

Harmonogram

Nazwa Beneficjenta: Centrum Edukacji w Ostródzie

Numer projektu: FEWM.07.08-IP.01-0018/24

Tytuł projektu: Nowe umiejętności - większe możliwości

Nazwa szkolenia zawodowego/kursu: Barman - barista

Nr kursu: 6/049/2025

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

Termin realizacji: 13.02.2025-18.02.2025



Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur

Dofinansowane przez
Unię Europejską



1. Harmonogram

Data realizacji	Godziny realizacji zajęć od-do	Temat zajęć	Wykładowca	Miejsce realizacji zajęć/nazwa instytucji (miejscowość, ulica, nr lokalu)
13.02.2025	09:00-09:45	Kultura pracy i dbałość o własny wizerunek. Etyka barmana.	Pietrzyk Bianka	ul. Sportowa 1; Ostróda
	09:45-10:30	Obowiązki barmana. Organizacja i techniki pracy barmana.	Pietrzyk Bianka	ul. Sportowa 1; Ostróda
	10:30-11:15	Terminologia i funkcjonowanie sprzętu barowego.	Pietrzyk Bianka	ul. Sportowa 1; Ostróda
	11:15-11:25	PRZERWA		
	11:25-12:10	Rodzaje szkła i miar barowych.	Pietrzyk Bianka	ul. Sportowa 1; Ostróda
	12:10-12:55	Definicje i podział napojów alkoholowych i bezalkoholowych.	Pietrzyk Bianka	ul. Sportowa 1; Ostróda
	12:55-13:40	Zarys technologii napojów alkoholowych i bezalkoholowych.	Pietrzyk Bianka	ul. Sportowa 1; Ostróda
	13:40-14:25	Koktajle na bazie alkoholi białych: wódka, gin, tequila, rum.	Pietrzyk Bianka	ul. Sportowa 1; Ostróda
	14:25-14:45	PRZERWA		
	14:45-15:30	Koktajle na bazie alkoholi kolorowych: whisky, brandy, cognac.	Pietrzyk Bianka	ul. Sportowa 1; Ostróda
14.02.2025	09:00-09:45	Koktajle z użyciem likierów, win wzmocnionych i aromatyzowanych.	Pietrzyk Bianka	ul. Sportowa 1; Ostróda
	09:45-10:30	Koktajle warstwowe, płonące i widowiskowe.	Pietrzyk Bianka	ul. Sportowa 1; Ostróda
	10:30-11:15	Koktajle bezalkoholowe.	Pietrzyk Bianka	ul. Sportowa 1; Ostróda
	11:15-11:25	PRZERWA		
	11:25-12:10	Koktajle bezalkoholowe.	Pietrzyk Bianka	ul. Sportowa 1; Ostróda
	12:10-13:40	Koktajle w świeżych owocach.	Pietrzyk Bianka	ul. Sportowa 1; Ostróda
	13:40-14:25	Garnish napojów alkoholowych i bezalkoholowych.	Pietrzyk Bianka	ul. Sportowa 1; Ostróda
	14:25-14:45	PRZERWA		



Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur

Dofinansowane przez
Unię Europejską



14.02.2025	14:45-15:30	Garnish napojów alkoholowych i bezalkoholowych.	Pietrzyk Bianka	ul. Sportowa 1; Ostróda
17.02.2025	09:00-09:45	Kawa jako roślina – historia, rejony uprawy, wymagania klimatyczne, odmiany, największe plantacje. Kawa jako ziarno – obróbka, wypalanie, różnice ze względu na odmianę (Arabika, Robusta). Kawa jako napój - sposoby sporządzania kawy, spożycie kawy na świecie.	Pietrzyk Bianka	ul. Sportowa 1; Ostróda
	09:45-10:30	Początki zawodu na świecie. Kwalifikacje i zakres obowiązków. Cechy dobrego baristy. Warsztat pracy baristy.	Pietrzyk Bianka	ul. Sportowa 1; Ostróda
	10:30-11:15	Ekspres ciśnieniowy – budowa, parametry, rodzaje, konserwacja. Młynek – budowa, rodzaje, ustawienia. Naczynia w zawodzie baristy - zastosowanie.	Pietrzyk Bianka	ul. Sportowa 1; Ostróda
	11:15-11:25	PRZERWA		
	11:25-12:10	Warunki przygotowania idealnego espresso - zasada 4M (Miscela, Macinacaffè, Machina, Mano).	Pietrzyk Bianka	ul. Sportowa 1; Ostróda
	12:10-12:55	Metody grawitacyjne parzenia kawy. Metody immersyjne parzenia kawy.	Pietrzyk Bianka	ul. Sportowa 1; Ostróda
	12:55-14:25	Przygotowanie espresso, espresso doppio, ristretto, lungo (ubicie, parametry, fazy ekstrakcji, ocena jakości).	Pietrzyk Bianka	ul. Sportowa 1; Ostróda
	14:25-14:45	PRZERWA		
	14:45-15:30	Przygotowanie espresso, espresso doppio, ristretto, lungo (ubicie, parametry, fazy ekstrakcji, ocena jakości).	Pietrzyk Bianka	ul. Sportowa 1; Ostróda
18.02.2025	09:00-09:45	Właściwości mleka. Techniki spieniania mleka. Błędy popełniane przy spienianiu mleka.	Pietrzyk Bianka	ul. Sportowa 1; Ostróda
	09:45-11:15	Przygotowanie napojów kawowych z mlekiem - latte, cappuccino, latte macchiato.	Pietrzyk Bianka	ul. Sportowa 1; Ostróda
	11:15-11:25	PRZERWA		
	11:25-12:10	Przygotowanie napojów kawowych z mlekiem - latte, cappuccino, latte macchiato.	Pietrzyk Bianka	ul. Sportowa 1; Ostróda
	12:10-12:55	Omówienie i wykorzystanie dodatków do kaw: czekolada (mocha), lody (espresso affogato), bita śmietana, sosy, posypki, likiery, inne alkohole.	Pietrzyk Bianka	ul. Sportowa 1; Ostróda
	12:55-14:25	Latte art – sztuka „rysowania na kawie” – serce, rozeta, tulipan.	Pietrzyk Bianka	ul. Sportowa 1; Ostróda
	14:25-14:45	PRZERWA		
	14:45-15:30	Dobra Praktyka Higieniczna i Dobra Praktyka Produkcyjna wykorzystywane przez system zarządzania HACCP w pracy baristy.	Pietrzyk Bianka	ul. Sportowa 1; Ostróda



Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur

Dofinansowane przez
Unię Europejską

