



PROGRAM SZKOLENIA BARMAN

WPROWADZENIE

Program obejmuje zagadnienia dotyczące wiedzy i umiejętności zawodowych barmana oraz profesjonalnej pracy w barze.

CELE SZKOLENIA

Celem Szkolenia jest przygotowanie jego uczestników do samodzielnej, profesjonalnej pracy w barze, a także przyswojenie podstaw technicznych sztuki barmańskiej. Głównym zadaniem szkolenia jest przekazanie wiedzy pracownikom barów tak, aby uczynić ich profesjonalnymi barmanami, jak również przekazać wiedzę uczestnikom, aby w przyszłości ułatwić im start w pracy na stanowisku barmana.

Realizacja programu szkolenia pozwoli na osiągnięcie następujących **celów ogólnych** kształcenia, takich jak:

- poznanie standardów pracy pracowników baru w różnych obiektach gastronomicznych,
- zdobycie pewności siebie podczas wykonywania pracy zawodowej,
- zdobycie umiejętności pracy w zespole.

Po ukończeniu szkolenia jego uczestnicy będą przygotowani do **wykonywania następujących zadań zawodowych:**

- obsługa klientów baru,

- wykonywanie napojów alkoholowych i bezalkoholowych,
- profesjonalnego przygotowania baru do obsługi konsumentów,
- przygotowania owoców i dodatków komplementarnych,
- przygotowania sprzętu barmańskiego zastawy barowej

Cele szczegółowe:

- poznanie standardów i nabycie przez uczestników umiejętności profesjonalnej obsługi klientów przy barze,
- nabycie umiejętności profesjonalnego podejścia do klienta mające na celu zwiększenie poziomu zadowolenia gościa,
- nabycie umiejętności w nawiązywaniu i podtrzymywaniu kontaktu z gościem w celu budowy długoterminowych, dobrych relacji z gościem,
- nabycie umiejętności efektywnego podawania napojów alkoholowych i bezalkoholowych,
- nabycie umiejętności uprzedzania potrzeb i życzeń konsumenta oraz sposobu przewyższania jego oczekiwań.

Po ukończeniu szkolenia uczestnicy będą posiadać następujące umiejętności:

- określanie struktury organizacyjnej baristy i obowiązków pracowników baru,
- charakteryzowanie profesjonalnych zachowań baristy,
- przygotowywanie oferty baristycznej,
- rozróżnianie rodzajów kawy i sposobów jej podawania.

ŚRODKI DYDAKTYCZNE

- literatura specjalistyczna, internet, czasopisma branżowe,
- przepisy prawa.
- przykładowe procedury dotyczące standardów obsługi klienta,
- procedury HACCP,
- filmy obrazujące pracę barmana,
- instrukcje do ćwiczeń,
- projektor multimedialny, flipchart, tablica,

Forum Turystyki Regionów
 ul. Korzeniowskiego 1, 70-211 Szczecin
 tel./fax 91 434 21 87
 e-mail: szkolenia@forumturystyki.pl
www.szkolenia.forumturystyki.pl

- sprzęt do profesjonalnego wykonywania napojów alkoholowych i bezalkoholowych,
- młynki, shakery.

METODY I TECHNIKI NAUCZANIA

- wykład, omówienie,
- praca z tekstem źródłowym,
- dyskusja dydaktyczna,
- prezentacja, pokaz,
- metody aktywizujące (burza mózgów, inscenizacja, odrywanie ról),
- ćwiczenia praktyczne.

FORMY PRACY

- praca całej grupy - zajęcia winny odbywać się w grupie max 12 osobowej,
- praca w podgrupach,
- praca w parach,
- praca indywidualna.

SPRAWDZANIE WIEDZY I OCENA

Sprawdzanie i ocena osiągnięć będzie prowadzona systematycznie podczas realizacji programu nauczania. Ocenie podlegać będą zarówno wiadomości, umiejętności jak i postawa, zaangażowanie i samodzielność uczestników. Sprawdzanie i ocena nastąpi za pomocą zadawanych pytań i ćwiczeń praktycznych.

