



**TRENER
KADR**
SEKTORA TURYSTYCZNEGO

 **Erasmus+**
Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union

PRZYGOTOWANIE SZKOLENIA (2)

BARMAN

4

CEL PRZYGOTOWANIA SZKOLENIA



Dobór właściwych metod
szkoleniowych oraz wspierających
ich środków dydaktycznych
i technicznych ułatwi osiągnięcie
zakładanych efektów przez
uczestników kursu.



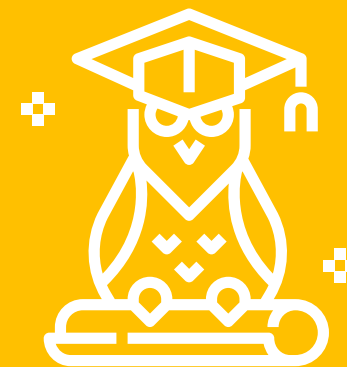
PODCAST
nagranie nr 1



CEL PRZYGOTOWANIA SZKOLENIA



**W TYM MODULE ZAJMIJMY SIĘ PRZYGOTOWANIEM
SZKOLENIA OD STRONY TECHNICZNEJ, CZYLI
DOBIERZEMY METODY PRACY Z GRUPĄ I ŚRODKI
DYDAKTYCZNE.**



SKUTECZNE NAUCZANIE

Uczysz się przez to, co...

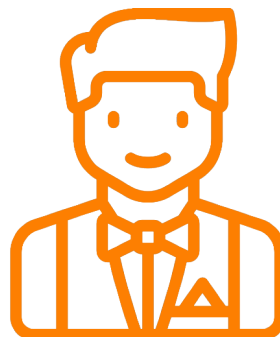
→ WIDZISZ

→ SŁYSZYSZ

→ WYCZUWASZ SMAKIEM

→ WYCZUWASZ WĘCHEM

→ DOTYKASZ



→ ROBISZ

→ SOBIE WYOBRAŻASZ

→ CZUJESZ

→ WYCZUWASZ INTUICYJNIE



WIESZ, CZEGO MASZ NAUCZYĆ.
ALE JAK TO ZROBIĆ NAJLEPIEJ?

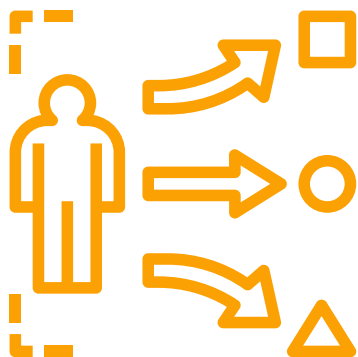


Jeśli trener chce przeszkolić barmanów w zakresie nowych umiejętności, powinien wiedzieć, że uzyskane rezultaty **zależą od zastosowanych metod pracy.**

Przeciętny człowiek nauczy się:

- ➔ z tego co **przeczyta** jeden raz – około **10%**,
- ➔ z tego co **usłyszy** – około **20%**,
- ➔ z tego co **zobaczy** – około **30%**,
- ➔ z tego co **zobaczy i usłyszy** – około **50%**,
- ➔ z tego co **sam mówi** – około **70%**,
- ➔ z tego co **mówi i robi** – około **90%**.

SKUTECZNE NAUCZANIE



**WIESZ, CZEGO MASZ NAUCZYĆ.
ALE JAK TO ZROBIĆ NAJLEPIEJ?**

**DOBIERZ METODY PRZEKAZYWANIA WIEDZY,
PAMIĘTAJĄC O ICH SKUTECZNOŚCI ODDZIAŁYWANIA.**





Podczas szkolenia dotyczącego nowoczesnych trendów w dekorowaniu drinków:

- ➔ **wzrokowiec** najwięcej skorzysta z prezentacji obrazowej lub filmowej przygotowywania elementów dekoracyjnych, fotografii lub slajdów przedstawiających gotowe dekoracje, obserwacji rzeczywistych tworzyw dekoracyjnych, pokazu, pracy kolegów oraz z zapamiętania obrazu tego, co sam robi,
- ➔ **słuchowiec** najwięcej skorzysta z komentarza do prezentacji, omawiania różnych tworzyw, zasad ich wykorzystania, instruktażu poprzedzającego ćwiczenia z przygotowywania elementów dekoracyjnych i komponowania dekoracji,
- ➔ **działający** najwięcej skorzystają z aktywnego współuczestnictwa w prezentacji przygotowania stanowiska pracy, formowania dekoracji oraz samodzielnym wykonywaniu tych czynności.

