

**Aktualizacja: 02.02.2012**

## HARMONOGRAM SZKOLENIA

### KELNER BARMAN Grupa II

**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	System obsługi w barach i restauracjach	Paweł Kruk
		przerwy: 9.30-9.35	4	Organizacja pracy kelnera	
		11.05-11.10 12.40-12.55 (obiad) 14.25-14.30	2	Technika noszenia naczyń	
2	05.02.2012	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 12.40-12.55 (obiad) 14.25-14.30	2	Rodzaje naczyń szklanych	
		3	Towaroznawstwo i typologia napojów alkoholowych i bezalkoholowych		
3	06.02.2012	8.00-16.00	3	Wyposażenie i organizacja cocktail-baru	Restauracja CASABLANCA
		przerwy: 9.30-9.35	2	Rodzaje naczyń szklanych	
		11.05-11.10 12.40-12.55 (obiad) 14.25-14.30	2	Towaroznawstwo i typologia napojów alkoholowych i bezalkoholowych	
		3	Zasady przygotowania napojów typu kawa, herbata		
4	07.02.2012	8.00-16.00	2	Podział i charakterystyka napojów mieszanych	Łukasz Młynarski
		przerwy: 9.30-9.35	2	Miksologia	
		11.05-11.10 12.40-12.55 (obiad) 14.25-14.30	2	Miksowanie w stylu wolnym (Flair)	
		4	Techniki nalewania i podawania drinków		
5	08.02.2012	8.00-16.00	6	Podział i charakterystyka napojów mieszanych	Konrad Paniec
		przerwy: 9.30-9.35	2	Miksologia	
		11.05-11.10 12.40-12.55 (obiad) 14.25-14.30	2	Miksowanie w stylu wolnym (Flair)	
6	09.02.2012	8.00-16.00	4	Techniki nalewania i podawania drinków	Łukasz Młynarski
		przerwy: 9.30-9.35	4	Zasady przygotowania napojów typu kawa, herbata	
		11.05-11.10 12.40-12.55 (obiad) 14.25-14.30	2	Zasady łączenia napojów alkoholowych z innymi napojami i potrawami	
7	10.02.2012	8.00-16.00	1	Technika noszenia naczyń	Paweł Kruk
		przerwy: 9.30-9.35	2	Sposoby serwowania dań	
		11.05-11.10 12.40-12.55 (obiad) 14.25-14.30	2	Zasady podawania przy stole	
		5	Obsługa konsumenta		
8	13.02.2012	14.15 obiad	2	Przygotowanie sali konsumenckiej do obsługi	Hanna Zielińska
		14.30-19.10 przerwy: 16.00-16.05 17.35-17.40	4	Kultura i higiena osobista kelnera	
9	14.02.2012	14.15 obiad 14.30-19.10 przerwy: 16.00-16.05 17.35-17.40	6	Sposoby serwowania dań.	Hanna Zielińska



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

10	15.02.2012	14.15 obiad 14.30-19.10 przerwy: 16.00-16.05 17.35-17.40	6	Zasady podawania przy stole	Hanna Zielińska
11	22.02.2012	14.15 obiad 14.30-18.25 przerwy: 16.00-16.05 17.35-17.40	5	Zasady przygotowania napojów typu herbata, kawa	Konrad Paniec
12	23.02.2012	14.15 obiad 14.30-19.10 przerwy: 16.00-16.05 17.35-17.40	1	Zasady przygotowania napojów typu herbata, kawa	Konrad Paniec
			5	Zasady łączenia napojów alkoholowych z innymi napojami i potrawami	
13	28.02.2012	14.15 obiad 14.30-19.10 przerwy: 16.00-16.05 17.35-17.40	3	Towaroznawstwo i typologia napojów alkoholowych i bezalkoholowych	Konrad Paniec
			3	Zasady łączenia napojów alkoholowych z innymi napojami i potrawami	
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	10	Zasady łączenia napojów alkoholowych z innymi napojami i potrawami	Łukasz Młynarski
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	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	
16	24.03.2012	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	25.03.2012	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	