

Załącznik nr 1 do Umowy

HARMONOGRAM PLANOWANEGO KURSU

Wykonawca kursu			Centrum Rozwoju Kompetencji, ul. Ogrodowa 13, 63-300 Pleszew		
Nazwa kursu			Kurs kelnerski dla uczniów i nauczycieli		
Termin kursu			01.03.2021-15.03.2021		
Miejsce realizacji kursu			Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Strzałkowie, Ul. Górna 12, 62-420 Strzałkowo		
Liczba godzin dydaktycznych			52 h	w tym teorii	20 h
				w tym praktyki	32 h
Dzień	Data	Godzina od... do...	Ilość godzin	Wykładowca imię i nazwisko	Temat zajęć
1.	01.03.2021	16:00-20:05	5	Maksymilian Wawrzyniak	Techniki noszenia tacy kelnerskiej. Improstyl - innowacja w nakrywaniu stołu restauracji. Standardy nakrycia stołu, zastawa i menażery do serwisu specjalnego, zasady konsultowania oraz metody serwowania.
2.	02.03.2021	15:00-19:05	5	Maksymilian Wawrzyniak	Serwis niemiecki z talerzami. Serwis synchroniczny, pokaz DVD. Serwis niemiecki z kopułami. Serwis Francuski.
3.	03.03.2021	15:00-19:05	5	Maksymilian Wawrzyniak	Flambirowanie przy stoliku gości na wózku do flambirowania (np. naleśniki). Dekantacja wina czerwonego. Serwis specjalny (Homar, Ostrygi, Kawior, Ślimaki).
4.	04.03.2021	15:00-19:05	5	Maksymilian Wawrzyniak	Serwowanie i porcjowanie owoców, np. ananas, banan, kokos itp.
5.	05.03.2021	15:00-19:05	5	Maksymilian Wawrzyniak	Słownik kelnerski - jak polecać dania z menu. Protokół dyplomatyczny - standardy dla kelnera.
6.	08.03.2021	16:00-19:15	4	Maksymilian Wawrzyniak	Linia szkła - garnitur szkła dla kelnera, barmana, sommeliera. Linia sztuców kelnerskich. Motywacyjny proces obsługi kelnerskiej - triki kelnerskie. Kultura przy stole (savoir vivre).
7.	09.03.2021	15:00-19:05	5	Maksymilian Wawrzyniak	Resztkowanie - sprzątanie brudnej zastawy.
8.	10.03.2021	15:00-19:05	5	Maksymilian Wawrzyniak	Bufet śniadaniowy w restauracji hotelowej. Słownik kelnerski - jak polecać dania z menu. Protokół dyplomatyczny - standardy dla kelnera.
9.	11.03.2021	15:00-19:05	5	Maksymilian Wawrzyniak	Bufet śniadaniowy w restauracji hotelowej.
10.	12.03.2021	15:00-19:05	5	Maksymilian Wawrzyniak	Szablowanie - pokazowe serwowanie wina musującego.
11.	15.03.2021	16:00-18:25	3	Maksymilian Wawrzyniak	Słownik kelnerski - jak polecać dania z menu. Protokół dyplomatyczny - standardy dla kelnera.