



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

Nazwa szkolenia	<u>Barman, barista</u>		
Nazwa instytucji szkoleniowej	<u>ŁĘTOWSKI CONSULTING Szkolenia, Doradztwo, Rozwój Mateusz Łętowski</u>		
Czas trwania szkolenia	od	27.03.2023	do 03.04.2023
Miejsce realizacji szkolenia (dokładny adres)	<u>40-015 Katowice, ul. Mariacka 18</u>		

**TERMINY ZAJĘĆ**

DATA	GODZINY OD DO	LICZBA GODZ.	TEMAT- TREŚĆ ZAJĘCIA
<b>MODUŁ SZKOLENIA: BARMAN (30 godz.)</b>			
27.03.2023	8:00 – 13:45	7	<b>ABC pracy za barem,</b> - 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 (6h) <b>Koktajle</b> - 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 (1h)
28.03.2023	8:00 – 13:45	7	<b>Koktajle</b> - 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
29.03.2023	8:00 – 13:45	7	<b>Koktajle</b> - 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
30.03.2023	8:00 – 13:45	7	<b>Koktajle</b> - 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
31.03.2023	8:00 – 13:45	1	<b>Koktajle</b> - 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	<b>Specyfika szukania pracy w gastronomii – jak znaleźć satysfakcjonującą pracę w dobrych lokalach okiem praktyka:</b> -na co zwracać uwagę podczas przygotowywania CV, -rozmowy kwalifikacyjne
<b>MODUŁ SZKOLENIA: BARISTA (12 godz.)</b>			
31.03.2023	8:00 – 13:45	1	Historia i ciekawostki dotyczące kawy
		2	Metody parzenia kawy wraz z obsługą sprzętu baristycznego
		2	Techniki przygotowanie espresso, kaw mlecznych
03.04.2023	8:00 – 13:45	1	Techniki przygotowanie espresso, kaw mlecznych
		2	Rodzaje oraz sposoby przygotowania kaw deserowych
		2	Latte art
		2	Alternatywne sposoby parzenia kawy
<b>RAZEM</b>		<b>42</b>	

**\*zakres godzin szkolenia uwzględnia 30 min. przerwy**

**TERMIN EGZAMINU:**

DATA	GODZINY OD DO	LICZBA GODZ.
03.04.2023	13:45 – 14:45	1