



**TRENER
KADR**

SEKTORA TURYSTYCZNEGO



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

PRZYGOTOWANIE SZKOLENIA (1)

BARMAN

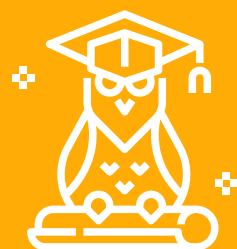
3

CEL PRZYGOTOWANIA SZKOLENIA



- ➔ **Każde szkolenie wymaga dobrego przygotowania. Bez niego nie jest możliwe osiągnięcie zakładanych rezultatów przez uczestników.**
- ➔ **Aby przygotować szkolenie we właściwy sposób, trener powinien wziąć pod uwagę szereg elementów.**

JAKIE ELEMENTY NALEŻY PRZYGOTOWAĆ?



Strona
merytoryczna

- ➔ określić cele szkolenia,
- ➔ dobrać materiał czyli treści i umiejętności,



Strona
metodyczna

- ➔ ustalić sposoby motywowania uczestników,
- ➔ dobrać metody nauczania-uczenia się,
- ➔ dobrać środki dydaktyczne,
- ➔ określić zasady i sposoby współpracy z grupą,
- ➔ rozplanować zajęcia w czasie.



PODCAST
nagranie nr 1

TRENER
KADR

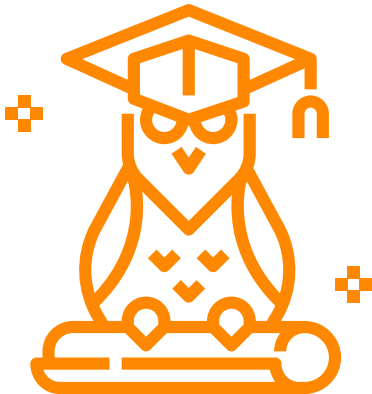
SEKTORA TURYSTYCZNEGO



- ➔ Jaki jest cel realizacji tego tematu?
- ➔ Jeśli jest to kurs barmański I stopnia, to uczestnicy mogą nie mieć doświadczenia zawodowego w tej dziedzinie.
- ➔ Jeśli jest to kurs barmański II stopnia, sommelierski, hydrosommelierski , baristyczny lub inny, to uczestnicy mają już doświadczenie zawodowe.
- ➔ Jaka jest moja wiedza w tej dziedzinie?
- ➔ Gdzie zweryfikować posiadane informacje lub poszukać nowych?
- ➔ Które z tych treści wybrać a które odrzucić?
- ➔ Jak je najlepiej przedstawić?
- ➔ Co zrobić by zaprezentowanie materiału przyniosło jak najwięcej korzyści?

OD CZEGO ZACZAĆ?

*Poproszono Cię
o przeprowadzenie szkolenia na temat
NOWOCZESNE DEKORACJE DRINKÓW
lub
KURSU BARISTYCZNEGO I STOPNIA
Z ELEMENTAMI LATTE ART*



PODCAST
nagranie nr 1

ZACZNIJ OD SPORZĄDZENIA LISTY ZNANYCH I NIEZNANYCH CI ELEMENTÓW WPŁYWAJĄCYCH NA JEGO REALIZACJĘ

Powinieneś dokonać analizy swojego przygotowania merytorycznego i zagadnień organizacyjnych a następnie odpowiedzieć na pytania:

➞ CO WIEM?

➞ CZEGO NIE WIEM?

CO WIEM

Strona merytoryczna

- ➔ jakiego rodzaju dekoracje mam przedstawić,
- ➔ jakich tworzyw dekoracyjnych powinienem użyć,
- ➔ jakie zaprezentować przykłady i techniki wykonywania dekoracji,
- ➔ co powinni umieć uczestnicy po zakończeniu szkolenia.

Strona organizacyjna

- ➔ jakie warunki pracy powinien mieć każdy z uczestników,
- ➔ ile godzin będzie trwać szkolenie (7 godzin),
- ➔ jakie będzie zapotrzebowanie na sprzęt i szkło w odpowiedniej ilości,
- ➔ gdzie się szkolenie będzie odbywać,
- ➔ jakie będą warunki przeprowadzania zajęć.

