



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Załącznik nr 11 do SIWZ
Nr sprawy UD-VI-ZP/34/12

Zakres programowy kursów **Projekt „Współpraca się opłaca”**

Opis kursu: *Nowości gastronomiczne z Szefem kuchni* – 48 godzin/1 grupa

Zakres programowy:

1. Mise en place stanowiska pracy.
2. Towaroznawstwo surowców kulinarnych i techniki ich obróbki wstępnej oraz możliwość ich wykorzystania.
3. Terminologia międzynarodowa stosowana w kuchni.
4. Podstawowe techniki rozdrabniania warzyw.
5. Przyrządzanie wywarów (np. cielęcy, rybny, wołowy).
6. Demi glace – przyrządzanie baz do sosów ciemnych.
7. Owoce morza.
8. Kuchnia bankietowa.
9. Dekoracja potraw z ekspedycją.

Opis kursu: *Barman-Barista* – 64 godzin/1 grupa

Zakres programowy:

1. Barman i jego miejsce pracy.
2. Psychologia pracy.
3. Kultura pracy i dbałość o własny wizerunek.
4. Organizacja i techniki pracy barmana.
5. Wyposażenie techniczne, sprzęt barowy i barmański – terminologia.
6. Alkoholoznawstwo – podział alkoholi i koktajli, towaroznawstwo.
7. Miksologia – techniki mieszania, zasady komponowania napojów mieszanych (wszystkie kategorie koktajli).
8. Zasady podawania napojów alkoholowych.
9. Dekoracje - garnish oraz sztuka prezentacji.
10. Przekąski cocktailowe.
11. Obsługę gości przy barze i przy stoliku w tym elementy pracy kelnerskiej.
12. Światowe trendy w barmaństwie.
13. Historia i kultura picia kawy.
14. Kwalifikacje i zakres obowiązków baristy – cechy dobrego baristy.
15. Wyposażenie i sprzęt niezbędny w pracy baristy.
16. Parzenie kawy (metody, parametry, najczęściej popełniane błędy).
17. Sztukę spieniania mleka.
18. Latte ART.

Opis kursu: *Kelner-Sommelier* – 48 godzin/1 grupa

Zakres programowy:

1. Wizerunek zawodowy kelnera.
2. Bielizna stołowa, szkło, porcelana, sztućce, sprzęt używany na stole gościa. Technika nakrywania stołów.



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



3. Mise en place - przygotowanie stołu pomocniczego (pomocnika kelnerskiego) przed bankietem zasiadającym wg. Menu.
4. Technika noszenia zastawy, zasady noszenia tac kelnerskich.
5. Nakrycie podstawowe, rozszerzone, bankietowe, specjalne.
6. Metody serwowania. Serwowanie napojów bezalkoholowych, alkoholowych, serwowanie win oraz potraw.
7. Rodzaje śniadań. Organizacja bufetu śniadaniowego, przebieg obsługi podczas śniadania.
8. Formy przyjęć w zakładzie gastronomicznym.
9. Obsługa przyjęcia wg protokołu dyplomatycznego.
10. Przygotowanie potraw przy konsumencie, flambirowanie, tranżerowanie itp.
11. Zawód Sommelier - charakterystyka i warsztat pracy.
12. Czym jest wino?
13. Jak czytać etykiety na butelce.
14. Wady i zalety win.
15. Przechowywanie wina.
16. Dobór wina do potraw.
17. Napowietrzanie i dekantacja wina.
18. Kolejność podawania win.
19. Omówienie przykładowej karty win.

Opis kursu: Zajęcia z przedsiębiorczości – 36 godzin/1 grupa

Zakres programowy:

1. Jak założyć działalność gospodarczą – podstawowe akty prawne.
2. Wybór formy działalności gospodarczej.
3. Start w przedsiębiorczość – podstawowe kroki.
4. Zakres odpowiedzialności za przyjętą formę organizacyjno – prawną.
5. Księgowość.
6. Zatrudnienie osób – obowiązki z tym związane: formalne i finansowe.
7. Podstawowa struktura biznesplanu.
8. Bilans zalet i wad prowadzenia własnej firmy.
9. Zasady poprawnego pisanie Curriculum Vitae?
10. Rozmowa kwalifikacyjna – ważny etap rekrutacji.

Opis zajęć ze Szkolnym doradcą zawodowym – 4 godziny /1 osoba

Zakres programowy:

1. Prowadzenie zajęć aktywizujących, wspierających uczniów w świadomym planowaniu kariery i podjęciu roli zawodowej poprzez przygotowanie ich do aktywnego poszukiwania pracy, prezentowania się na rynku pracy oraz wyposażenie ich w wiedzę na temat reguł i trendów rządzących rynkiem pracy.
2. Gromadzenie, aktualizacja i udostępnianie informacji edukacyjnych i zawodowych.
3. Wskazywanie osobom zainteresowanym źródeł dodatkowej informacji na poziomie regionalnym, ogólnokrajowym na temat rynku pracy, trendów rozwojowych w świecie zawodów i zatrudnienia, wykorzystania posiadanych uzdolnień i talentów w różnych obszarach
4. Udzielanie indywidualnych porad edukacyjnych i zawodowych uczniom



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Opis kursu: Zajęcia z języka angielskiego – 30 godzin/ 1 grupa

Zakres programowy:

Zajęcia mają na celu rozwinięcie kompetencji językowych uczniów poprzez wzbogacenie słownictwa, zasobu struktur gramatycznych i umiejętności językowych, jakimi się posługują. Powinny przygotowywać ucznia do matury pisemnej i ustnej.

Zajęcia powinny ćwiczyć:

1. Tworzenie komunikatów ustnych i reagowanie ustne w typowych sytuacjach.
2. Rozumienie i redagowanie wypowiedzi pisemnych.
3. Rozumienie ze słuchu prostych wypowiedzi.
4. Przetwarzanie tekstu ustnie lub pisemnie.

Opis kursu: Zajęcia z języka angielskiego zawodowego – 20 godzin/ 1 grupa

Zakres programowy:

1. Opisywanie miejsca pracy i zawodów związanych z gastronomią
2. Przyjmowanie rezerwacji i udzielanie informacji
3. Przyjmowanie i obsługa gości
4. Ustalanie i opisywanie menu
5. Opisywanie napojów, przystawek, deserów i dań
6. Przepisy kulinarne
7. Serwis stołowy
8. Radzenie sobie z trudnymi sytuacjami

Opis kursu: Zajęcia z matematyki – 30 godzin/ 1 grupa

Zakres programowy:

celem zajęć jest uzupełnienie braków programowych przez uczniów oraz pomoc w przygotowaniu do matury.

