

**Centrum Szkoleń i Certyfikacji**

**Wyższa Szkoła Gospodarki**

**ORGANIZACJA USŁUG CATERINGOWYCH I KELNERSKICH**

**ZESPÓŁ SZKÓŁ PONADGIMNAZJALNYCH W ŻNINIE**

|  |
| --- |
| **PONIEDZIAŁEK 21.01.2013 R.** |
| **Godzina** | **Przedmiot** |  |
| 8.00 – 8.45 | Sylwetka i historia obsługi. Zalecenia stawiane pracownikom gastronomii. **Trener: Mariusz Marszański** | **6** |
| 8.45 – 9.30  |
| 9.45 – 10.30 |
| 10.30 – 11.15 |
| 11.30 – 12.1512.15-13.00 |

|  |
| --- |
| **WTOREK 22.01.2013 R.** |
| **Godzina** | **Przedmiot** |  |
| 8.00 – 8.45 | Sprzęt i zastawa stołowa stosowana w zakładach gastronomicznych.**Trener: Mariusz Marszański** | **6** |
| 8.45 – 9.30  |
| 9.45 – 10.30 |
| 10.30 – 11.15 |
| 11.30 – 12.1512.15-13.00 |
|  |
| **PIĄTEK 15.02.2013 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 |
|  |
| **SOBOTA 16.02.2013 R.** |
| **Godzina** |  |  |
| 8.00 – 8.45 | Wyposażenie kelnera Kolejność podawania potraw. **Trener: Mariusz Marszański** | **6** |
| 8.45 – 9.30  |
| 9.45 – 10.30 |
| 10.30 – 11.15 |
| 11.30 – 12.1512.15 – 13.00 |
|  |
| **PIĄTEK 22.02.2013 R.** |
| **Godzina** | **Przedmiot** |  |
| 15.00 – 15.45 | Zasad podawania potraw. Noszenie zastawy stołowej. Wino i dobór do potraw**Trener: Mariusz Marszański** | **5** |
| 15.45 – 16.30  |
| 16.45 – 17.30 |
| 17.30 – 18.15 |
| 18.15 – 19.00 |

|  |
| --- |
| **SOBOTA 23.02.2013 R.** |
| **Godzina** | **Przedmiot** |  |
| 8.00 – 8.45 | BHP w kuchni. Organizacja pracy w kuchni**trener: Tomasz Welter** | **6** |
| 8.45 – 9.30  |
| 9.45 – 10.30 |
| 10.30 – 11.15 |
| 11.30 – 12.1512.15 – 13.00 |

|  |
| --- |
| **PIĄTEK 1.03.2013 R.** |
| **Godzina** | **Przedmiot** |  |
| 15.00 – 15.45 | Asortyment produktów wykorzystywanych w cateringu**Trener: Tomasz Welter** | **5** |
| 15.45 – 16.30  |
| 16.45 – 17.30 |
| 17.30 – 18.15 |
| 18.15 – 19.00 |
| **SOBOTA 02.03.2013 R.** |
| **Godzina** | **Przedmiot** |  |
| 8.00 – 8.45 | Podstawowe techniki kulinarne ( smażenie, pieczenie, duszenie, gotowanie) **Trener: Tomasz Welter** | **6** |
| 8.45 – 9.30  |
| 9.45 – 10.30 |
| 10.30 – 11.15 |
| 11.30 – 12.1512.15 – 13.00 |
| **CZWARTEK 07.03.2013 R.** |
| **Godzina** | **Przedmiot** |  |
| 15.00 – 15.45 | Ćwiczenia: wykorzystywanie drobiu oraz warzyw i dziczyzna **Trener: Tomasz Welter** | **5** |
| 15.45 – 16.30  |
| 16.45 – 17.30 |
| 17.30 – 18.15 |
| 18.15 – 19.00 |
| **PIĄTEK 08.03.2013 R.** |
| **Godzina** | **Przedmiot** |  |
| 15.00 – 15.45 | Ćwiczenia: wieprzowina i wołowina Ćwiczenia: ryby i owoce morza **Trener: Tomasz Welter** | **5** |
| 15.45 – 16.30  |
| 16.45 – 17.30 |
| 17.30 – 18.15 |
| 18.15 – 19.00 |
| **PIĄTEK 15.03.2013 R.** |
| **Godzina** | **Przedmiot** |  |
| 8.00 – 8.45 | Ćwiczenia: desery i nowoczesne trendy na stole bankietowym Egzamin **Trener: Tomasz Welter** | **5** |
| 8.45 – 9.30  |
| 9.45 – 10.30 |
| 10.30 – 11.15 |
| 11.30 – 12.15 |

**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)