

**Aktualizacja: 02.02.2012**

## HARMONOGRAM SZKOLENIA

### KELNER BARMAN Grupa I

Miejsce realizacji zajęć: Zespół Szkół Rolniczych w Czarnocinie, ul. J. Poniatowskiego 5, 97-318 Czarnocin

Ilość osób w grupie: 12 osób

Lp.	Data	Godziny	Liczba godzin	Przedmiot	Wykładowca/ Instruktor
1	04.02.2012	8.00-16.00	4	Terminologia i funkcjonowanie sprzętu barowego	Konrad Paniec
		przerwy: 9.30-9.35	1	Wyposażenie i organizacja cocktail-baru	
		11.05-11.10	2	Rodzaje naczyń szklanych	
		12.40-12.55 (obiad)	3	Towaroznawstwo i typologia napojów alkoholowych i bezalkoholowych	
2	05.02.2012	8.00-16.00	4	System obsługi w barach i restauracjach	Paweł Kruk
		przerwy: 9.30-9.35	4	Organizacja pracy kelnera	
		11.05-11.10	2	Technika noszenia naczyń	
3	06.02.2012	12.40-12.55 (obiad)	2	Podział i charakterystyka napojów mieszanych	Łukasz Młynarski
		14.25-14.30	2	Miksologia	
		8.00-16.00	2	Miksowanie w stylu wolnym (Flair)	
		przerwy: 9.30-9.35	4	Techniki nalewania i podawania drinków	
4	07.02.2012	11.05-11.10	3	Towaroznawstwo i typologia napojów alkoholowych i bezalkoholowych	Konrad Paniec
		13.25 (obiad)	4	Podział i charakterystyka napojów mieszanych	
5	08.02.2012	8.00-16.00	3	Wyposażenie i organizacja cocktail-baru	Restauracja CASABLANCA Piotrków Trybunalski
		przerwy: 9.30-9.35	2	Rodzaje naczyń szklanych	
		11.05-11.10	2	Towaroznawstwo i typologia napojów alkoholowych i bezalkoholowych	
		12.40-12.55 (obiad)	3	Zasady przygotowania napojów typu herbata, kawa	
6	09.02.2012	14.25-14.30	1	Technika noszenia naczyń	Paweł Kruk
		8.00-16.00	2	Sposoby serwowania dań	
		przerwy: 9.30-9.35	2	Zasady podawania przy stole	
		11.05-11.10	5	Obsługa konsumenta	
7	10.02.2012	12.40-12.55 (obiad)	4	Techniki nalewania i podawania drinków	Łukasz Młynarski
		14.25-14.30	4	Zasady przygotowania napojów typu kawa, herbata	
		8.00-16.00	2	Zasady łączenia napojów alkoholowych z innymi napojami i potrawami	
8	13.02.2012	14.15 obiad	2	Podział i charakterystyka napojów mieszanych	Konrad Paniec
		14.30-19.10	2	Miksologia	
		przerwy: 16.00-16.05	2	Miksowanie w stylu wolnym (Flair)	
9	15.02.2012	17.35-17.40	6	Zasady przygotowania napojów typu herbata, kawa	Konrad Paniec
		19.10-19.15	1	Zasady łączenia napojów alkoholowych z innymi napojami i potrawami	
10	22.02.2012	14.15 obiad	2	Przygotowanie sali konsumenckiej do obsługi	Hanna Zielińska

Projekt „Szkoła nowych kwalifikacji” współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

		14.30-19.10 przerwy: 16.00-16.05 17.35-17.40	4	Kultura i higiena osobista kelnera	
11	23.02.2012	14.15 obiad 14.30-19.10 przerwy: 16.00-16.05 17.35-17.40	6	Sposoby serowania dań.	Hanna Zielińska
12	24.02.2012	14.15 obiad 14.30-19.10 przerwy: 16.00-16.05 17.35-17.40	6	Zasady podawania przy stole	Hanna Zielińska
13	29.02.2012	14.15 obiad 14.30-20.00 przerwy: 16.00-16.05 17.35-17.40 19,10-19.15	7	Zasady łączenia napojów alkoholowych z innymi napojami i potrawami	Konrad Paniec
14	03.03.2012	8.00-16.00 przerwy: 9.30-9.35 11.05-11.10 12.40-12.55 (obiad) 14.25-14.30	3	Zasady przygotowania napojów typu herbata, kawa	Restauracja CASABLANCA Piotrków Trybunalski
			4	Przygotowanie sali konsumenckiej do obsługi	
			2	Technika noszenia naczyń	
			1	Sposoby serwowania dań	
15	04.03.2012	8.00-16.00 przerwy: 9.30-9.35 11.05-11.10 12.40-12.55 (obiad) 14.25-14.30	10	Zasady łączenia napojów alkoholowych z innymi napojami i potrawami	Łukasz Młynarski
16	21.04.2012	8.00-16.00 przerwy: 9.30-9.35 11.05-11.10 12.40-12.55 (obiad) 14.25-14.30	7	Sposoby serwowania dań	Restauracja CASABLANCA Piotrków Trybunalski
			3	Obsługa konsumenta	
17	22.04.2012	8.00-16.00 przerwy: 9.30-9.35 11.05-11.10 12.40-12.55 (obiad) 14.25-14.30	2	Obsługa konsumenta	Restauracja CASABLANCA Piotrków Trybunalski
			8	Organizacja i obsługa przyjęć okolicznościowych	