

## HARMONOGRAM

**Nazwa: „Kurs barmański” realizowany w ramach projektu pn. „Organizacja i przeprowadzenie kursów i szkoleń dla uczniów szkół ponadpodstawowych z terenu Powiatu Jarocińskiego”**

**Miejsce realizacji kursu:**

Zespołu Szkół Ponadpodstawowych nr 1 w Jarocinie  
Franciszkańska 1  
63-200 Jarocin

**NAZWA INSTYTUCJI SZKOLENIOWEJ/ pieczęćka instytucji szkoleniowej:**

Centrum Szkoleniowe OMEGA Łukasz Dybała  
ul. Zakopiańska 9  
30-418 Kraków  
NIP 6793180306

**Ilość uczestników:** 10 osób

Lp.	Dokładny termin (dzień/miesiąc /rok)	Dzień tygodnia	Godziny zajęć (od – do)	Liczba godzin lekcyjnych
1	04.04.2023	wtorek	15:00 – 15:45	1
2	21.04.2023	piątek	15:00 – 18:45	5
3	22.04.2023	sobota	08:00 – 14:45	9
4	23.04.2023	niedziela	08:00 – 14:45	9
			Suma	<b>24</b>

**PROGRAM KURSU**

Lp.	Temat	Ilość godzin
1	Miksologia, sylwetka barmana.	1
2	Charakterystyka pracy barmana w różnych typach lokali gastronomicznych.	2
3	Prezentacja sprzętu barmańskiego i typów szkła barowego. Miary barowe.	1
4	Technologia napojów alkoholowych.	1
5	Towaroznawstwo alkoholowe. Historia i charakterystyka. Klasyfikacje i znane marki poszczególnych rodzajów alkoholi.	2
6	Zasady profesjonalnej degustacji i oceny alkoholi.	1
7	Przyrządzanie koktajli, drinków, szotów i innych napojów alkoholowych i bezalkoholowych.	8
8	Zaawansowane techniki dekorowania drinków.	2
9	Sposoby podawania różnego rodzaju alkoholi (drinków).	1
10	Nalewania odpowiednich porcji alkoholu „z ręki” bez używania miarek barowych.	1
11	Ergonomia pracy za barem.	1
12	Podstawy wiedzy o winie, podawanie wina, obsługa gościa przy barze i na sali.	2
13	Piwo, nalewanie i serwowanie piwa.	1
		<b>24</b>