

Kurs barmański zajęcia odbywają się w formie praktycznej i teoretycznej
PROGRAM KURSU Z PRZYKŁADOWYM ROZPISANIEM GODZINOWYM

| Lp. | Temat zajęć: | Liczba godzin zajęć teoretycznych (wykładów) | Liczba godzin zajęć praktycznych (ćwiczeń) |
|-----|--|--|--|
| 1. | Wprowadzenie do zawodu barmana, kultura zawodu | 1 | 0 |
| 2. | Zarys technologii i towaroznawstwa napojów alkoholowych i bezalkoholowych, propedeutyka miksologii | 6 | 0 |
| 3. | Podział i charakterystyka napojów mieszanych, prawne aspekty sprzedaży i konsumpcji alkoholu | 1 | 2 |
| 4. | Technik miksowania, teoretyczne i praktyczne zastosowanie receptur | 0 | 16 |
| 5. | Wyposażenie i organizacja profesjonalnego Cocktail Baru, podstawy BHP, HACCP | 1 | 2 |
| 6. | Zasady przyrządzania i serwowania napojów, obsługa konsumenta | 1 | 10 |
| | RAZEM | 10 | 30 |

Podział na poszczególne dni

| Lp. | Liczba godzin | Tematy zajęć edukacyjnych |
|-----|---------------|---|
| 1. | 8 | 1. Wprowadzenie do zawodu barmana – sylwetka i etyka 2. Zarys technologii i towaroznawstwo napoi alkoholowych i bezalkoholowych, destylaty |
| 2. | 8 | 1. Techniki miksowania, praktyczne zastosowanie receptur wszystkich typów i rodzajów napoi mieszanych 2. Wyposażenie i organizacja profesjonalnego Cocktail Baru |

| | | |
|----|---|--|
| 3. | 8 | 1. Miksowanie w stylu wolnym – Free Style 2. Sommelier – sylwetka zawodowa, umiejętności obowiązkowe 3. Czytanie etykiety win, dobór win do potraw 4. Rodzaje oraz przechowywanie win 5. Zajęcia praktyczne - mieszanie wszystkich rodzajów napoi mieszanych |
| 4. | 6 | 1. Zajęcia praktyczne – mieszanie wszystkich rodzajów napoi mieszanych 2. Egzamin teoretyczny i praktyczny |

EFEKTY UCZENIA

| Cele szkolenia | Efekty - Umiejętności nabyte w trakcie szkolenia | Wskaźnik pomiaru efektów |
|---|---|--------------------------|
| Poznanie poradnika, zasad początkującego barman, kultury zawodu oraz podziału i charakterystyka napoi mieszanych. | Uczestnicy kursu nabydą umiejętności w zakresie wymogów niezbędnych do pracy na stanowisku Barman oraz podziału napoi mieszanych. | egzamin |
| Zapoznanie się z towaroznawstwem wszystkich destylatów spirytusowych oraz likierów. | Uczestnicy kursu nabydą wiedzę w zakresie destylatów i produkcji alkoholi. | egzamin |
| Poznanie towaroznawstwa wina, cydrów i piwa. | Uczestnicy kursu poznają przebieg produkcji win, cydrów i piwa | egzamin |
| Poznanie podziału i charakterystyki napoi mieszanych wszystkich typów i rodzajów. | Uczestnicy nabydą umiejętności w zakresie sporządzania różnych napoi mieszanych wszystkich typów i rodzajów. | egzamin |
| Zapoznanie się z wyposażeniem sprzętem i organizacją Coctail baru. Opanowanie podstawy BHP, HACCP. | Uczestnicy poznają wyposażenie i sprzęt w profesjonalnych barach oraz zapoznają się z przepisami BHP, HACCP. | egzamin |

