



KCER.43.4 -MP.2018

Program kursu

Kurs barmański i baristy

12-14 marca 2018 r. ZSP nr 3 w Siedlcach

Zakwaterowanie: UP-H w Siedlcach, dom studenta nr 5, ul. Żytnia 17/19

12 marca 2018 r. /poniedziałek/

Do 13.00 Zakwaterowanie uczestników

13.00 Powitanie uczestników i zapoznanie z programem szkolenia
Małgorzata Pawlonka - nauczyciel konsultant KCER w Brwinowie
Krzysztof Grzegorczyk - dyrektor ZSP nr 3 w Siedlcach

13.30 *Obiad w ZSP nr 3 w Siedlcach ul. Księdza Jerzego Popiełuszki 8*

**14.30 Dorobek dydaktyczno – wychowawczy Zespołu Szkół
Ponadgimnazjalnych nr 3 w Siedlcach** - Krzysztof Grzegorczyk - dyrektor
ZSP nr 3 w Siedlcach

**15.30 *Kurs: Barista* - Agnieszka Rojewska - profesjonalna baristka - kawiarka i
trener baristów; Barman - Dariusz Kosiorek - Poznańska Akademia
Barmanów**
Podział na grupy po 60 min. zamiana grup
- barista. - sensoryka kawy, czyli jak za pomocą smaku poznać jakość kawy.
- barman - różne techniki przygotowywania napojów

17.30 Wyjście do Siedleckiego Browaru Restauracyjnego – Brofaktura.

18.00 Tajemnice smaku piwa lokalnego – spotkanie z piwowarem, Bartłomiejem
Imielińskim, oraz szefem kuchni Panem Jarosławem Roszakiem

19.00 *Kolacja*

13 marca 2018 r. /wtorek/

- 8.00 *Śniadanie*
- 9.00 **Kurs**; Podział na grupy po 45min zamiana:
- barista: Cupping kaw sklepowych i najwyższej jakości
- barman: Mojito mity a rzeczywistość
- 10.30 **Mistrzostwa Młodych Kelnerów**
- 11.30 **Kurs**; Podział na grupy po 30 min zamiana
- barista: Jak przygotować poprawne espresso
- barman: James Bond - wstrząśnięte czy mieszane? Co za różnica?
- 12.30 *Obiad*
- 13.15 **Mistrzostwa Młodych Kelnerów**
- 14.15 **Kurs**; Podział na grupy po 90 min zamiana:
- barista: Latte Art - rysowanie na kawie.
- barman: Rola soft drinków w miksologii.
- 17.30 **Prezentacja szlaku kulinarnego z tradycjami staropolskimi „Mazowiecka Micha Szlachecka”** – Małgorzata Borkowska Nadzorca Fundacji Mazowiecka Micha Szlachecka, Ewa Dejda wicedyrektor ZSP nr 3 w Siedlcach.
- 19.00 *Kolacja*

14marca 2018 r /środa/

- 8.00 *Śniadanie*
- 9.00 **Kurs**; Podział na grupy po 60 min zamiana:
- barista: Jak zaparzyć kawę w domu i jak wybrać kawę z półki sklepowej.
- barman: Rekonstruktory samopoczucia - barman czy lekarz?
- 12.00 **Zadania Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego, oraz sposoby ich realizacji na przykładzie oddziału w Siedlcach** – Wojciech Radzikowski Prezes Zarządu Mazowieckiego Oddziału PIPRiL w Siedlcach, Anna Borychowska - nauczyciel ZSP nr 3 w Siedlcach.
- 13.30 *Obiad*
- 14.30 **Podsumowanie seminarium, analiza arkuszy ewaluacyjnych. Rozdanie zaświadczeń i materiałów szkoleniowych** - Małgorzata Pawlonka KCER w Brwinowie