



Załącznik nr 1 do Umowy

## HARMONOGRAM PLANOWANEGO KURSU

| <b>Wykonawca kursu</b>             |            | Centrum Rozwoju Kompetencji,<br>ul. Ogrodowa 13,<br>63-300 Pleszew                |                 |                                  |                                                                                                                                                                |
|------------------------------------|------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Nazwa kursu</b>                 |            | Kurs kelnerski I i II stopień                                                     |                 |                                  |                                                                                                                                                                |
| <b>Termin kursu</b>                |            | 08.10.2020 – 23.10.2020                                                           |                 |                                  |                                                                                                                                                                |
| <b>Miejsce realizacji kursu</b>    |            | Zespół Szkół Ekonomicznych,<br>ul. Powstańców Wielkopolskich 22,<br>62-400 Słupca |                 |                                  |                                                                                                                                                                |
| <b>Liczba godzin dydaktycznych</b> |            | 70 h                                                                              |                 | <b>w tym teorii</b>              | 40 h                                                                                                                                                           |
|                                    |            |                                                                                   |                 | <b>w tym praktyki</b>            | 30 h                                                                                                                                                           |
| Dzień                              | Data       | Godzina<br>od... do...                                                            | Ilość<br>godzin | Wykładowca<br>imię i<br>nazwisko | Temat zajęć                                                                                                                                                    |
| 1.                                 | 08.10.2020 | 15:00-19:55                                                                       | 6               | Maksymilian Wawrzyniak           | Zawód Profesjonalnego Kelnera. Organizacja i techniki obsługi przy serwowaniu posiłków. Obsługa gości restauracyjnych                                          |
| 2.                                 | 09.10.2020 | 15:00-19:55                                                                       | 6               | Maksymilian Wawrzyniak           | Przygotowanie stanowiska pracy. Organizacja i techniki obsługi przy serwowaniu posiłków. Obsługa gości restauracyjnych                                         |
| 3.                                 | 12.10.2020 | 15:00-19:05                                                                       | 5               | Maksymilian Wawrzyniak           | Prezentacja zastawy stołowej. Organizacja i techniki obsługi przy serwowaniu posiłków. Obsługa gości restauracyjnych                                           |
| 4.                                 | 13.10.2020 | 15:00-19:55                                                                       | 6               | Maksymilian Wawrzyniak           | Style obsługi: francuski, rosyjski, angielski, amerykański i niemiecki. Organizacja i techniki obsługi przy serwowaniu posiłków. Obsługa gości restauracyjnych |
| 5.                                 | 14.10.2020 | 15:00-19:05                                                                       | 5               | Maksymilian Wawrzyniak           | Praktyczne umiejętności kelnerskie                                                                                                                             |
| 6.                                 | 15.10.2020 | 15:00-19:55                                                                       | 6               | Maksymilian Wawrzyniak           | Organizacja i techniki obsługi przy serwowaniu posiłków. Obsługa gości restauracyjnych. Techniki podawania napojów bezalkoholowych                             |
| 7.                                 | 16.10.2020 | 15:00-19:55                                                                       | 6               | Maksymilian Wawrzyniak           | Zachowanie w sytuacjach stresujących. Techniki podawania napojów bezalkoholowych                                                                               |
| 8.                                 | 19.10.2020 | 15:00-19:55                                                                       | 6               | Maksymilian Wawrzyniak           | Techniki podawania napojów alkoholowych                                                                                                                        |
| 9.                                 | 20.10.2020 | 15:00-19:55                                                                       | 6               | Maksymilian Wawrzyniak           | Systemy rozliczeń kelnerskich: system bloczkowy, francuski, półfrancuski, kas kelnerskich. Techniki podawania napojów bezalkoholowych                          |
| 10.                                | 21.10.2020 | 15:00-19:55                                                                       | 6               | Maksymilian Wawrzyniak           | Sprzedaż sugestywna. Techniki podawania napojów bezalkoholowych                                                                                                |
| 11.                                | 22.10.2020 | 15:00-19:55                                                                       | 6               | Maksymilian Wawrzyniak           | Techniki podawania napojów bezalkoholowych                                                                                                                     |
| 12.                                | 23.10.2020 | 15:00-19:55                                                                       | 6               | Maksymilian Wawrzyniak           | Aktywne poszukiwanie pracy.                                                                                                                                    |

mgr inż. Waldemar Kula

DYREKTOR

Kierownik projektu

Sylvia Barciszewska

Centrum Rozwoju Kompetencji  
ul. Ogrodowa 13, 63-300 Pleszew  
tel. 62-742-64-92; 0-602381519  
NIP 621-113-86-90 R-n 302231770