CZEGO NIE WIEM?

Strona merytoryczna

- ➔ czy doświadczenie zawodowe uczestników będzie przydatne?
- ➔ czy wzbudzę ich zainteresowanie i jak to zrobić?
- ➔ czy różnorodność ćwiczonych dekoracji będzie odpowiednia?

Strona organizacyjna

- ➔ czy będą współpracować?
- ➔ czy zdołam zapewnić dostęp do potrzebnych tworzyw dekoracyjnych?
- ➔ jakie będą warunki uporządkowania stanowisk po ćwiczeniach?

CO WIEM

Strona merytoryczna

- ➔ że należy przygotować część teoretyczną i praktyczną,
- ➔ że część teoretyczna powinna uwzględnić charakterystykę kawy i sposoby jej palenia,
- ➔ że należy zaprezentować uczestnikom różne techniki parzenia i podawania kawy,
- ➔ że trzeba poćwiczyć wykonywanie prostych dekoracji mlekiem.

Strona organizacyjna

- ➔ że szkolenie będzie trwać 7 godzin,
- ➔ że na 10 uczestników wystarczą 23 ekspresy,
- ➔ że będę potrzebować określony sprzęt i naczynia w odpowiedniej ilości,
- ➔ że muszę zapewnić odpowiednią ilość surowców.

**CZEGO
NIE WIEM?**

Strona merytoryczna

- ➔ na ile szczegółowa powinna być charakterystyka kawy i jej upraw?
- ➔ czy przeprowadzać porównywanie smaku naparów w zależności od sposobu parzenia?
- ➔ czy różnorodność ćwiczonych dekoracji będzie odpowiednia?

Strona organizacyjna

- ➔ jakie zadania dać uczestnikom, którzy w danym momencie nie mogą parzyć kawy, bo ekspresy są zajęte?
- ➔ czy zdołam zapewnić wystarczającą ilość naczyń?
- ➔ jakie będą warunki przeprowadzania pokazu?

OKREŚLANIE CELU SZKOLENIA



Zadaj sobie pytanie:

*Co uczestnik szkolenia ma wiedzieć
i umieć po zakończeniu szkolenia?*

Odpowiedź na to pytanie to właśnie

**CEL OGÓLNY
CZYLI OCZEKIWANY EFEKT
KSZTAŁCENIA,**

**który określa wynik realizacji
całości programu szkoleniowego.**





NOWOCZESNE DEKORACJE DRINKÓW

PO UKOŃCZENIU SZKOLENIA UCZESTNIK POWINIEN UMIEĆ:

- ➔ wykonywać atrakcyjne dekoracje cocktaili i innych napojów,
- ➔ oraz dostosowywać je do rodzaju szkła i napoju.



KURS BARISTYCZNY I STOPNIA Z ELEMENTAMI LATTE ART

PO UKOŃCZENIU SZKOLENIA UCZESTNIK POWINIEN UMIEĆ:

- ➔ wykonywać podstawowe rodzaje napojów z kawy oraz tworzyć proste rysunki i wzory z mleka na powierzchni kawy,
- ➔ sporządzać i podawać napoje na bazie kawy oraz wykonywać proste dekoracje z mleka na ich powierzchni.

Aby zdobyć wymagany zakres wiedzy i osiąść określone umiejętności w tym lub innym obszarze, czyli osiągnąć założony cel ogólny, należy przyswoić sobie po kolei niezbędne, prostsze informacje i wyćwiczyć pojedyncze czynności. Stanowią one

**SZCZEGÓŁOWE CELE (EFEKTY)
KSZTAŁCENIA.**



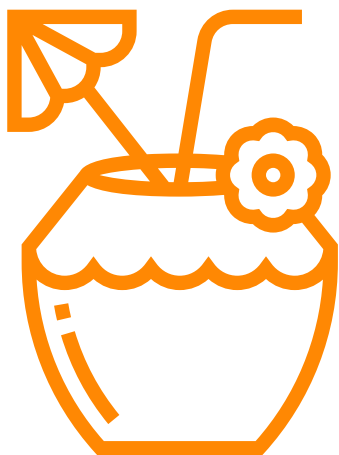
OKREŚLANIE CELÓW SZCZEGÓŁOWYCH



OKREŚLANIE CELÓW SZCZEGÓŁOWYCH

Aby wykonywać atrakcyjne dekoracje
cocktaili oraz dostosowywać je
do rodzaju szkła i napoju