Umiejętności praktyczne będą sprawdzane poprzez obserwację pracy w trakcie realizacji ćwiczeń. Podczas obserwacji czynności uczestnika kursu i dokonywania oceny jego pracy będzie zwracana uwaga na: posługiwanie się terminologią zawodową, stosowanie zasad kultury

osobistej i etyki zawodowej, umiejętność interpretowania, analizowania, łączenia zdarzeń i faktów w związki przyczynowo-skutkowe.

Ocena jest informacją zwrotną, która winna uświadomić uczestnikom poziom ich osiągnięć oraz zachęcać do systematycznej pracy, samokontroli i samooceny.

W ocenie końcowej będzie uwzględniony wynik wszystkich stosowanych przez nauczyciela metod sprawdzania stopnia opanowania wiadomości i umiejętności określonych w celach kształcenia oraz wynik testu końcowego.

PLAN NAUCZANIA

LP.	TEMAT	LICZBA GODZIN
1.	Bezpieczeństwo i higiena pracy: - wizerunek i higiena osobista pracownika, - bezpieczeństwo i higiena pracy przy wykonywaniu zadań zawodowych, - zasady etyki w zawodzie.	8,0

2.	<p>Minimum sanitarne:</p> <ul style="list-style-type: none"> - warunki sanitarne w zakresie przestrzegania zasad higieny, - rodzaje zanieczyszczeń środków spożywczych i ich źródła, - zapobieganie zatruciom i zakażeniom pokarmowym, - zasady racjonalnego żywienia, - zasady spełnienia wymogów sanitarno- higienicznych, - dobra praktyka higieniczna (GHP), - system analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli(HACCP), - obsługa kasy fiskalnej. <p>Przygotowanie baru do obsługi konsumenckiej:</p> <ul style="list-style-type: none"> - kolejność czynności przygotowawczych baru do obsługi, - przygotowanie owoców i dodatków komplementarnych, - przygotowanie sprzętu barmańskiego zastawy barowej, - zapoznanie się ze sprzętem barmańskim. 	8,0
----	---	-----

3.	<p>Ogólne metody serwowania napojów alkoholowych i bezalkoholowych mieszanych, podział i klasyfikacja alkoholi:</p> <p>Ogólna metody serwowania napojów:</p> <ul style="list-style-type: none"> - temperatury podawania napojów alkoholowych, - temperatury podawania napojów bezalkoholowych, - dobór odpowiedniego szkła do danego napoju, - technologia i towaroznawstwo napojów, <p>Zasady przyjmowania gości i rejestrowania zamówień konsumenckich:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zasady dobrego zachowania przy obsłudze gości, - formy powitania gości, - zasady przyjmowania zamówień, - systemy bonowania, - systemy rozliczeń. <p>Podział i klasyfikacja cocktaili:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ogólny podział cocktaili na grupy, - short drink, - long drink, - diverse drink, - hot drinks. 	8,0
----	---	-----

	<p>Ogólne zasady sporządzania napojów mieszanych alkoholowych:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dobór szkła i sprzętu do wykonania zamówienia, - przygotowanie ingrediencji, - prezentacja butelek, - kolejność wlewania ingrediencji, - technika wykonania napoju mieszanego, - serwowanie i prezentacja napoju mieszanego. <p>Ogólne zasady sporządzania napojów mieszanych bezalkoholowych:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dobór szkła i sprzętu do wykonania zamówienia, - przygotowanie potrzebnych ingrediencji, - kolejność wlewania ingrediencji, - technika wykonania napoju mieszanego, - serwowanie i prezentacja napoju mieszanego. 	8,0
Razem		32

CENA:

184 zł brutto/osobę bez noclegów

215 zł/ osobę z noclegami

WARUNKI OFERTY:

Oferta obowiązuje przy grupie maksimum 10 osobowej