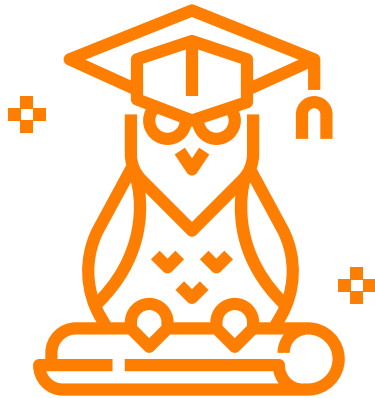
SKUTECZNE NAUCZANIE

Każdy człowiek jest po części słuchowcem,
po części wzrokowcem, dotykowcem i kinestetykiem.



U każdego jednak w różnym stopniu dominują poszczególne cechy i w różnym stopniu są wykorzystywane, w zależności od sytuacji.

Bez względu na temat szkolenia, uczestnicy kursów barmańskich różnych stopni, baristycznych czy sommelierskich oraz szkoleń specjalistycznych, wykorzystują wszystkie sposoby przyswajania wiedzy i umiejętności.



Bez względu na temat i cele szkolenia, niezależnie od tego czy dotyczy ono podstawowych umiejętności barmańskich czy specjalistycznych, np. flair lub latte art i innych potrzebnych w tym zawodzie, **do obowiązków trenera** należy ich omówienie, objaśnienie, pokazanie i umożliwienie uczestnikom wykonania podobnych zadań w praktyce, udostępnienie materiałów, zanotowanie spostrzeżeń, czyli zastosowanie różnych metod szkoleniowych.

DOBÓR METOD



**DOBIERZ METODY
PRZEKAZYWANIA WIEDZY**



**Każde zagadnienie można
przedstawić różnymi metodami.
Wybieraj i stosuj te, które:**

- ➔ dają najlepsze efekty,
- ➔ gwarantują rzetelny przekaz,
- ➔ pozwalają stworzyć dobrą atmosferę,
- ➔ są możliwe do stosowania w określonych warunkach.



METODY PODAJĄCE

Są tradycyjnymi metodami przekazywania wiedzy.

Polegają one na przekazaniu ustnym potrzebnych informacji.

Ich skuteczność **nie jest wysoka** – mieści się w granicach 20%, o ile nie zostaną poparte zastosowaniem odpowiednich środków dydaktycznych.



METODY PODAJĄCE NAJCZĘŚCIEJ STOSOWANE NA SZKOLENIACH

- wykład werbalne przekazywanie informacji – np. treści dotyczących charakterystyki whisky, piwa, cocktaili na bazie rumu
- pogadanka rozmowa z uczestnikami szkolenia i odwoływanie się do ich wiedzy i doświadczeń,
np. na temat stosowania kieliszków typu martini do różnego rodzaju cocktaili
- opowiadanie słowne przedstawienie jakiejś akcji lub zdarzenia, np. rozwiązania zaistniałej sytuacji konfliktowej między gośćmi