TRZEBA WIEDZIEĆ:



- ➔ Jaki sprzęt jest niezbędny podczas wykonywania dekoracji?
- ➔ Jakie rodzaje surowców dekoracyjnych można stosować?
- ➔ Jakie są podstawowe techniki rzeźbienia w warzywach i owocach?
- ➔ Jakie elementy trzeba wziąć pod uwagę przy dostosowaniu dekoracji do szkła?
- ➔ Co trzeba wziąć pod uwagę przy dostosowaniu dekoracji do napoju?
- ➔ Jak najlepiej zabezpieczać wykonane elementy i kompozycje?
- ➔ Co i jak robić po kolei?



ZAŁĄCZNIK
Karta pracy 1



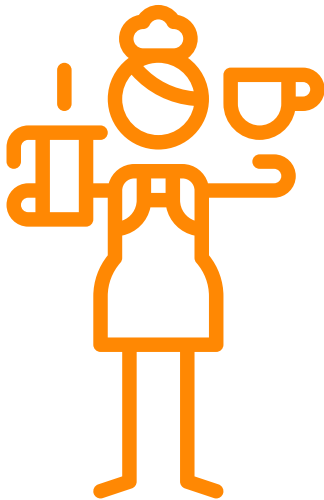
PODCAST
nagranie nr 1

- ➔ przygotować stanowisko pracy,
- ➔ dobrać warzywa, owoce i inne elementy dekoracyjne,
- ➔ dobrać odpowiednie przyrządy,
- ➔ posługiwać się potrzebnym sprzętem,
- ➔ po kolei i sprawnie wykonać poszczególne elementy dekoracyjne,
- ➔ zabezpieczać elementy dekoracyjne,
- ➔ wykonać estetyczną dekorację z przygotowanych elementów.

OKREŚLANIE CELÓW SZCZEGÓŁOWYCH

Aby sporządzać i podawać napoje na bazie kawy oraz wykonywać proste dekoracje z mleka na ich powierzchni

TRZEBA WIEDZIEĆ:



- ➔ Czym różnią się od siebie poszczególne gatunki kawy?
- ➔ Jakie gatunki kawy i ich stopnie upalenia przeznaczać na poszczególne rodzaje napojów?
- ➔ Jakie dodatki można stosować do poszczególnych napojów z kawy?
- ➔ Jakie rodzaje i proporcje poszczególnych składników w różnych napojach przewidują receptury?
- ➔ Jakie rodzaje naczyń i sztuczków służą do podawania kawy?
- ➔ Jak należy przygotować mleko przeznaczone do dekorowania kawy?



ZAŁĄCZNIK
Karta pracy 2



PODCAST
nagranie nr 1

- ➔ przygotować stanowisko pracy,
- ➔ dobrać naczynia, sztucce i inny niezbędny sprzęt, zależnie od napoju,
- ➔ posługiwać się potrzebnym sprzętem,
- ➔ przygotować podstawowy asortyment napojów na bazie kawy (latte, machiato, americano, cappuccino, espresso itp.),
- ➔ wykonać proste dekoracje i wzory z mleka na powierzchni kawy.

TRENER
KADR

SEKTORA TURYSTYCZNEGO



DOBÓR TREŚCI I UMIEJĘTNOŚCI



**TREŚCI KSZTAŁCENIA I UMIEJĘTNOŚCI MUSZĄ ZOSTAĆ
PODPORZĄDKOWANE ZAKŁADANYM EFEKTOM.**

Jeśli nadrzędnym celem jest przekazanie wiedzy
– treści mogą być szczegółowe i szerokie.

Jeśli celem głównym jest kształtowanie umiejętności
– treści powinny być dobierane pod kątem
ich stosowania w realnych warunkach,
a umiejętności poszerzane.

