



HARMONOGRAM SZKOLENIA
Projekt „DOBRY START NA RYNKU PRACY” (POWR.01.02.01-24-0052/20)

Nazwa szkolenia	Barman, barista		
Nazwa instytucji szkoleniowej	ŁĘTOWSKI CONSULTING Szkolenia, Doradztwo, Rozwój Mateusz Łętowski		
Czas trwania szkolenia	od	2022-08-03	do 2022-08-11
Miejsce realizacji szkolenia (dokładny adres)	40-015 Katowice, ul. Mariacka 18		

TERMINY ZAJĘĆ

DATA	GODZINY OD DO	LICZBA GODZ.	TEMAT- TREŚĆ ZAJĘCIA
2022-08-03	08:30-13:40	6	ABC pracy za barem, - Wprowadzenie do pracy na stanowisku barmana i baristy - sprzęt barmański - sprzęt baristyczny - szkło, rodzaje i higiena - podstawowe informacje na temat obsługi sprzętu - higiena urządzeń - przygotowanie stanowiska pracy, - historia koktajli, różnice w przygotowywaniu
2022-08-04	08:30-13:40	6	Koktajle - Metody i techniki przygotowywania koktajli, - Koktajle – klasyczne i nie tylko, - shoty - przygotowywanie koktajli z wykorzystaniem wódki, ginu, rumu, cachaca, tequili, mezcalu, brown spirit (brandy, cognac, whisky, bourbon), - sztuka dekorowania koktajli
2022-08-05	08:30-13:40	6	Koktajle - Metody i techniki przygotowywania koktajli, - Koktajle – klasyczne i nie tylko, - shoty - przygotowywanie koktajli z wykorzystaniem wódki, ginu, rumu, cachaca, tequili, mezcalu, brown spirit (brandy, cognac, whisky, bourbon), - sztuka dekorowania koktajli
2022-08-08	08:30-13:40	6	Koktajle - Metody i techniki przygotowywania koktajli, - Koktajle – klasyczne i nie tylko, - shoty - przygotowywanie koktajli z wykorzystaniem wódki, ginu, rumu, cachaca, tequili, mezcalu, brown spirit (brandy, cognac, whisky, bourbon), - sztuka dekorowania koktajli



DATA	GODZINY OD DO	LICZBA GODZ.	TEMAT- TREŚĆ ZAJĘCIA
2022-08-09	08:30-13:40	6	<p>Koktajle</p> <ul style="list-style-type: none"> - Metody i techniki przygotowywania koktajli, - Koktajle – klasyczne i nie tylko, - shoty - przygotowywanie koktajli z wykorzystaniem wódki, ginu, rumu, cachaca, tequili, mezcalu, brown spirit (brandy, cognac, whisky, bourbon), - sztuka dekorowania koktajli (5h) <p>Specyfika szukania pracy w gastronomii – jak znaleźć satysfakcjonującą pracę w dobrych lokalach okiem praktyka:</p> <ul style="list-style-type: none"> -na co zwracać uwagę podczas przygotowywania CV, -rozmowy kwalifikacyjne (1h)
2022-08-10	08:30-13:40	6	<p>Historia i ciekawostki dotyczące kawy (1h)</p> <p>Metody parzenia kawy wraz z obsługą sprzętu baristycznego (2h)</p> <p>Techniki przygotowanie espresso, kaw mlecznych (3h)</p>
2022-08-11	08:30-13:40	6	<p>Rodzaje oraz sposoby przygotowania kaw deserowych (2h)</p> <p>Latte art. (2h)</p> <p>Alternatywne sposoby parzenia kawy (2h)</p>
RAZEM		42	

**zakres godzin szkolenia uwzględnia 40 min. przerwy*

TERMIN EGZAMINU:

DATA	GODZINY OD DO	LICZBA GODZ.
2022-08-11	13:50 – 14:50	1