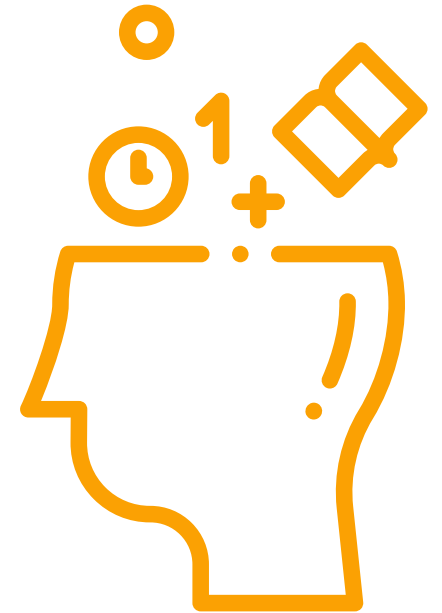
METODY PODAJĄCE NAJCZĘŚCIEJ STOSOWANE NA SZKOLENIACH

- opis charakteryzowanie przedmiotów, zjawisk, czynności nieznanych uczestnikom – np. różnic w wybarwieniu rumu, zależnie od czasu leżakowania
- anegdota krótkie opowiadanie o jakimś zabawnym lub niezwykłym zdarzeniu, zakończone zaskakującą, dowcipną puentą, np. dot. wymiany zdań z gościem, typu: Jak ma smakować to piwo?
Tak, żeby Borussia wygrała.
- objaśnienie lub instruktarz wytłumaczenie umożliwiające zrozumienie zjawiska, np. sposobu nalewania składników do campari z sokiem pomarańczowym tak, by się nie mieszały

METODY PROBLEMOWE

Wiążą się ze znacznie większym zaangażowaniem ze strony uczestników szkolenia niż metody podające. Wymagają aktywności związanej z rozwiązywaniem postawionego przed nimi problemu w sposób, jaki określi trener.

Skuteczność tych metod jest znacznie wyższa niż podających, ponieważ wymusza potrzebę znalezienia końcowego rozwiązania.



METODY PROBLEMOWE

najczęściej stosowane podczas szkoleń i kursów

- wykład problemowy
Wykład polegający na postawieniu problemu przez trenera a następnie wskazywanie przez niego możliwych rozwiązań i konsekwencji, na przykład: Nadeszła pora zamknięcia, a przy barze siedzi grupa gości, którzy świetnie się bawią.
- wykład kontrowersyjny
Polega na przeplataniu go wypowiedziami uczestników lub wykonywaniem przez nich zadań np. Po omówieniu zasad wycinania elementów dekoracyjnych z mas cukrowych, uczestnicy szkicują projekty tych dekoracji.
- klasyczna metoda problemowa
Polega na samodzielnym rozwiązywaniu sytuacji problemowej przez uczących się i wskazaniu możliwych rozwiązań np. Prowadzący opisuje sytuację, w której barman donosi zamówiony napój do stolika a w tym samym czasie klient siedzący przy barze potrąca i rozbija kieliszek z cocktailem.

METODY AKTYWIZUJĄCE

najczęściej stosowane podczas szkoleń i kursów

➔ metody przypadków i sytuacyjna

polegają na przedstawieniu uczestnikom opisu przypadku lub sytuacji i zmotywowaniu ich do oceny wydarzeń, wskazania możliwych rozwiązań, np. *Gość skarży się, że zamówiony przez niego kieliszek białego wina jest niedostatecznie schłodzony. Jak powinien zachować się barman?*

➔ różne rodzaje dyskusji

polegają na zorganizowanej w różny sposób wymianie myśli i poglądów na dany temat, wspomagają zarówno kształcenie merytoryczne jak i kompetencji społecznych np. *Dlaczego w zawodzie barmana pracuje ta niewiele kobiet?*

➔ metody praktyczne

polegają na praktycznym wykonywaniu ćwiczeń obejmujących nowe zadania zawodowe. Zostały omówione w dalszej części.



METODY PROBLEMOWE - AKTYWIZUJĄCE

- ➔ są najlepszymi metodami zdobywania wiedzy i umiejętności, ponieważ angażują więcej zmysłów niż wzrok i słuch,
- ➔ sprawiają, że podczas ich stosowania,
- ➔ uczenie się jest aktywne.





METODY PROGRAMOWE

Najważniejszym elementem tego rodzaju nauczania jest odpowiedni program komputerowy, w którym zawarty jest odpowiednio uporządkowany **zbiór poleceń**.

Wykonanie polecenia może być uwarunkowane wykonaniem poprzedniego. W procesie tym nie musi uczestniczyć trener.

