



JAKIMOWICZ
HoReCa Academy
Jan Jakimowicz



Kurs kelnersko-barmański

Numer usługi 2024/06/18/26375/2187366

📍 Niemodlin / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 36 h

📅 12.11.2024 do 14.11.2024

5 000,00 PLN brutto

5 000,00 PLN netto

138,89 PLN brutto/h

138,89 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Pracownicy restauracji i hotelu, właściciele firm
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	4
Data zakończenia rekrutacji	11-11-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	36
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat VCC Akademia Edukacyjna

Cel

Cel edukacyjny

Celem naszego szkolenia jest wprowadzenie i ugruntowanie światowych standardów związanych z Obsługą Gości w restauracji, oraz wzrost obrotów przedsiębiorstwa- restauracji. Podczas szkolenia, uczestnicy nauczą się prawidłowej i profesjonalnej obsługi Gości w restauracji, zaczynając od podstaw savoir vivre w dniu codziennym i w restauracji, aż po część zaawansowaną, czyli poznanie psychologii: potrzeby Gości, typy Gości w restauracji, budowanie relacji z Gośćmi dorosłymi i najmłodszymi.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Stosuje techniki sugestywnej sprzedaży	Potrafi wykorzystać metody sugestywnej sprzedaży w rozmowie z Gościem	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Zna mocne strony karty menu i restauracji w której pracuje	Obserwacja w warunkach symulowanych
Buduje relacje z Gośćmi i współpracownikami	Komunikaty do Gości i współpracowników są jasne i czytelne	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Potrafi zrobić dobre wrażenie na Gościu	Obserwacja w warunkach symulowanych
Zna zasady pracy na stanowisku kelnerskim	Potrafi wymienić cechy wyglądu i ubioru kelnera	Test teoretyczny
	Potrafi wymienić wyposażenie kelnera	Test teoretyczny
Zna zasady obsługi kelnerskiej	Potrafi obsłużyć Gościa zgodnie z obowiązującymi standardami (prawa/lewa strona) serwis dań i napojów	Test teoretyczny
Samodzielnie prowadzi serwis wina przy Gościu	Potrafi przeprowadzić serwis wina zgodnie z obowiązującymi standardami	Obserwacja w warunkach symulowanych
Przygotowuje nowe propozycje drinków	samodzielnie na podstawie receptur przygotowuje podstawowe wersje nowych drinków w restauracji	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Dekoruje w ciekawy sposób przygotowywane drinki	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

Tak, dokument zawiera wyszczególnione informacje na temat efektów uczenia się w obszarze wiedzy, umiejętności i postaw społecznych.

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

Tak, dokument zawiera informację na temat kryteriów weryfikacji

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

Dokument potwierdza zastosowane rozwiązania w zakresie rozdzielenia procesów kształcenia i walidacji.

Program

ETAP I- 12 godzin dydaktycznych

Organizacja restauracji:

- Od czego zależy sukces restauracji
- Początek dnia w restauracji

Organizacja pracy na stanowisku Kelner:

- Wygląd zewnętrzny kelnera
- Cechy profesjonalnego kelnera
- Zakazy dla kelnera
- Wyposażenie kelnera

Przygotowanie Sali restauracyjnej do obsługi Gości:

- Rozkładanie obrusu +ćwiczenia praktyczne
- Serwety płócienne, flizelinowe i papierowe +ćwiczenia praktyczne
- Zastawa stołowa, sztucce

ETAP II- 12 godzin dydaktycznych

Zasady obsługi

- Zasada noszenia zastawy (taca i talerze) +ćwiczenia praktyczne
- Prawidłowe nakrycie stołu +ćwiczenia praktyczne
- Znaczenie ułożenia sztućców
- Kierunek obsługi kelnerskiej +ćwiczenia praktyczne
- Protokół dyplomatyczny
- Kolejność obsługi Gości
- Rodzaje serwisów
- System notowań

ETAP III- 12 godzin dydaktycznych

Podstawy miksologii:

1. Charakterystyka napojów alkoholowych
 - napoje bezalkoholowe, piwo, cydry, wina, wódki whisky/ey
2. Miksologia
 - podstawy miksologii
 - klasyfikacja napojów mieszanych
 - składniki
3. Charakterystyka napojów mieszanych
4. Ćwiczenia
 - przygotowanie szkła
 - garniowanie drinków
 - krustowanie szkła
 - stosowanie miar,
 - kolejność czynności
 - zastosowanie receptur
 - metody miksowania (szkłanica barmańska, shaker, blender,)

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 6

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 6 Organizacja pracy kelnera i przygotowanie Sali restauracyjnej do obsługi Gości	Jan Jakimowicz	12-11-2024	07:30	12:00	04:30
2 z 6 Organizacja pracy kelnera i przygotowanie Sali restauracyjnej do obsługi Gości	Jan Jakimowicz	12-11-2024	12:30	17:00	04:30
3 z 6 Zasady obsługi	Jan Jakimowicz	13-11-2024	07:30	12:00	04:30
4 z 6 Zasady obsługi	Jan Jakimowicz	13-11-2024	12:30	17:00	04:30
5 z 6 Podstawy miksologii:	Jan Jakimowicz	14-11-2024	07:30	12:00	04:30
6 z 6 Podstawy miksologii:	Jan Jakimowicz	14-11-2024	12:30	17:00	04:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	138,89 PLN
Koszt osobogodziny netto	138,89 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Jan Jakimowicz

Trener z zakresu obsługi gościa restauracyjnego, savoir vivre, zarządzania restauracją. Prowadzący warsztaty kelnerskie w Szkołach, Hotelach, Restauracjach
Kilkuletnie doświadczenie na stanowisku "Kierownik Gastronomii" w hotelach 4 gwiazdkowych. Od trzech lat właściciel i Trener Firmy Szkoleniowej.
Uczestnik Kursów Krakowskiej Szkoły Restauratorów. Ukończone kursy Sommelierski, Mistrza Kelnerstwa, Menagera Restauracji
Prowadzący warsztaty kelnerskie w Szkołach, Hotelach, Restauracjach.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały dla uczestników szkolenia

Informacje dodatkowe

Uczestnicy otrzymają certyfikaty za udział w minimum 80% części szkolenia

Metody pracy: Szkolenie prowadzone w formie praktycznej z elementami teorii. 50% Praktyka / 50 % Teoria

Metody ewaluacji: Dyskusja i ankieta podsumowująca szkolenie

Wsparcie po szkoleniu: Właściciele i uczestnicy mają wsparcie Trenera do 3 miesięcy po zakończonym szkoleniu

Uczestnicy otrzymają materiały szkoleniowe

W harmonogramie uwzględniono przerwy.

1 godzina= Godzina dydaktyczna

Adres

ul. Opolska 54

49-100 Niemodlin

woj. opolskie

Motel Domino

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt

Arletta Janczak



E-mail biuro@horecaacademy.pl

Telefon (+48) 600 548 166