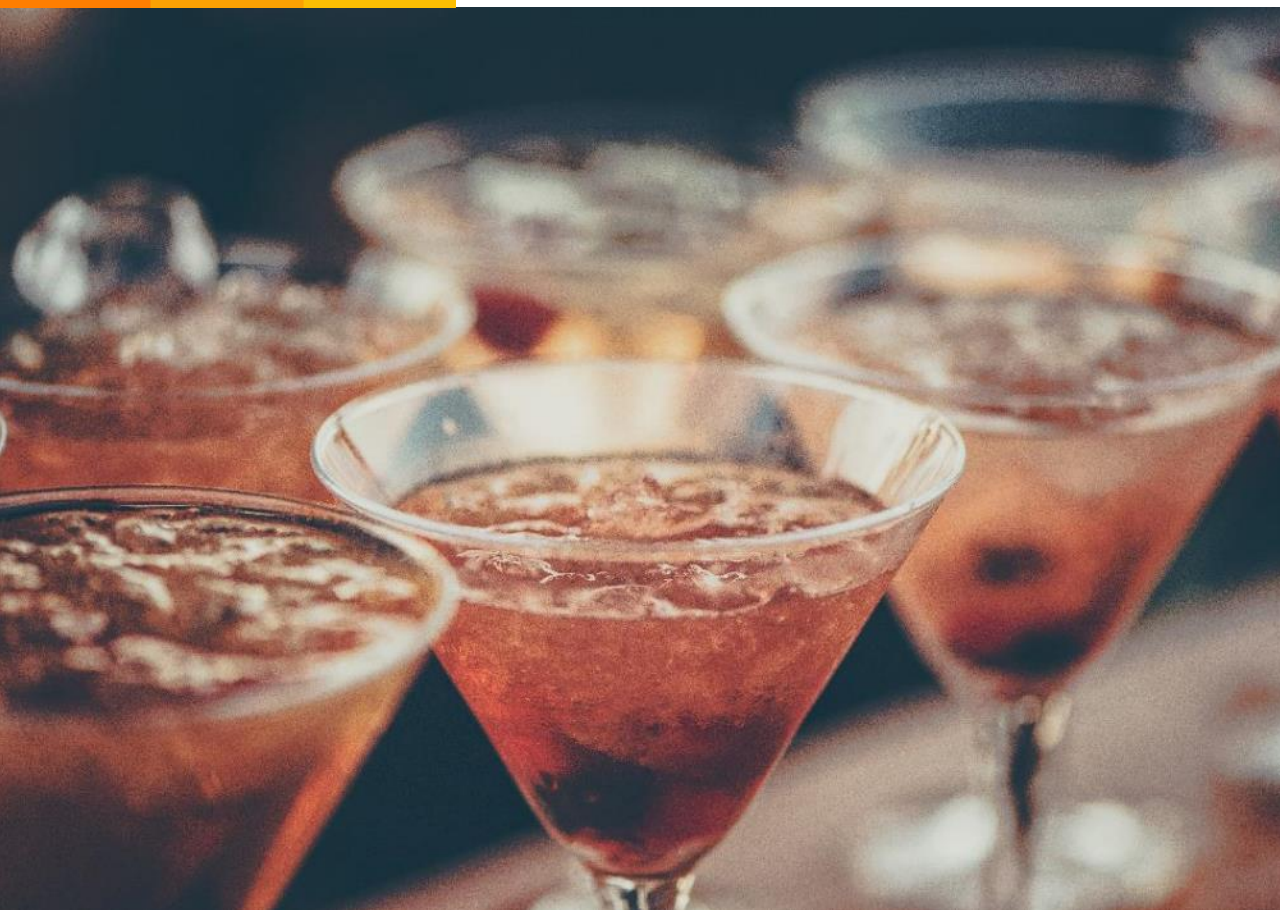


PRZYKŁAD



Aby wykonać atrakcyjne dekoracje cocktaili oraz dostosować je do rodzaju szkła i napoju, **potrzebna jest wiedza z zakresu:**

- ➔ doboru szkła barowego do drinków,
- ➔ utrzymania szkła barowego w należytym stanie,
- ➔ cech charakterystycznych owoców nadających się do rzeźbienia,
- ➔ technik rzeźbienia,
- ➔ zabezpieczania wykonanych prac,
- ➔ zasad układania kompozycji dekoracyjnych i ich kolorystyki,
- ➔ zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.