Przykładem może być:

obliczanie zapotrzebowania surowcowego dla baru zamówionego na imprezę cateringową typu garden party dla 90 osób, z użyciem programu komputerowego

METODY EKSPONUJĄCE

(angażujące głównie zmysł wzroku) **wykorzystywane w szkoleniach i na kursach**

➔ POKAZY

polegają na prezentacji sposobu wykonania zadania, np. trener sam pokazuje prawidłowy sposób napełniania szkła cocktailem o składnikach różnej gęstości

➔ FILMY

są szczególnie przydatne, gdy warunki szkolenia znacznie odbiegają od rzeczywistych, w jakich kształcone zadania zawodowe mają być wykonywane lub gdy nie pozwalają one na przeprowadzenie pokazu lub ćwiczeń np. prezentacja pokazu flair na dużej scenie, np. podczas przyjęcia typu garden party



METODY EKSPONUJĄCE

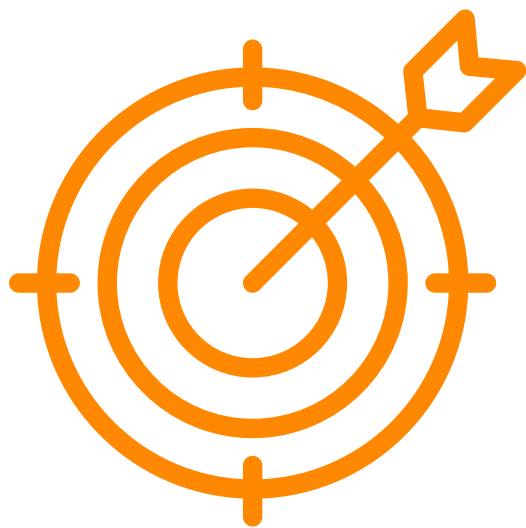
(angażujące głównie zmysł wzroku) **wykorzystywane w szkoleniach i na kursach**

➔ SCENKI

stosowane głównie podczas kształcenia kompetencji społecznych, ukazują możliwe reakcje i zachowania ludzi np. różne typowe zachowania klientów podczas przesiadywania w barze

➔ WYSTAWY

są rozbudowanymi ekspozycjami, organizowanymi głównie na targach branżowych i konkursach, np. wystawa poświęcona nowoczesnym trendom w dekoracji drinków



METODY PRAKTYCZNE

Wiążą się z wykonywaniem czynności, które mają być wykształcone. Metody te mają najlepszą skuteczność ponieważ łączą przekaz werbalny, obraz i aktywizację uczestnika oraz ćwiczenie umiejętności praktycznych, nierozzerwalnie związanych z pracą barmana.

Są to metody aktywizujące nie tylko zmysły ale mogą ćwiczyć sprawność ruchową barmanów, niezbędną przy szkoleniu Flair



DOBÓR METOD

METODY EKSPONUJĄCE

(angażujące głównie zmysł wzroku) **wykorzystywane w szkoleniach i na kursach**

➔ POKAZ Z OBJAŚNIENIEM

połączenie pokazu z objaśnianiem dotyczących prezentowanego obiektu lub zjawiska, np.
pokaz nowoczesnej kostkarki do lodu z objaśnieniem jej funkcji

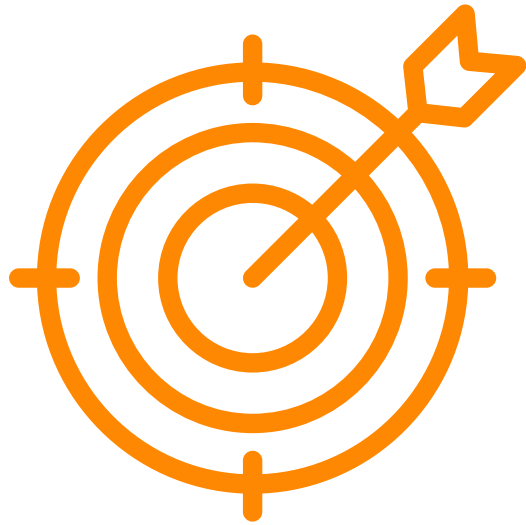
➔ POKAZ Z INSTRUKTAŻEM

połączenie pokazu z wyjaśnieniem sposobu postępowania i kolejnością wykonywania czynności np.
pokaz formowania dekoracji z traw i owoców połączony z objaśnianiem mocowania go na szkle barowym

