Załącznik nr 6 do OPZ

**Część VI – Szkolenia gastronomiczne i barmańskie:**

**Program Szkolenia – Barman**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Tematyka zajęć** | **Wykaz zajęć w godzinach** | |
| **Teoria** | **Praktyka** |
| 1. | Przestrzeganie zasad bhp, ppoż. w barze,  Przygotowanie baru do pracy,  Przygotowanie baru do obsługi,  Sporządzanie kart menu, | 8 | 8 |
| 2. | Sporządzanie deserów lodowych i owocowych,  Sporządzanie wybranych dań garmażeryjnych i barowych,  Przygotowanie cocktaili, |  | 8 |
| 3. | Serwowanie napojów bezalkoholowych,  Obsługa konsumenta przy barze,  Komunikacja z konsumentami,  Planowanie i rozliczanie baru- kasa fiskalna | 8 | 8 |
|  | **SUMA** | **16** | **24** |