



HARMONOGRAM SZKOLENIA ZAWODOWEGO

Numer projektu	POWR.01.02.01-18-0018/18
Tytuł projektu	Projekt staż

Nazwa wsparcia	Szkolenie zawodowe: WYKONYWANIE USŁUG KELNERSKICH
Miejsce realizacji	UL. 3 Maja 22, Rzeszów
Termin realizacji	20.05-07.06.2019 w godzinach od 12.00 do 19.00

OSOBY UCZESTNICZĄCE W ZAJĘCIACH SZKOLENIOWYCH

<i>L.P.</i>	<i>NR UCZESTNIKA PROJEKTU</i>
1	ISS/PS/UP/9
2	ISS/PS/UP/10
3	ISS/PS/UP/11
4	ISS/PS/UP/12

HARMONOGRAM

Data zajęć	Temat zajęć	Godzina realizacji	Liczba godzin szkolenia
20.05.2019	Charakterystyka zawodu. Kształtowanie kultury obsługi.	12.00-19.00	8
21.05.2019	Prawidłowa organizacja miejsca i stanowiska pracy. Przygotowanie sali.	12.00-19.00	8
22.05.2019	Przygotowanie wydawki kelnerskiej. Psychologia gości.	12.00-19.00	8
23.05.2019	Omówienie zasad postępowania w trudnych sytuacjach. Wykorzystywanie strategii obsługi gościa.	12.00-19.00	8
24.05.2019	Opis sylwetki kelnera. Predyspozycje które powinien posiadać kelner.	12.00-19.00	8
27.05.2019	Przedstawienie rodzajów napojów alkoholowych i bezalkoholowych. Sposoby polecania napojów alkoholowych i bezalkoholowych.	12.00-19.00	8
28.05.2019	Sposoby sprzedaży napojów alkoholowych i bezalkoholowych. Przygotowywanie i serwowanie prostych potraw.	12.00-19.00	8
29.05.2019	Przygotowywanie nakrycia stołu. Prawidłowe serwowanie cygar.	12.00-19.00	8
30.05.2019	Organizacja imprez okolicznościowych. Prawidłowa obsługa programów gastronomicznych.	12.00-19.00	8
31.05.2019	Znajomość zasad higieny w pracy, HACCP, GHP. Przygotowywanie stanowiska pracy.	12.00-19.00	8
03.06.2019	Prowadzenie rozmów (wywiadów) z gośćmi. Symulacje technik sprzedaży. Przekazywanie informacji.	12.00-19.00	8
04.06.2019	Przygotowywanie oraz serwowanie ciepłych i zimnych napojów alkoholowych. Przygotowywanie oraz serwowanie ciepłych i zimnych napojów bezalkoholowych.	12.00-19.00	8
05.06.2019	Przygotowywanie i serwowanie prostych potraw. Prawidłowe nakrywanie stołu.	12.00-19.00	8
06.06.2019	Zajęcia praktyczne	12.00-19.00	8
07.06.2019		12.00-19.00	8