

## **GRAFIK SZKOLENIA**

8.00 – 9.30 – wykłady

9.30 – 9.45 – przerwa

9.45 – 11.15 – ćwiczenia praktyczne

11.15 – 11.30 – przerwa

11.30 – 13.00 – ćwiczenia praktyczne

## **PROGRAM SZKOLENIA**

- Serwis Specjalny ( Homar, Ostrygi, Kawior, Ślimaki)
- Standardy nakrycia stołu, zastawa i menaże do serwisu specjalnego, zasady konsumowania oraz metody serwowania,
- Flambirowanie przy stoliku gości na wózku do flambirowania, ( np.: naleśniki),
- Serwowanie i porcjowanie owoców, np.: ananas, banan,
- Motywacyjny proces obsługi kelnerskiej – triki kelnerskie,
- Zastawa stołowa :

linia sztucców stołowych ( pełny wachlarz)

linia porcelany – cateringowa, dla gości VIP

menaże restauracyjne – dodatkowa zastawa serwisowa itp.

- Kultura przy stole ( savoir vivre),
- Serwis Synchroniczny, Improstyl,
- Serwis Niemiecki z kopułami, Serwis Francuski,
- Linia szkła – garnitur szkła dla kelnera, barmana, sommeliera,
- Resztkowanie – sprzątanie brudnej zastawy,
- Pokazowe serwowanie wina musującego,
- Dekantacja wina czerwonego,
- Ślepa degustacja win jedno i wieloszczepowych,
- Fondue - na winie i serach - przygotowanie z degustacją
- Hydrosommelier - Ślepa degustacja wód mineralnych i źródlanych,
- Pokaz drinków

### Program jest uzupełniany o:

- film - serwis synchroniczny
- film – standardy obsługi kelnerskiej,
- film – „zakłète rewiry”- kultowy film przedstawiający pracę kelnerów,
- film – savoir vivre – sztuka zachowania się przy stole,
- testy

### Ćwiczenia:

- układanie dekoracyjne bankietówek, nakrycie obrusa – prostokąt, kwadrat,
- praktyka z tacą (noszenie szkła, serwowanie napojów),
- zasada fińska, rodzaje nakryć, świeczka, doskonalenie noszenia i serwowanie talerzy,
- noszenie talerzy zasadniczych, zbieranie brudnej zastawy stołowej,
- serwis niemiecki – kopuły, serwis francuski – plater, sztuce, serwowanie wina.

**KURS KOŃCZY SIĘ TESTEM SPRAWDZAJACYM ORAZ ROZDANIEM INDEKSÓW (CERTYFIKATÓW I ZAŚWIADCZEŃ )  
UKOŃCZENIA KURSU (w jęz. polskim i angielskim)**

AKADEMIA KELNERSKA „**CERTYFIKATEM JAKOŚCI**” POTWIERDZA ZAANGAŻOWANIE SZKOŁY

---

Akademia Kelnerska Grzegorza Górnika - Akredytowana przez Kuratorium Oświaty

Niepubliczna Placówka Kształcenia Ustawicznego

akademiakelnerska@wp.pl , grzegorz.gornik@wp.pl

tel. (81) 565 17 53, 502 46 55 47

[www.akademiakelnerska.com](http://www.akademiakelnerska.com)

<https://www.facebook.com/AkademiaKelnerskaGrzegorzaGornika>