Aby wykonać atrakcyjne dekoracje cocktailing oraz dostosować je do rodzaju szkła i napoju, **niepotrzebna jest wiedza z zakresu:**

- ➔ towaroznawstwa surowców roślinnych,
- ➔ wartości odżywczej warzyw i owoców stosowanych w sztuce carvingu,
- ➔ metod upraw warzyw, owoców i innych roślin dekoracyjnych,
- ➔ produkcji i cech różnych rodzajów szkła użytkowego.



ZAŁĄCZNIK
Karta pracy 3



PODCAST
nagranie nr 1

PRZYKŁAD



Aby umieć sporządzać i podawać napoje na bazie kawy oraz wykonywać proste dekoracje i wzory z mleka na ich powierzchni, **potrzebna jest wiedza z zakresu:**

- ➔ charakterystyki gatunków kawy i różnic między nimi,
- ➔ technik i stopni upalenia kawy,
- ➔ charakterystyki dodatków do kawy,
- ➔ wymagań w zakresie przechowywania kawy i dodatków,
- ➔ sposobów mielenia kawy,
- ➔ wpływu różnych czynników na efekt parzenia kawy,
- ➔ sposobów podawania różnych napojów z kawy,
- ➔ zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.



PRZYKŁAD



Aby sporządzać i podawać napoje na bazie kawy oraz wykonywać proste dekoracje i wzory z mleka na ich powierzchni, **niepotrzebna jest wiedza** z zakresu:

- ➔ szczegółowych warunków klimatycznych w różnych regionach upraw kawy,
- ➔ wysokości produkcji kawy w poszczególnych regionach,
- ➔ wartości odżywczej dodatków do napojów z kawy,
- ➔ cech towaroznawczych tworzyw ceramicznych do produkcji naczyń do podawania kawy
- ➔ cech różnych rodzajów szkła użytkowego.

DOBÓR TREŚCI I UMIEJĘTNOŚCI



**WIEDZA I UMIEJĘTNOŚCI TRENERA POWINNY
BYĆ SZERSZE NIŻ TE, KTÓRE PREZENTUJE SŁUCHACZOM.**

Ułatwi to wyjaśnienie pojawiających się
w trakcie szkolenia problemów i udzielenie
odpowiedzi na ewentualne pytania uczestników.

DOBÓR TREŚCI I UMIEJĘTNOŚCI



PRZYKŁAD DOBORU UMIEJĘTNOŚCI

**ABY WYKONAĆ ATRAKCYJNE DEKORACJE COCKTAILI
ORAZ DOSTOSOWAĆ JE DO RODZAJU SZKŁA I NAPOJU,
POTRZEBNE SĄ UMIEJĘTNOŚCI W ZAKRESIE:**

- ➔ przygotowywania cocktaili bezalkoholowych i alkoholowych,
- ➔ właściwego doboru szkła barowego,
- ➔ doboru potrzebnego sprzętu w tym odpowiednich noży,
- ➔ organizacji stanowiska do przygotowywania elementów dekoracyjnych,
- ➔ zabezpieczania elementów dekoracyjnych,
- ➔ łączenia wykonanych elementów,
- ➔ przygotowania atrakcyjnych i estetycznych dekoracji.



ZAŁĄCZNIK
Karta pracy 3



PODCAST
nagranie nr 2

DOBÓR TREŚCI I UMIEJĘTNOŚCI



PRZYKŁAD DOBORU UMIEJĘTNOŚCI

**ABY SPORZĄDZAĆ I PODAWAĆ NAPOJE NA BAZIE KAWY
ORAZ WYKONYWAĆ PROSTE DEKORACJE I WZORY Z MLEKA
NA ICH POWIERZCHNI, POTRZEBNE SĄ UMIEJĘTNOŚCI W ZAKRESIE:**

- ➔ przechowywania kawy i innych surowców,
- ➔ doboru kawy i potrzebnych dodatków,
- ➔ obsługi ekspresów do kawy różnego typu,
- ➔ doboru naczyń i potrzebnego sprzętu,
- ➔ organizacji stanowiska pracy,
- ➔ wykonywania prostych dekoracji i wzorów z mleka na powierzchni kawy,
- ➔ podawania napojów na bazie kawy.

