Załącznik nr 7 do OPZ

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

**Program szkolenia - Kelner**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Tematyka zajęć** | **Wykaz zajęć w godzinach** | |
| **Teoria** | **Praktyka** |
| 1 | Przestrzeganie zasad bhp, ppoż. w sali konsumenckiej,  Wykazywanie kultury osobistej i przestrzeganie etyki zawodowej (wizerunek zawodowy kelnera, doradca kulinarny),  Wyposażenie i obsługa sprzętu kelnerskiego w części konsumenckiej i ekspedycyjnej,  Przygotowanie poprzedzające obsługę, | 4 | 4 |
| 2 | Przygotowanie sali konsumenckiej, zasady nakrywania stołu,  Obsługiwanie w sali konsumenckiej (komunikacja sala-kuchnia),  Noszenie zastawy ( techniki noszenia talerzy, naczyń, tac),  Serwowanie potraw, |  | 6 |
| 3 | Wydawanie śniadań,  Przygotowanie potraw w obecności konsumenta,  Serwowanie napojów bezalkoholowych i alkoholowych, |  | 4 |
| 4 | Organizacja przyjęć okolicznościowych,  Dobór alkoholu do potraw (otwieranie wina, temperatura podawania win, rodzaje kieliszków, podstawowa wiedza o winach). |  | 4 |
|  | **SUMA** | **6** | **18** |