METODY EKSPONUJĄCE

(angażujące głównie zmysł wzroku) **wykorzystywane w szkoleniach i na kursach**

- | | |
|---|---|
| ➔ ĆWICZENIA
PRZEDMIOTOWE,
LABORATORYJNE,
PRODUKCYJNE | praktyczne wykonywanie zadań zawodowych w warunkach umownych, nisko symulowanych i rzeczywistych, np. przygotowywanie elementów dekoracyjnych z różnych tworzyw, zestawianie kompozycji i dekorowanie szkła |
| ➔ PRZYGOTOWYWANIE
PROJEKTU | opracowywanie projektu usługi, systemu lub przedmiotu wraz z przynależnymi informacjami, np. projektów dekoracji cocktaili na bazie brandy. |



METODY PRAKTYCZNE – action learning

Jest to metoda polegająca na obserwacji:

- ➔ Zdarzenia (**np. prezentacji flair**),
- ➔ procesu (**np. zmian barwy cocktailu podczas łączenia składników**),
- ➔ wykonywania zadania zawodowego w rzeczywistości lub na nagraniu (**np. przygotowania dekoracji i ozdabiania cocktailu**)

a następnie **dokonaniu analizy prawidłowości, błędów, przyczyn, które mogły je spowodować oraz sposobów ich uniknięcia w przyszłości.**

DOBÓR METOD



POWINIEN UWZGLĘDNIĄĆ:

- ➔ założone cele,
- ➔ rodzaje i zakres treści kształcenia,
- ➔ różnorodność uczestników,
- ➔ warunki szkolenia (czas, liczbę uczestników, dostępne środki itp.).

**Metody można ze sobą łączyć.
Pozwala to uzyskać lepszą dynamikę zajęć
i skierowanie uwagi uczestników na
Prezentowane zagadnienia.**



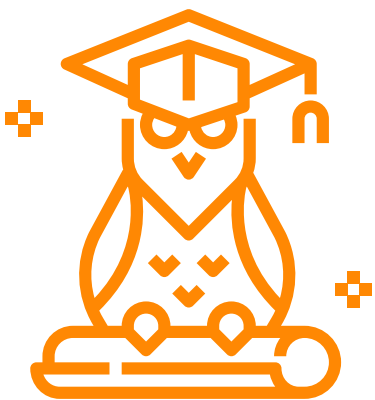
POWINNIEN BYĆ STARANNIE PRZEMYŚLANY

Tematyka szkolenia w pewnym zakresie sugeruje dobór metod.

Należy jednak pamiętać, że szkolenia skupione głównie na przekazywaniu treści, np. w zakresie BHP, nie powinny opierać się wyłącznie na metodach podających.

Podobnie szkolenia praktyczne, warsztatowe, np. kurs Flair czy Latte Art muszą zawierać pewną, dobrze wyważoną porcję teorii.

DOBÓR METOD



Nie ma strategii, metod czy technik
nauczania-uczenia się
jednoznacznie najlepszych.

W swojej pracy stosuj zasadę:

BEZPIECZEŃSTWO W RÓŻNORODNOŚCI

ŚRODKI DYDAKTYCZNE



ŚRODKI
DYDAKTYCZNE

Są to materialne przedmioty
wspomagające proces przekazywania
i zdobywania wiedzy i umiejętności.

Ich dobór zależy od:

- ➡ funkcji, jaką mają pełnić,
- ➡ metody szkoleniowej, którą mają wspierać,
- ➡ tematyki, którą mają ilustrować.



PODCAST
nagranie nr 1

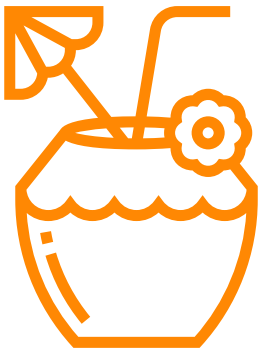
ŚRODKI DYDAKTYCZNE

POMOCE DYDAKTYCZNE

TECHNICZNE ŚRODKI KSZTAŁCENIA

MATERIAŁY DYDAKTYCZNE

PEDAGOGICZNE ŚRODKI PRACY



POMOCE DYDAKTYCZNE

PŁASZCZYZNOWE

- ➔ graficzne (mapy, wykresy)
- ➔ obrazkowe (ilustracje, fotografie)
- ➔ książkowe

