

KELNER - BARMAN

nr katalogowy: 11/SZ/CONLEX

Cel szkolenia:

- celem szkolenia jest przygotowanie słuchaczy do profesjonalnej obsługi konsumenta w zawodzie kelner - barman oraz zapoznanie z organizacją usług gastronomicznych.

Tematyka szkolenia:

- podstawowe czynności organizacyjne w barze
- aparatura, urządzenia techniczne i sprzęt gastronomiczny.
- podstawowe zasady higieny
- przyjęcia okolicznościowe,
- organizacja stanowiska pracy kelnera i barmana
- przygotowanie baru do pracy
- kwalifikacje i predyspozycje zawodowe pracowników serwisu
- technika podawania potraw
- sposoby podawania deserów
- zasady przygotowania potraw przez kelnera w obecności konsumenta
- technika podawania napojów bezalkoholowych gorących i zimnych
- technika podawania napojów alkoholowych
- organizacja przyjęć - bankietów w zakładach gastronomicznych
- koktajlbar i jego rola w zakładzie gastronomicznym
- obsługa gości w zakładach gastronomicznych



Warunki stawiane kandydatom:

- wykształcenie min. podstawowe,
- ukończone 18 lat,
- orzeczenie lekarskie o braku przeciwwskazań do wykonywania .