KURS KELNERSKI

| Lp | Tematyka zajęć | Liczba godzin szkolenia |
|----|----------------|-------------------------|
|----|----------------|-------------------------|

| | | |
|----|--|-----------|
| 1. | WIZERUNEK ZAWODOWY KELNERA - cechy kelnera, wymagania - ubiór i wyposażenie służbowe - higiena osobista - kultura osobista i etyka zawodowa | 4 |
| 2. | ZAKRES CZYNNOŚCI I OBOWIĄZKI KELNERA - obowiązki, czynności i umiejętności kelnera - rozliczanie - znaczenie BHP w pracy kelnera | 4 |
| 3. | SYSTEMY OBSŁUGI KELNERSKIEJ - indywidualny - grupowy zespołów specjalistycznych - system kelnerów rewirowych | 2 |
| 4. | ZASADY SERWISOWANIA I PODAWANIA POTRAW - rodzaje serwisów - nakrywanie stołów białą stołową, shirting, molleton, składanie serwetek - nakrywanie zastawą i szkłem - technika noszenia zastawy, zasady noszenia tac kelnerskich | 5 |
| 5. | RODZAJE POSIŁKÓW - rodzaje śniadań - serwowanie obiadu - serwowanie kolacji - serwowanie bankietów typu wesele itp. | 5 |
| 6. | ORGANIZACJA I PREZENTACJA RÓŻNYCH TYPÓW BUFETÓW - bufety śniadaniowy, brunch, obiadowy, kolacyjny, garden party, świąteczne, tematyczne - przygotowanie potraw przy konsumencie flambirowanie | 3 |
| 7. | DOBÓR WIN DO POTRAW - serwowanie wina, temperatura wina - kolejność serwowania różnych win i alkoholi | 4 |
| 8. | RODZAJE SZTUĆCY I ZASTAWY - dobór sztućców, zastawy, porcelany i szkła | 3 |
| | RAZEM: | 30 godzin |

| Lp . | Liczba godzin | Tematy zajęć edukacyjnych |
|------|---------------|---------------------------|
|------|---------------|---------------------------|

| | | |
|----|---|---|
| 1. | 7 | 1. Wizerunek zawodowy kelnera 2. Zakres czynności i obowiązki kelnera – system obsługi kelnerskiej |
| 2. | 7 | 1. System obsługi kelnerskiej 2. Zasady serwisowania i podawania potraw 3. Rodzaje posiłków – ćwiczenia |
| 3. | 7 | 1. Organizacja i prezentacja różnych typów bufetów 2. Nakrywanie zastawy stołów – ćwiczenia |
| 4. | 7 | 1. Rodzaje sztuców i zastawy 2. Bufety różnych typów i rodzajów - ćwiczenia |
| 5. | 7 | 1. Dobór win do potraw 2. Egzamin |

| Cele szkolenia | Efekty - Umiejętności nabyte w trakcie szkolenia | Wskaźnik pomiaru efektów |
|--|---|---------------------------------|
| Poznanie poradnika, zasad początkującego kelnera, kultury zawodu oraz zakresu czynności i obowiązków kelnera | Uczestnicy kursu nabędą umiejętności w zakresie wymogów niezbędnych do pracy na stanowisku kelner oraz poznają zakres czynności i obowiązku kelnera | egzamin |
| Zapoznanie się z systemami obsługi kelnerskiej | Uczestnicy kursu będą w stanie rozróżnić różne rodzaje systemów kelnerskich | egzamin |
| Poznanie zasad serwisowania i podawania potraw | Uczestnicy kursu poznają zasady serwisowania, rodzaje serwisów, techniki noszenia oraz podawania potraw | egzamin |
| Poznanie rodzaju posiłków | Uczestnicy nabędą umiejętności w rozróżnianiu rodzajów posiłków | egzamin |
| Poznanie rodzaju bufetów | Uczestnicy nabędą umiejętności w rozróżnianiu bufetów | egzamin |
| Poznanie rodzajów sztuców i zastaw | Uczestnicy kursu będą w stanie dobrać odpowiedni rodzaj | egzamin |

| | | |
|--|------------------------------------|--|
| | sztućców o zastaw do rodzaju dania | |
|--|------------------------------------|--|

