

Załącznik nr 1 do Umowy

HARMONOGRAM PLANOWANEGO KURSU

Wykonawca kursu		Centrum Rozwoju Kompetencji, ul. Ogrodowa 13, 63-300 Pleszew			
Nazwa kursu		Kurs kelnerski I i II stopień			
Termin kursu		02.12.2019-14.12.2019			
Miejsce realizacji kursu		Zespół Szkół Ekonomicznych, ul. Powstańców Wielkopolskich 22, 62-400 Słupca			
Liczba godzin dydaktycznych		70 h		w tym teorii	40 h
				w tym praktyki	30 h
Dzień	Data	Godzina od... do...	Ilość godzin	Wykładowca imię i nazwisko	Temat zajęć
1.	02.12.2019	15:00-19:05	5	Maksymilian Wawrzyniak	Zawód Profesjonalnego Kelnera
2.	03.12.2019	15:00-19:05	5	Maksymilian Wawrzyniak	Przygotowanie stanowiska pracy
3.	04.12.2019	15:00-19:00	4	Maksymilian Wawrzyniak	Prezentacja zastawy stołowej
4.	05.12.2019	15:00-19:00	4	Maksymilian Wawrzyniak	Style obsługi: francuski, rosyjski, angielski, amerykański i niemiecki
5.	06.12.2019	15:00-20:00	5	Maksymilian Wawrzyniak	Praktyczne umiejętności kelnerskie
6.	07.12.2019	08:00-17:00	10	Maksymilian Wawrzyniak	Organizacja i techniki obsługi przy serwowaniu posiłków. Obsługa gości restauracyjnych
7.	09.12.2019	15:00-19:05	5	Maksymilian Wawrzyniak	Zachowanie w sytuacjach stresujących
8.	10.12.2019	15:00-19:55	6	Maksymilian Wawrzyniak	Techniki podawania napojów bezalkoholowych
9.	11.12.2019	15:00-19:05	5	Maksymilian Wawrzyniak	Systemy rozliczeń kelnerskich: system bloczkowy, francuski, półfrancuski, kas kelnerskich
10.	12.12.2019	15:00-19:05	5	Maksymilian Wawrzyniak	Sprzedaż sugestywna
11.	13.12.2019	15:00-19:55	6	Maksymilian Wawrzyniak	Aktywne poszukiwanie pracy
12.	14.12.2019	8:00-16:00	10	Maksymilian Wawrzyniak	Techniki podawania napojów alkoholowych

Kierownik projektu

Sylvia Barciszewska

Centrum Rozwoju Kompetencji mgr inż. Waldemar Kula
ul. Ogrodowa 13, 63-300 Pleszew
tel. 062-742-64-02, 0-602381519
NIP 621-113-86-90 R-n 250790882

DYREKTOR