Przykłady: **ilustracje przedstawiające różne aranżacje baru, wzory etykiet trunków**

PRZESTRZENNE

- ➔ statyczne (eksponaty, modele)
- ➔ ruchome (eksponaty, modele)

Przykłady: **składany model ekspresu do kawy**



ŚRODKI DYDAKTYCZNE



POMOCE DYDAKTYCZNE



PODCAST
nagranie nr 2

WZROKOWE

SLAJDY

- ➔ np. przedstawiające systemy zawieszania kieliszków nad lada barową

MATERIAŁY DRUKOWANE

- ➔ np. receptury drinków

SŁUCHOWE

NAGRANIA

- ➔ np. rozmowy barmana z gośćmi składającymi zamówienia

WZROKOWO- SŁUCHOWE

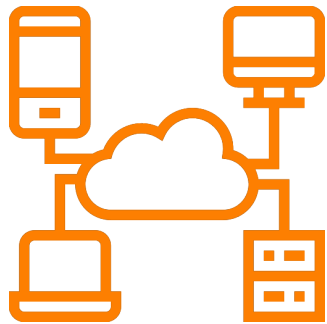
FILMY

- ➔ np. z pokazu flair

AUDYCJE

- ➔ np. sprawozdanie z konkursu flair

ŚRODKI DYDAKTYCZNE



TECHNICZNE ŚRODKI KSZTAŁCENIA

KOMPUTER

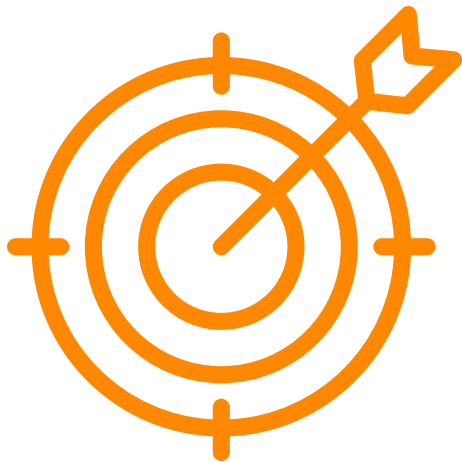
- ➞ INTERNET
- ➞ PREZENTACJE MULTIMEDIALNE

REJESTRUJĄCE

- ➞ APARATY FOTOGRAFICZNE
- ➞ KAMERY
- ➞ MAGNETOFONY
- ➞ DYKTAFONY

ODTWARZACZE

- ➞ MULTIMEDIALNE
- ➞ CD
- ➞ DVD



ABY WŁAŚCIWIE SPEŁNIŁY SWOJA FUNKCJĘ POWINNY BYĆ:

- ➔ czytelne, wyraźne, uwypatniające potrzebne szczegóły,
- ➔ bliskie rzeczywistości,
- ➔ związane z tematem szkolenia,
- ➔ dobrej jakości,
- ➔ filmy i audycje krótkie, trwające od kilku do kilkunastu minut,
- ➔ prezentacje multimedialne wyraźne, dobrze widoczne, bez nadmiaru tekstu,
- ➔ środki techniczne sprawne, dostosowane do warunków szkolenia.

ŚRODKI DYDAKTYCZNE

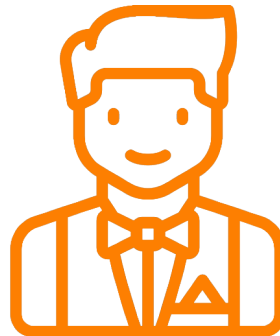
PEDAGOGICZNE ŚRODKI PRACY

MASZYNY i URZĄDZENIA

np. ekspres do kawy, który gotuje wodę, miele kawę, dozuje ją, zaparza i nalewa oraz spienia mleko, kostkarka do lodu.