KURS GASTRONOMICZNY

| Lp | Liczba godzin szkolenia | Tematyka zajęć |
|----|-------------------------|--|
| 1 | 2 | Wymogi HACCP oraz BHP w pracy na stanowisku kucharz |
| 2 | 6 | Wykształcenie umiejętności sporządzania potraw i sposobów ich podawania |
| 3 | 4 | Posługiwanie się normami obowiązującymi w gospodarce żywnościowej. |
| 4 | 4 | Terminologia stosowana w gastronomii |
| 5 | 8 | Procesy technologiczne stosowane w produkcji żywności Właściwe wykorzystanie receptur gastronomicznych. |
| 6 | 10 | Struktura organizacyjna zakładu gastronomicznego - układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego - nowoczesne urządzenia w gastronomii - wyposażenie stanowiska pracy - organizacja stanowiska pracy |
| 7 | 16 | Praktyczne zastosowanie procesów technologicznych w sztuce kulinarnej - sporządzanie potraw z wykorzystaniem warzyw i owoców dekoracje / Carving/ - sporządzanie dań gorących z wykorzystaniem mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu, sporządzanie zup i sosów, potraw z wykorzystaniem mąki i kaszy potraw z ciasta ziemniaczanego, zakąsek i deserów |

| Temat zajęć (opis) | Liczba godzin |
|---|---------------|
| <p>1. Omówienie wymogów HACCP oraz przepisów BHP w pracy na stanowisku kucharza, przedstawienie specyfiki Zakładu Pracy,</p> <p>2. Przeprowadzenie testu posiadanej wiedzy zawodowej.</p> | 2 |
| <p>1. Nabycie umiejętności sporządzania potraw i sposobów ich podawania.</p> <p>2. Wykonanie zup kremowych z:</p> <ul style="list-style-type: none"> - selera naciowego oraz - marchewki | 8 |
| <p>1. Nabycie umiejętności posługiwania się normami obowiązującymi w gospodarce żywnościowej.</p> <p>2. Wykonanie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ciasta orzechowego (bez spulchniacza), - cordone- blue z kurczaka i chorizo, - surówki z kapusty białej. | 8 |
| <p>1. Opanowanie terminologii stosowanej w gastronomii,</p> <p>2. Wykonanie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zakąsek drobnych na bankiet z sera, wędlin, szpinaku, <p>3. Nabycie umiejętności układania gotowych zakąsek na półmiskach, dekorowanie półmisek oraz układanie ich na stołach szwedzkich</p> <p>4. Nabycie umiejętności serwowania potraw oraz logistyki ich wydawania z kuchni.</p> | 8 |

| | |
|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Poznanie procesów technologicznych stosowanych w produkcji żywności oraz wykorzystanie receptur gastronomicznych, 2. Poznanie procesów pieczenia, smażenia i gotowania na przykładzie polędwiczki wieprzowej z rukolą, orzechami na sosie porowym z zestawem surówek. | 8 |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Poznanie struktury organizacyjnej zakładu gastronomicznego na przykładzie Restauracji „Leśny Dworek”: <ul style="list-style-type: none"> - układu funkcjonalnego zakładu, - nowoczesnych urządzeń w gastronomii (kuchnia indukcyjna, piec konwekcyjno – parowy, salamandra, grill elektryczny oraz drobny sprzęt elektryczny), 2. Poznanie pełnego wyposażenia stanowiska pracy kucharza, 3. Poznanie zasad organizacji pracy na stanowisku kucharza, 4. Poznanie zasad wykonywania potraw z wykorzystaniem mąki i kaszy oraz ciasta ziemniaczanego. | 8 |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Poznanie zastosowania procesów technologicznych w sztuce kulinarnej 2. Sporządzanie: <ul style="list-style-type: none"> - potraw z wykorzystaniem warzyw i owoców carving wykonanie: - kwiatów z rzodkiewki, - szyszka z marchwi, - astry z kapusty pekińskiej, - dalie z kalarepy 2. Przeprowadzenie egzaminu teoretycznego i praktycznego przez egzaminatora zewnętrznego | 8 |

