



HARMONOGRAM SZKOLENIA

Projekt „Aktywizacja zawodowa z POWER'em” (POWR.01.02.01-24-0053/20)

Nazwa szkolenia	Barman, barista		
Nazwa instytucji szkoleniowej	ŁĘTOWSKI CONSULTING Szkolenia, Doradztwo, Rozwój Mateusz Łętowski		
Czas trwania szkolenia	od	20.06.2022	do 29.06.2022
Miejsce realizacji szkolenia (dokładny adres)	40-015 Katowice, ul. Mariacka 18 (Coctail Bar Magazyn)		

TERMINY ZAJĘĆ

DATA	GODZINY OD DO	LICZBA GODZ.	TEMAT- TREŚĆ ZAJĘCIA
MODUŁ SZKOLENIA: BARMAN (30 godz.)			
20.06.2022	8:30 – 13:45	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
22.06.2022	8:30 – 13:45	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
23.06.2022	8:30 – 13:45	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
24.06.2022	8:30 – 13:45	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
27.06.2022	8:30 – 13:45	5	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
		1	Specyfika szukania pracy w gastronomii – jak znaleźć satysfakcjonującą pracę w dobrych lokalach okiem praktyka: -na co zwracać uwagę podczas przygotowywania CV, -rozmowy kwalifikacyjne
MODUŁ SZKOLENIA: BARISTA (12 godz.)			
28.06.2022	8:30 – 13:45	1	Historia i ciekawostki dotyczące kawy
		2	Metody parzenia kawy wraz z obsługą sprzętu baristycznego
		3	Techniki przygotowanie espresso, kaw mlecznych
29.06.2022	8:00 – 13:15	2	Rodzaje oraz sposoby przygotowania kaw deserowych
		2	Latte art
		2	Alternatywne sposoby parzenia kawy
RAZEM		42	