

**Wyższa Szkoła Gospodarki
Centrum Szkoleń i Certyfikacji**

**ORGANIZACJA USŁUG CATERINGOWYCH I KELNERSKICH**

**ZESPÓŁ SZKÓŁ PONADGIMNAZJALNYCH W GĄSAWIE**

|  |
| --- |
| **WTOREK 29.01.2013 R.** |
| **Godzina** | **Przedmiot** |  |
| 15.00 – 15.45 | Sylwetka i historia Obsługi. Zlecenia stawiane pracownikom gastronomii**trener: Mariusz Marszański**  | **5** |
| 15.45 – 16.30 |
| 16.45 – 17.30 |
| 17.30 – 18.1518.15 – 19.00 |

|  |
| --- |
| **CZWARTEK 31.01.2013 R.** |
| **Godzina** | **Przedmiot** |  |
| 15.00 – 15.45 | Zasady podawania potraw. Noszenie zastawy stołowej**trener: Mariusz Marszański** | **5** |
| 15.45 – 16.30 |
| 16.45 – 17.30 |
| 17.30 – 18.1518.15 – 19.00 |
|  |
| **WTOREK 5.02.2013 R.** |
| **Godzina** | **Przedmiot** |  |
| 15.00 – 15.45 | BHP w kuchni. Organizacja pracy w kuchni**Trener: Tomasz Welter** | **5** |
| 15.45 – 16.30 |
| 16.45 – 17.30 |
| 17.30 – 18.1518.15-19.00 |
| **ŚRODA 6.02.2013 R.** |
| **Godzina** | **Przedmiot** |  |
| 15.00 – 15.45 | Podstawowe techniki kulinarne ( smażenie, pieczenie, duszenie, gotowanie)**Trener: Tomasz Welter** | **5** |
| 15.45 – 16.30 |
| 16.45 – 17.30 |
| 17.30 – 18.1518.15-19.00 |
| **WTOREK 12.02.2013 R.** |
| **Godzina** | **Przedmiot** |  |
| 15.00 – 15.45 | Sprzęt i zastawa stołowa stosowana w zakładach gastronomicznych**Trener: Mariusz Marszański** | **5** |
| 15.45 – 16.30 |
| 16.45 – 17.30 |
| 17.30 – 18.15 |
| 18.15 – 19.00 |  |
| **WTOREK 19.02.2013 R.** |
| **Godzina** | **Przedmiot** |  |
| 15.00 – 15.45 | Bielizna stołowa. Nakrywanie stołu restauracyjnego**Trener: Mariusz Marszański** | **5** |
| 15.45 – 16.30 |
| 16.45 – 17.30 |
| 17.30 – 18.15 |
| 18.15 – 19.00 |

|  |
| --- |
| **WTOREK 26.02.2013 R.** |
| **Godzina** | **Przedmiot** |  |
| 15.00 – 15.45 | Podstawowe techniki kulinarne ( smażenie, pieczenie, duszenie, gotowanie)**Trener: Tomasz Welter** | **5** |
| 15.45 – 16.30 |
| 16.45 – 17.30 |
| 17.30 – 18.15 |
| 18.15 – 19.00 |

|  |
| --- |
| **CZWARTEK 21.02.2013 R.** |
| **Godzina** | **Przedmiot** |  |
| 15.00 – 15.45 | Wyposażenie kelnera. Kolejność podawania potraw.**Trener: Mariusz Marszański** | **5** |
| 15.45 – 16.30 |
| 16.45 – 17.30 |
| 17.30 – 18.15 |
| 18.15 – 19.00 |

|  |
| --- |
| **ŚRODA 27.02.2013 R.** |
| **Godzina** | **Przedmiot** |  |
| 15.00 – 15.45 | Ćwiczenia: Wykorzystanie drobiu oraz warzyw, wieprzowina**Trener: Tomasz Welter** | **5** |
| 15.45 – 16.30 |
| 16.45 – 17.30 |
| 17.30 – 18.15 |
| 18.15 – 19.00 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **ŚRODA 6.03.2013 R.** |  |
| **Godzina** | **Przedmiot** |  |
| 15.00 – 15.45 | Ćwiczenia: Nowoczesne trendy na stole bankietowymEGZAMIN**Trener: Tomasz Welter** | **5** |
| 15.45 – 16.30 |
| 16.45 – 17.30 |
| 17.30 – 18.15 |
| 18.15 – 19.00 |

|  |
| --- |
| **CZWARTEK 28.02.2013 R.** |
| **Godzina** | **Przedmiot** |  |
| 15.00 – 15.45 | Ćwiczenia: Ryby i Owoce morza**Trener: Tomasz Welter** | **5** |
| 15.45 – 16.30 |
| 16.45 – 17.30 |
| 17.30 – 18.1518.15 – 19.00 |
|  **WTOREK 5.03.2013 R.** |
| **Godzina** | **Przedmiot** |  |
| 15.00 – 15.45 | **Ćwiczenie:** wołowina i dziczyzna**Ćwiczenia:** desery | **5** |
| 15.45 – 16.30 |
| 16.45 – 17.30 |
| 17.30 – 18.1518.15 – 19.00 |

**ORGANIZATOR SZKOLENIA:**

WYŻSZA SZKOŁA GOSPODARKI W BYDGOSZCZY

CENTRUM SZKOLEŃ I CERTYFIKACJI

TEL. 52 567 00 63/68

[WWW.CERTYFIKATY.WSG.BYD.PL](http://WWW.CERTYFIKATY.WSG.BYD.PL)