



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



.....
Pieczętka Beneficjenta

HARMONOGRAM SZKOLENIA

Numer projektu	UDA – POKL.06.01.01-18-289/09-00
Tytuł projektu	Profesjonalna obsługa hotelowa odpowiedzią na potrzeby rynku pracy

Nazwa szkolenia	Kelner II			
Kod szkolenia/nr grupy	02/K/6.1.1/POKL/2011			
Powiat/Miejsce organizacji szkolenia (dokładny adres)	powiat bieszczadzki Fundacja Bieszczadzka 38-700 Ustrzyki Dolne ul. Rynek 14			
Termin szkolenia	od	04.05.2011	do	22.06.2011

Kolejny dzień kursu	Data realizacji szkolenia	Godziny realizacji szkolenia¹ (od do)	Numer jednostki modułowej²	Przedmiot/Temat	Liczba godzin szkolenia	Trener prowadzący szkolenie (imię i nazwisko)
1	04.05.2011	9:00 – 17:00		Sylwetka kelnera - kultura pracy, - etyka zawodowa, - wrażenie estetyczne, Organizacja pracy kelnera - stanowisko pracy - zasady współpracy z pozostałymi działami, - znajomość karty menu, - przygotowanie sali do obsługi gościa, - systemy gastronomiczne	8	Urszula Gala
2	05.05.2011	9:00 – 17:00		Podstawy HACCP Zasada FIFO BHP i Ppoż Książeczka sanitarna Badanie epidemiologiczne Lekarz medycyny pracy Kategoryzacja hoteli i ich rodzaje	8	Urszula Gala
3	09.05.2011	9:00 – 17:00		Rodzaje i klasyfikacja lokali gastronomicznych	8	Urszula Gala
4	10.05.2011	9:00 – 17:00		Urządzenia wykorzystywane w gastronomii	8	Urszula Gala
5	11.05.2011	9:00 – 17:00		Sprzęt barmański i techniki jego wykorzystywania	8	Urszula Gala

¹ Godziny realizacji sesji szkoleniowych

² Opcjonalnie



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



Wojewódzki Urząd Pracy
w Rzeszowie

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



6	12.05.2011	9:00 – 17:00		Rodzaje szkła, dopasowanie szkła do napojów, dekoracje do napojów i dań Dekoracje drinków	8	Urszula Gala
7	16.05.2011	9:00 – 17:00		Nakrywanie do stołu- różne rodzaje serwisów Składanie serwetek	8	Urszula Gala
8	17.05.2011	9:00 – 17:00		Rodzaje sztuczków Rodzaje zastaw i szkła	8	Urszula Gala
9	18.05.2011	9:00 – 17:00		Rodzaje napojów serwowanych w lokalach gastronomicznych: - napoje gazowane - napoje niegazowane - rodzaje wód mineralnych	8	Urszula Gala
10	19.05.2011	9:00 – 17:00		Rodzaje napojów serwowanych w lokalach gastronomicznych: - napoje gorące - kawa i herbata, rodzaje i sposoby przyrządzania	8	Urszula Gala
11	23.05.2011	9:00 – 17:00		Poglądowa wizyta w lokalu gastronomicznym, wnioski i omówienie.	8	Urszula Gala
12	24.05.2011	9:00 – 17:00		Rodzaje win i piw	8	Urszula Gala
13	25.05.2011	9:00 – 17:00		Rodzaje wódek i likierów	8	Urszula Gala
14	26.05.2011	9:00 – 17:00		Rodzaje drinków oraz sposoby ich podawania	8	Urszula Gala
15	30.05.2011	9:00 – 17:00		Zioła i przyprawy używane w gastronomii Rodzaje sosów, dressingów i dipów	8	Urszula Gala
16	31.05.2011	9:00 – 17:00		Rodzaje i sposoby serwowania mięs Rodzaje makaronów, ryżu, kasz Rodzaje i sposoby serwowania ziemniaków	8	Urszula Gala
17	01.06.2011	9:00 – 17:00		Rodzaje i sposoby podawania Serów Alergeny w żywności Rodzaje serwisów kelnerskich – francuski, półfrancuski, rosyjski, szwedzki, tradycyjny talerzowy	8	Urszula Gala
18	02.06.2011	9:00 – 17:00		Sposoby komunikacji Relacje interpersonalne Umiejętność zadawania pytań i słuchania	8	Urszula Gala



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



Wojewódzki Urząd Pracy
w Rzeszowie

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



19	06.06.2011	9:00 – 17:00		Kreowanie potrzeb Psychologiczny aspekt obsługi gościa	8	Urszula Gala
20	07.06.2011	9:00 – 17:00		Obsługa telefoniczna Gości, Room Service, przyjmowanie zamówień	8	Urszula Gala
21	08.06.2011	9:00 – 17:00		Kreowanie pozytywnego wizerunku firmy Realizacja dodatkowych usług, Realizacja usług niestandardowych	8	Urszula Gala
22	13.06.2011	9:00 – 17:00		Sugestywna sprzedaż, Radzenie sobie w trudnych sytuacjach, np. reklamacje	8	Urszula Gala
23	14.06.2011	9:00 – 17:00		Proces obsługi Gościa od momentu wejścia do restauracji, ćwiczenia	8	Urszula Gala
24	16.06.2011	9:00 – 17:00		Proces obsługi Gościa od momentu wejścia do restauracji, ćwiczenia <u>Praktyki w restauracji hotelowej</u>	8	Urszula Gala
25	17.06.2011	9:00 – 17:00		<u>Praktyki w restauracji hotelowej</u>	8	Urszula Gala
26	18.06.2011	9:00 – 17:00		<u>Praktyki w restauracji hotelowej</u>	8	Urszula Gala
27	19.06.2011	9:00 – 17:00		<u>Praktyki w restauracji hotelowej</u>	8	Urszula Gala
28	20.06.2011	9:00 – 17:00		<u>Praktyki w restauracji hotelowej</u>	8	Urszula Gala
29	21.06.2011	9:00 – 17:00		Powtórzenie materiału	8	Urszula Gala
30	22.06.2011	9:00 – 17:00		Egzamin	8	Urszula Gala

.....
Data i podpis Beneficjenta