NARZĘDZIA

np. wykrawacze do dekoracji, dozowniki



PRZEDMIOTY PRACY/SUROWCE

np. naczynia, szkło barowe, napoje bezalkoholowe i alkoholowe, kawa

PRZYRZĄDY

np. muddler, shaker, otwieracze do wina, butelek

DOBÓR METOD I ŚRODKÓW DYDAKTYCZNYCH – PRZYKŁADY



METODY PODAJĄCE

ZASTOSOWANIE METOD **PODAJĄCYCH** W SZKOLENIU „NOWOCZESNE DEKORACJE DRINKÓW”

Możesz zacząć od krótkiego **opowiadania** o tym, czym dlaczego dekoruje się cocktaile.

Do przedstawienia: **zasad doboru tworzyw dekoracyjnych** zastosuj **wykład informacyjny** przeplatany **anegdotami** i **ciekawostkami**.

Do zilustrowania wykładu możesz użyć: **fotografii, filmu** lub **slajdów z prezentacji multimedialnej**.

Jeśli chcesz rozluźnić nieco atmosferę, opowiedz o **własnych doświadczeniach** związanych z tematem.

DOBÓR METOD I ŚRODKÓW DYDAKTYCZNYCH – PRZYKŁADY

ZASTOSOWANIE METOD **PROBLEMOWYCH** W SZKOLENIU „NOWOCZESNE DEKORACJE DRINKÓW”

Przedstaw **opis sytuacji**, gdy Ty lub Twój kolega startował po raz pierwszy w konkursie barmańskim „Drink-Art” lub podobnej imprezie i coś się niespodziewanie wydarzyło.

Sporokuj **dyskusję typu burza mózgów** jak można się zachować w podobnej sytuacji i jakie mogą być tego następstwa.

Możesz na **filmie** odtworzonym z **Internetu** za pomocą **komputera** albo **odtwarzacza** pokazać fragment podobnej imprezy.

METODY PROBLEMOWE

DOBÓR METOD I ŚRODKÓW DYDAKTYCZNYCH – PRZYKŁADY



METODY PRAKTYCZNE

ZASTOSOWANIE METOD **PRAKTYCZNYCH** W SZKOLENIU „NOWOCZESNE DEKORACJE DRINKÓW”

Przygotuj stanowisko
do przygotowywania elementów dekoracyjnych.
Pokaż produkty, które najlepiej się do tego nadają.

Z zastosowaniem **pokazu z objaśnieniem** zaprezentuj niezbędny
sprzęt i możliwości zastosowania go.

Następnie wykonaj **pokaz z instruktażem** wykonywania
przykładowej dekoracji, do określonej grupy cocktaili.

Do wykonania ćwiczenia potrzebne Ci będą jeszcze **przedmioty
pracy**, między innymi szkło barmańskie, tworzywa dekoracyjne.

DOBÓR METOD I ŚRODKÓW DYDAKTYCZNYCH – PRZYKŁADY



ZASTOSOWANIE METOD **PRAKTYCZNYCH** W SZKOLENIU „NOWOCZESNE DEKORACJE DRINKÓW”

Uczestnicy powinni przystąpić do indywidualnych **ćwiczeń przedmiotowych**, czyli każdy z nich ma za zadanie wykonać szereg elementów dekoracyjnych według Twoich instrukcji z możliwością skorzystania z takich samych środków i materiałów, jakich użyto podczas pokazu. W trakcie ćwiczeń trener dzieli się obserwacjami i uwagami.

METODY PRAKTYCZNE

DOBÓR METOD I ŚRODKÓW DYDAKTYCZNYCH – PRZYKŁADY



ZASTOSOWANIE METOD **PRAKTYCZNYCH** W SZKOLENIU „NOWOCZESNE DEKORACJE DRINKÓW”

Na podstawie obserwacji bezpośredniej lub sfilmowanych uczestników w trakcie pracy za pomocą **kamery**, można zastosować metodę **action learning**.

Aby to zrobić, należy dokonać analizy wykonania ćwiczenia przez każdego uczestnika, odpowiadając na pytania:

- ☉ Kto co zrobił dobrze?
- ☉ Jakie zauważono błędy?
- ☉ Dlaczego do nich doszło?
- ☉ Jak ich uniknąć w przyszłości?

METODY PRAKTYCZNE



**TRENER
KADR**
SEKTORA TURYSTYCZNEGO



**PRZEJDŹ DO KOLEJNYCH
MATERIAŁÓW MODUŁU**

