



NAUKA USŁUGIWANIA - Kelner & Serwis Specjalny **warsztaty szkoleniowe- II stopnia**

*podnoszące kwalifikacje zawodowe uczniów szkół gastronomicznych i hotelarskich
oraz nauczycieli zawodu,*

(szkolenie 1-dniowe dla grupy min. 25 os.) - cena 100zł od osoby

Różnorodna tematyka szkolenia, oparta jest na praktykach i konwersacjach, pobudza wyobraźnię, rozwija zaangażowanie, wzbogaca umiejętności, stabilizuje pewność siebie. Program jest oparty na stuletniej tradycji Polskiej gościnności, wzbogacony o nowe trendy i style. Tematy uzupełniają nową podstawę programową.

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, kokos itp.,
- Improstyl – innowacja w nakrywaniu stołu w restauracji.

Po ukończeniu szkolenia – warsztatów szkoła otrzymuje „EUROCERTYFIKAT JAKOŚCI - II STOPNIA” na bieżący rok, a uczestnicy „CERTYFIKATY” ukończenia warsztatów.

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

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