

## Harmonogram

**Nazwa Beneficjenta:** Centrum Edukacji w Biskupcu

**Numer projektu:** POWR.01.02.01-28-0026/19-01

**Tytuł projektu:** Moc młodych 31

**Nazwa szkolenia zawodowego/kursu:** Barman

**Nr kursu:** 3/077/2021

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

**Termin realizacji:** 26.07.2021-08.08.2021

## 1. Harmonogram

Data realizacji	Godziny realizacji zajęć od-do	Temat zajęć	Wykładowca	Miejsce realizacji zajęć/nazwa instytucji (miejsce, ulica, nr lokalu, nr sali)
26.07.2021	09:00-11:00	Obsługa gościa w barze, w tym pomoc przy wyborze napojów	Kicka-Rogozińska Anna	ul. Wawelska 2; Biskupiec
	11:00-11:10	PRZERWA		
	11:10-13:10	Przyjmowanie należności, prowadzenie rachunku klienta	Kicka-Rogozińska Anna	ul. Wawelska 2; Biskupiec
	13:10-13:20	PRZERWA		
	13:20-14:20	Realizacja zamówień i życzeń gości	Kicka-Rogozińska Anna	ul. Wawelska 2; Biskupiec
27.07.2021	09:00-10:00	Realizacja zamówień i życzeń gości	Kicka-Rogozińska Anna	ul. Wawelska 2; Biskupiec
	10:00-11:00	Zgłaszanie do menagera uwag niezadowolonych klientów, radzenie sobie z trudnym klientem	Kicka-Rogozińska Anna	ul. Wawelska 2; Biskupiec
	11:00-11:10	PRZERWA		
	11:10-12:10	Zgłaszanie do menagera uwag niezadowolonych klientów, radzenie sobie z trudnym klientem	Kicka-Rogozińska Anna	ul. Wawelska 2; Biskupiec
	12:10-13:10	Savoir vivre w obsłudze klienta	Kicka-Rogozińska Anna	ul. Wawelska 2; Biskupiec
	13:10-13:20	PRZERWA		
	13:20-14:20	Savoir vivre w obsłudze klienta	Kicka-Rogozińska Anna	ul. Wawelska 2; Biskupiec
07.08.2021	09:00-09:45	Zasady organizacji baru. Obsługa wyposażenia technicznego baru (I(naczynie konsumenta, szklanica barmańska, shaker, blender elektryczny, mixer elektryczny, techniki mieszane). Rozliczanie kosztów. Kalkulacja cen napojów. Miary barowe: metryczne, umowne. Kalkulacja ceny napoju mieszanego.	Gogacz Adam	ul. Wawelska 2; Biskupiec
	09:45-10:30	Bezpieczeństwo i higiena pracy. Wymogi ppoż. Zasady obsługi klienta. Obsługa klienta trudnego. Reklamacje.	Gogacz Adam	ul. Wawelska 2; Biskupiec
	10:30-10:35	PRZERWA		
	10:35-12:05	Serwowanie napojów zimnych. Techniki sporządzania napojów mieszanych zimnych.	Gogacz Adam	ul. Wawelska 2; Biskupiec
	12:05-12:10	PRZERWA		
	12:10-13:40	Techniki sporządzania napojów gorących. Serwowanie napojów ciepłych (kawa, herbata, inne ciepłe napoje).	Gogacz Adam	ul. Wawelska 2; Biskupiec
	13:40-14:25	Kolejność czynności podczas sporządzania napoju. Zasady dotyczące kolejności wlewania składników napoju. Rodzaje lodu. Flambirowanie napojów.	Gogacz Adam	ul. Wawelska 2; Biskupiec

07.08.2021	14:25-14:45	PRZERWA		
	14:45-15:30	Kolejność czynności podczas sporządzania napoju. Zasady dotyczące kolejności wlewania składników napoju. Rodzaje lodu. Flambiowanie napojów.	Gogacz Adam	ul. Wawelska 2; Biskupiec
	15:30-17:00	Klasyfikacja napojów mieszanych i ich charakterystyka.	Gogacz Adam	ul. Wawelska 2; Biskupiec
08.08.2021	08:00-08:45	Najbardziej znane napoje mieszane i historia ich powstania. Formuły miksologiczne : cząstkowe, miarowe, proporcjonalne, procentowe.	Gogacz Adam	ul. Wawelska 2; Biskupiec
	08:45-09:30	Struktura i składniki napoju mieszanego: proporcje pomiędzy składnikami, składniki główne, składniki modyfikujące, składniki bonifikujące, składniki dodatkowe, składniki przyprawowe, składniki szprycerujące, składniki dekoracyjne, dodatki komplementarne.	Gogacz Adam	ul. Wawelska 2; Biskupiec
	09:30-09:35	PRZERWA		
	09:35-11:05	Techniki sporządzania napojów mieszanych zimnych (naczynie konsumenta, szklanica barmańska, shaker, blender elektryczny, mixer elektryczny, techniki mieszane). Określenie zawartości alkoholu w napojach mieszanych.	Gogacz Adam	ul. Wawelska 2; Biskupiec
	11:05-11:10	PRZERWA		
	11:10-12:40	Serwowanie piwa. Serwowanie wina: serwowanie win białych, serwowanie win czerwonych, dekantacja wina, serwowanie win musujących.	Gogacz Adam	ul. Wawelska 2; Biskupiec
	12:40-13:25	Sporządzanie napojów: before dinner, aperitif, after dinner digestif, short drinks, long drinks, soft drinks, mocktails, diet drinks, hot drinks, party drinks, diverse drinks.	Gogacz Adam	ul. Wawelska 2; Biskupiec
	13:25-13:45	PRZERWA		
	13:45-16:00	Sporządzanie napojów: before dinner, aperitif, after dinner digestif, short drinks, long drinks, soft drinks, mocktails, diet drinks, hot drinks, party drinks, diverse drinks.	Gogacz Adam	ul. Wawelska 2; Biskupiec