

Harmonogram

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

Numer projektu: FEWM.07.02-IP.01-0037/24

Tytuł projektu: W przyszłość - zawodowo!

Nazwa szkolenia zawodowego/kursu: Barman-barista

Nr kursu: 19/076/2024

Uczestników: 5 w tym kobiet: 2, mężczyzn: 3

Termin realizacji: 25.11.2024-06.12.2024



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)
25.11.2024	15:45-17:15	Bezpieczeństwo i higiena pracy. Wymogi ppoż. Zasady obsługi klienta. Obsługa klienta trudnego. Reklamacje.	Nowotczyński Wiesław	ul.Oгородowa 26-29 , 82-300 Elbląg
	17:15-17:20	PRZERWA		
	17:20-18:05	Bezpieczeństwo i higiena pracy. Wymogi ppoż. Zasady obsługi klienta. Obsługa klienta trudnego. Reklamacje.	Nowotczyński Wiesław	ul.Oгородowa 26-29 , 82-300 Elbląg
	18:05-18:50	Zasady organizacji baru. Obsługa wyposażenia technicznego baru (naczynie konsumenta, szklanica barmańska, shaker, blender elektryczny, mixer elektryczny, techniki mieszane). Rozliczanie kosztów. Kalkulacja cen napojów. Miary barowe: metryczne, umowne. Kalkulacja ceny napoju mieszanego.	Nowotczyński Wiesław	ul.Oгородowa 26-29 , 82-300 Elbląg
	18:50-19:00	PRZERWA		
	19:00-19:45	Zasady organizacji baru. Obsługa wyposażenia technicznego baru (naczynie konsumenta, szklanica barmańska, shaker, blender elektryczny, mixer elektryczny, techniki mieszane). Rozliczanie kosztów. Kalkulacja cen napojów. Miary barowe: metryczne, umowne. Kalkulacja ceny napoju mieszanego.	Nowotczyński Wiesław	ul.Oгородowa 26-29 , 82-300 Elbląg
	19:45-20:30	Bezpieczeństwo i higiena pracy. Wymogi ppoż. Zasady obsługi klienta. Obsługa klienta trudnego. Reklamacje.	Nowotczyński Wiesław	ul.Oгородowa 26-29 , 82-300 Elbląg
	20:30-22:00	Zasady organizacji baru. Obsługa wyposażenia technicznego baru (naczynie konsumenta, szklanica barmańska, shaker, blender elektryczny, mixer elektryczny, techniki mieszane). Rozliczanie kosztów. Kalkulacja cen napojów. Miary barowe: metryczne, umowne. Kalkulacja ceny napoju mieszanego.	Nowotczyński Wiesław	ul.Oгородowa 26-29 , 82-300 Elbląg
26.11.2024	15:00-17:15	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 Wiesław	ul.Oгородowa 26-29 , 82-300 Elbląg
	17:15-17:20	PRZERWA		
	17:20-18:50	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 Wiesław	ul.Oгородowa 26-29 , 82-300 Elbląg
	18:50-19:00	PRZERWA		



Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur

Dofinansowane przez
Unię Europejską



26.11.2024	19:00-21:15	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 Wiesław	ul.Oгородowa 26-29 , 82-300 Elbląg
27.11.2024	15:00-17:15	Serwowanie napojów zimnych. Techniki sporządzania napojów mieszanych zimnych.	Nowotczyński Wiesław	ul.Oгородowa 26-29 , 82-300 Elbląg
	17:15-17:20	PRZERWA		
	17:20-18:05	Serwowanie napojów zimnych. Techniki sporządzania napojów mieszanych zimnych.	Nowotczyński Wiesław	ul.Oгородowa 26-29 , 82-300 Elbląg
	18:05-18:50	Techniki sporządzania napojów gorących. Serwowanie napojów ciepłych (kawa, herbata, inne ciepłe napoje).	Nowotczyński Wiesław	ul.Oгородowa 26-29 , 82-300 Elbląg
	18:50-19:00	PRZERWA		
	19:00-21:15	Techniki sporządzania napojów gorących. Serwowanie napojów ciepłych (kawa, herbata, inne ciepłe napoje).	Nowotczyński Wiesław	ul.Oгородowa 26-29 , 82-300 Elbląg
28.11.2024	15:00-17:15	Kolejność czynności podczas sporządzania napoju. Zasady dotyczące kolejności wlewania składników napoju. Rodzaje lodu. Flambirowanie napojów.	Nowotczyński Wiesław	ul.Oгородowa 26-29 , 82-300 Elbląg
	17:15-17:20	PRZERWA		
	17:20-18:05	Kolejność czynności podczas sporządzania napoju. Zasady dotyczące kolejności wlewania składników napoju. Rodzaje lodu. Flambirowanie napojów.	Nowotczyński Wiesław	ul.Oгородowa 26-29 , 82-300 Elbląg
	18:05-18:50	Klasyfikacja napojów mieszanych i ich charakterystyka.	Nowotczyński Wiesław	ul.Oгородowa 26-29 , 82-300 Elbląg
	18:50-19:00	PRZERWA		
	19:00-19:45	Klasyfikacja napojów mieszanych i ich charakterystyka.	Nowotczyński Wiesław	ul.Oгородowa 26-29 , 82-300 Elbląg
	19:45-21:15	Najbardziej znane napoje mieszane i historia ich powstania. Formuły miksologiczne: cząstkowe, miarowe, proporcjonalne, procentowe.	Nowotczyński Wiesław	ul.Oгородowa 26-29 , 82-300 Elbląg
29.11.2024	15:00-16:30	Najbardziej znane napoje mieszane i historia ich powstania. Formuły miksologiczne: cząstkowe, miarowe, proporcjonalne, procentowe.	Nowotczyński Wiesław	ul.Oгородowa 26-29 , 82-300 Elbląg
	16:30-17:15	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 Wiesław	ul.Oгородowa 26-29 , 82-300 Elbląg
	17:15-17:20	PRZERWA		



Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur

Dofinansowane przez
Unię Europejską



29.11.2024	17:20-18:50	Struktura i składniki napoju mieszanego: proporcje pomiędzy składnikami, składniki główne, składniki modyfikujące, składniki bonifikujące, składniki dodatkowe, składniki przyprawowe, składniki szprycerujące, składniki dekoracyjne, dodatki komplementarne.	Nowotczyński Wiesław	ul.Oгородowa 26-29 , 82-300 Elbląg
	18:50-19:00	PRZERWA		
	19:00-19:45	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 Wiesław	ul.Oгородowa 26-29 , 82-300 Elbląg
	19:45-21:15	Techniki sporządzania napojów mieszanych zimnych (naczynie konsumenta, szklanica barmańska, shaker, blender elektryczny, mixer elektryczny, techniki mieszane). Określenie zawartości alkoholu w napojach mieszanych.	Nowotczyński Wiesław	ul.Oгородowa 26-29 , 82-300 Elbląg
02.12.2024	15:00-16:30	Techniki sporządzania napojów mieszanych zimnych (naczynie konsumenta, szklanica barmańska, shaker, blender elektryczny, mixer elektryczny, techniki mieszane). Określenie zawartości alkoholu w napojach mieszanych.	Nowotczyński Wiesław	ul.Oгородowa 26-29 , 82-300 Elbląg
	16:30-17:15	Serwowanie piwa. Serwowanie wina: serwowanie win białych, serwowanie win czerwonych, dekantacja wina, serwowanie win musujących.	Nowotczyński Wiesław	ul.Oгородowa 26-29 , 82-300 Elbląg
	17:15-17:20	PRZERWA		
	17:20-18:50	Serwowanie piwa. Serwowanie wina: serwowanie win białych, serwowanie win czerwonych, dekantacja wina, serwowanie win musujących.	Nowotczyński Wiesław	ul.Oгородowa 26-29 , 82-300 Elbląg
	18:50-19:00	PRZERWA		
	19:00-19:45	Serwowanie piwa. Serwowanie wina: serwowanie win białych, serwowanie win czerwonych, dekantacja wina, serwowanie win musujących.	Nowotczyński Wiesław	ul.Oгородowa 26-29 , 82-300 Elbląg
	19:45-21:15	Sporządzanie napojów: before dinner, aperitif, after dinner digestif, short drinks, long drinks, soft drinks, mocktails, diet drinks, hot drinks, party drinks, diverse drinks.	Nowotczyński Wiesław	ul.Oгородowa 26-29 , 82-300 Elbląg
03.12.2024	15:00-16:30	Sporządzanie napojów: before dinner, aperitif, after dinner digestif, short drinks, long drinks, soft drinks, mocktails, diet drinks, hot drinks, party drinks, diverse drinks.	Nowotczyński Wiesław	ul.Oгородowa 26-29 , 82-300 Elbląg



Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur

Dofinansowane przez
Unię Europejską



03.12.2024	16:30-17:15	Kawa jako roślina - historia, rejony 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 Wiesław	ul.Ogrodowa 26-29 , 82-300 Elbląg
	17:15-17:20	PRZERWA		
	17:20-18:50	Kawa jako roślina - historia, rejony 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 Wiesław	ul.Ogrodowa 26-29 , 82-300 Elbląg
	18:50-19:00	PRZERWA		
	19:00-19:45	Kawa jako roślina - historia, rejony 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 Wiesław	ul.Ogrodowa 26-29 , 82-300 Elbląg
	19:45-21:15	Espresso - przygotowanie, zasada 4M. Przygotowanie espresso, espresso doppio, ristretto, lungo - ubicie, parametry, fazy ekstrakcji, ocena jakości.	Nowotczyński Wiesław	ul.Ogrodowa 26-29 , 82-300 Elbląg
04.12.2024	15:00-17:15	Espresso - przygotowanie, zasada 4M. Przygotowanie espresso, espresso doppio, ristretto, lungo - ubicie, parametry, fazy ekstrakcji, ocena jakości.	Nowotczyński Wiesław	ul.Ogrodowa 26-29 , 82-300 Elbląg
	17:15-17:20	PRZERWA		
	17:20-18:05	Espresso - przygotowanie, zasada 4M. Przygotowanie espresso, espresso doppio, ristretto, lungo - ubicie, parametry, fazy ekstrakcji, ocena jakości.	Nowotczyński Wiesław	ul.Ogrodowa 26-29 , 82-300 Elbląg
	18:05-18:50	Latte, cappuccino, late macchiato, flat white, espresso macchiato. Właściwości mleka. Techniki spieniania mleka.	Nowotczyński Wiesław	ul.Ogrodowa 26-29 , 82-300 Elbląg
	18:50-19:00	PRZERWA		
	19:00-21:15	Latte, cappuccino, late macchiato, flat white, espresso macchiato. Właściwości mleka. Techniki spieniania mleka.	Nowotczyński Wiesław	ul.Ogrodowa 26-29 , 82-300 Elbląg
05.12.2024	15:00-17:15	Latte, cappuccino, late macchiato, flat white, espresso macchiato. Właściwości mleka. Techniki spieniania mleka.	Nowotczyński Wiesław	ul.Ogrodowa 26-29 , 82-300 Elbląg
	17:15-17:20	PRZERWA		
	17:20-18:05	Latte, cappuccino, late macchiato, flat white, espresso macchiato. Właściwości mleka. Techniki spieniania mleka.	Nowotczyński Wiesław	ul.Ogrodowa 26-29 , 82-300 Elbląg
	18:05-18:50	Podstawy latte art. Sztuka "rysowania" na kawie: serce, rozeta, tulipan.	Nowotczyński Wiesław	ul.Ogrodowa 26-29 , 82-300 Elbląg



Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur

Dofinansowane przez
Unię Europejską



05.12.2024	18:50-19:00	PRZERWA		
	19:00-21:15	Podstawy latte art. Sztuka "rysowania" na kawie: serce, rozeta, tulipan.	Nowotczyński Wiesław	ul.Ogrodowa 26-29 , 82-300 Elbląg
06.12.2024	15:00-17:15	Podstawy latte art. Sztuka "rysowania" na kawie: serce, rozeta, tulipan.	Nowotczyński Wiesław	ul.Ogrodowa 26-29 , 82-300 Elbląg
	17:15-17:20	PRZERWA		
	17:20-18:05	Podstawy latte art. Sztuka "rysowania" na kawie: serce, rozeta, tulipan.	Nowotczyński Wiesław	ul.Ogrodowa 26-29 , 82-300 Elbląg
	18:05-18:50	Ekspres ciśnieniowy. Budowa, parametry, rodzaje, konserwacja. Młynek - budowa rodzaje, ustawienia.	Nowotczyński Wiesław	ul.Ogrodowa 26-29 , 82-300 Elbląg
	18:50-19:00	PRZERWA		
	19:00-21:15	Ekspres ciśnieniowy. Budowa, parametry, rodzaje, konserwacja. Młynek - budowa rodzaje, ustawienia.	Nowotczyński Wiesław	ul.Ogrodowa 26-29 , 82-300 Elbląg



Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur

Dofinansowane przez
Unię Europejską

