5C 82-300 Elbląg
	16:35-17:20	Zasady dotyczące kolejności wlewania składników napoju. Rodzaje lodu.	Jabłoński Dawid	Pub 13 Game Spot ul. Kowalska 3-5C 82-300 Elbląg
21.10.2020	11:00-11:45	Dekoracja napojów (garniowanie): owoce i warzywa, crusta, inne.	Jabłoński Dawid	Pub 13 Game Spot ul. Kowalska 3-5C 82-300 Elbląg
	11:45-12:30	Techniki sporządzania napojów gorących.	Jabłoński Dawid	Pub 13 Game Spot ul. Kowalska 3-5C 82-300 Elbląg
	12:30-12:40	PRZERWA		
	12:40-13:25	Flambirowanie napojów.	Jabłoński Dawid	Pub 13 Game Spot ul. Kowalska 3-5C 82-300 Elbląg
	13:25-14:10	Typy klientów i związany z tym sposób ich obsługi. Wpływ alkoholu na organizm człowieka. Ocena organoleptyczna napojów. Karta napojów.	Jabłoński Dawid	Pub 13 Game Spot ul. Kowalska 3-5C 82-300 Elbląg