



**HARMONOGRAM SZKOLENIA**  
**Projekt „Przez aktywność do zatrudnienia” (POWR.01.02.01-24-0027/20)**

<b>Nazwa szkolenia</b>	<u>Barman, barista</u>		
<b>Nazwa instytucji szkoleniowej</b>	<u>ŁĘTOWSKI CONSULTING Szkolenia, Doradztwo, Rozwój Mateusz Łętowski</u>		
<b>Czas trwania szkolenia</b>	<b>od</b>	02.01.2023	<b>do</b> 11.01.2023
<b>Miejsce realizacji szkolenia (dokładny adres)</b>	<u>40-015 Katowice, ul. Mariacka 18</u>		

**TERMINY ZAJĘĆ**

DATA	GODZINY OD DO	LICZBA GODZ.	TEMAT- TREŚĆ ZAJĘCIA
02.01.2023	8:30 – 13:30	6	<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
03.01.2023	8:30 – 13:30	6	<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
04.01.2023	8:30 – 13:30	6	<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
05.01.2023	8:30 – 13:30	6	<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
09.01.2023	8:30 – 13:30	5	<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
10.01.2023	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.
11.01.2023	8:00 – 13:00	2	Rodzaje oraz sposoby przygotowania kaw deserowych.
		2	Latte art
		2	Alternatywne sposoby parzenia kawy.
<b>RAZEM</b>		<b>42</b>	

