



HARMONOGRAM SZKOLENIA
Projekt „WySTARTuj na rynek pracy!” (POWR.01.02.01-24-0038/20)

Nazwa szkolenia	<u>Barman, barista</u>		
Nazwa instytucji szkoleniowej	Łętowski Consulting Szkolenia, Doradztwo, Rozwój Mateusz Łętowski		
Czas trwania szkolenia	od	14.06.2023 r.	do 22.06.2023 r.
Miejsce realizacji szkolenia (dokładny adres)	<u>40-015 Katowice, ul. Mariacka 18</u>		

TERMINY ZAJĘĆ

DATA	GODZINY OD DO	LICZBA GODZ.	TEMAT- TREŚĆ ZAJĘCIA
14.06.2023	8:30 – 13:30	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
15.06.2023	8:30 – 13:30	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
16.06.2023	8:30 – 13:30	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
	14:00 – 15:30	2	Metody aktywnego poszukiwanie pracy: źródła skutecznego poszukiwania pracy, zasady przygotowania dokumentów aplikacyjnych (CV i list motywacyjny), błędy w dokumentach aplikacyjnych; przygotowanie do rozmowy rekrutacyjnej (2h)



DATA	GODZINY OD DO	LICZBA GODZ.	TEMAT- TREŚĆ ZAJĘCIA
19.06.2023	8:30 – 13:30	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
20.06.2023	8:30 – 12:45	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
	12:45 – 13:30	1	Specyfika szukania pracy w gastronomii – jak znaleźć satysfakcjonującą pracę w dobrych lokalach okiem praktyka: -na co zwracać uwagę podczas przygotowywania CV, -rozmowy kwalifikacyjne
21.06.2023	8:30 – 13:30	1	Historia i ciekawostki dotyczące kawy
		2	Metody parzenia kawy wraz z obsługą sprzętu baristycznego
		3	Techniki przygotowanie espresso, kaw mlecznych
	14:00 – 15:30	2	Metody aktywnego poszukiwanie pracy: źródła skutecznego poszukiwania pracy, zasady przygotowania dokumentów aplikacyjnych (CV i list motywacyjny), błędy w dokumentach aplikacyjnych; przygotowanie do rozmowy rekrutacyjnej (2h)
22.06.2023	8:00 – 13:00	2	Rodzaje oraz sposoby przygotowania kaw deserowych
		2	Latte art
		2	Alternatywne sposoby parzenia kawy
RAZEM		46	

TERMIN EGZAMINU:

DATA	GODZINY OD DO	LICZBA GODZ.
22.06.2023	13:00 – 14:00	1h