| Cele szkolenia | Efekty - Umiejętności nabyte w trakcie szkolenia | Wskaźnik pomiaru efektów |
|--|--|---------------------------------|
| Poznanie wymogów HACCAP oraz BHP w pracy na stanowisku kucharz | Uczestniczka kursu nabeździe umiejętności w zakresie wymogów HACCAP i BHP niezbędnych do pracy na stanowisku kucharz | egzamin |
| Wykształcenie umiejętności sporządzania potraw i sposobów i ich podawania | Uczestniczka kursu nabeździe umiejętności w zakresie sporządzania potrawa | egzamin |
| Poznanie norm obowiązujących w gastronomi i gospodarce żywnościowej | Uczestniczka kursu pozna normy obowiązujące w gastronomi i gospodarce żywnościowej | egzamin |
| Poznanie terminologii stosowanej w gastronomii | Uczestniczka pozna terminologię stosowaną w gastronomii | egzamin |
| Poznanie procesów technologicznych stosowanych w produkcji żywności i właściwego wykorzystania receptur gastronomicznych | Uczestniczka pozna procesy technologiczne w produkcji żywności i właściwe zasady wykorzystania receptur gastronomicznych | egzamin |
| Poznanie struktury organizacyjnej zakładu gastronomicznego | Uczestniczka kursu pozna strukturę organizacyjną zakładu gastronomicznego | egzamin |
| Poznanie praktycznego zastosowania procesów technologicznych w sztuce kulinarnej | Uczestniczka pozna praktyczne zastosowanie procesów technologicznych w sztuce kulinarnej | egzamin |

KURS CARVING

| Lp. | Temat zajęć: | Liczba godzin zajęć teoretycznych (wykładów) | Liczba godzin zajęć praktycznych (ćwiczeń) |
|------------|--|---|---|
| 1. | definicja carvingu i historia sztuki carvingu, | 1 | 0 |

| | | | |
|----|--|----------|-----------|
| 2. | zasady i style w carvingu, | 1 | 0 |
| 3. | narzędzia do carvingu: typy, rodzaje, | 1 | 0 |
| 4. | konserwacja, metody używania narzędzi do carvingu, | 1 | 0 |
| 5. | rzeźbienie motywów kwiatowych w owocach: np.: arbuz, melon, | 0 | 5 |
| 6. | rzeźbienie motywów kwiatowych w warzywach np.: marchew, burak, ogórek, rzodkiewka, | 0 | 4 |
| | wykonywanie dekoracji sztuki carvingu poprzez łączenie poszczególnych rzeźb, | 0 | 4 |
| | zabezpieczenie i pielęgnacja wykonanych prac, | 0 | 5 |
| | przydatność umiejętności sztuki carvingu | | 2 |
| | RAZEM | 4 | 20 |

| Cele szkolenia | Efekty – Umiejętności nabyte w trakcie szkolenia | Wskaźnik pomiaru efektów |
|--|--|---------------------------------|
| Poznanie sztuki carvingu | Uczestnicy kursu poznają definicje, sztukę, zasady i style carvingu | egzamin |
| Zapoznanie się z narzędziami do carvingu | Uczestnicy poznają typy oraz rodzaje narzędzi do carvingu, oraz konserwację i metody używania narzędzi do carvingu | egzamin |
| Zapoznanie się z metodami | Uczestnicy kursu poznają | egzamin |

| | | |
|------------------------------------|---|---------|
| rzeźbienia w owocach i warzywach | sposób rzeźbienia motywów kwiatowych w owocach (arbuz, melon) i warzywach (marchew, burak, ogórek, rzodkiewka, oraz wykonywanie dekoracji sztuki carvingu poprzez łączenie poszczególnych rzeźb | |
| Poznanie metod zabezpieczenia prac | Uczestnicy kursu zapoznają się z metodami zabezpieczenia i pielęgnacji wykonanych prac | egzamin |