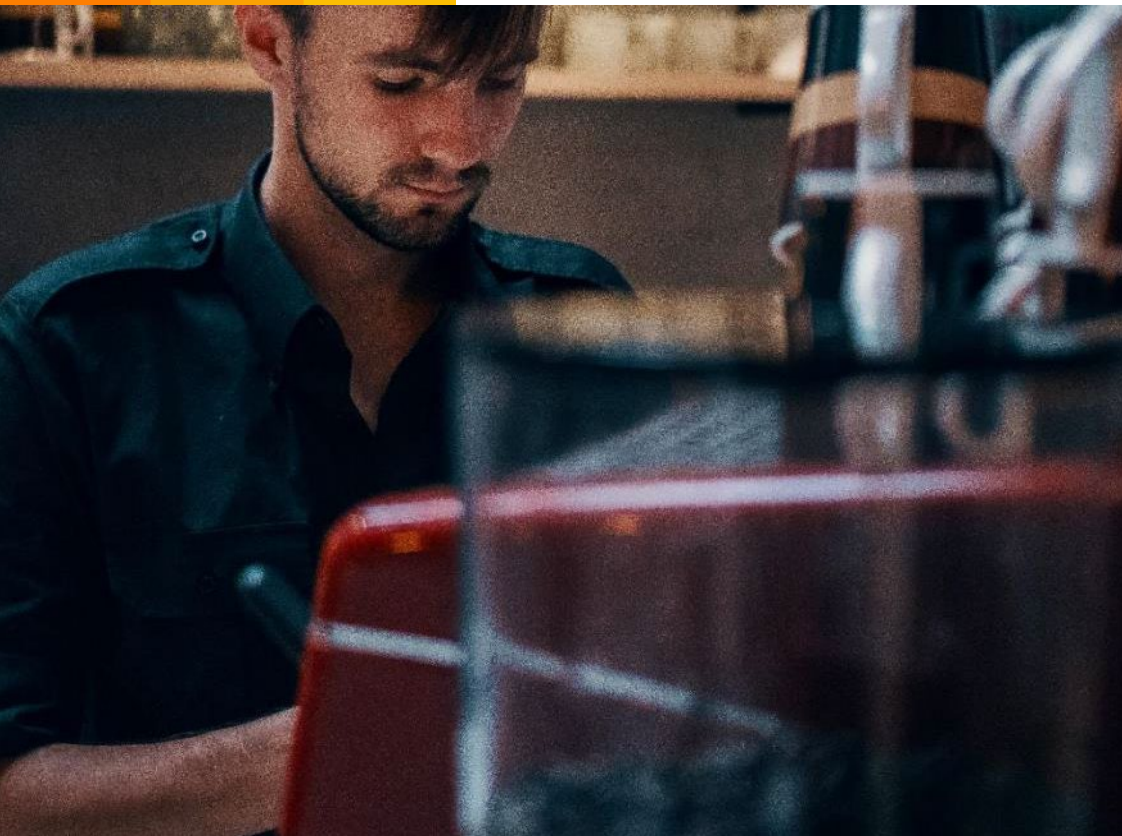


ZAŁĄCZNIK
Karta pracy 4



PODCAST
nagranie nr 2

PRZYGOTOWANIE DO KSZTAŁCENIA KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH



**KOMPETENCJE SPOŁECZNE
WEDŁUG R. WHITE'A
TO TAKIE UMIEJĘTNOŚCI,
KTÓRE PRZYZCZYNIAJĄ SIĘ
DO SKUTECZNEJ
INTERAKCJI Z OTOCZENIEM.**

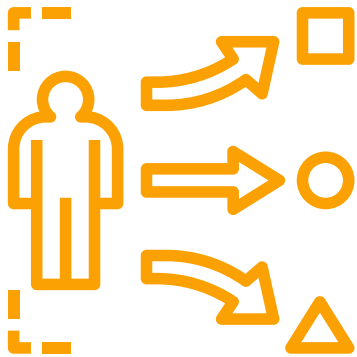


PRZYGOTOWANIE DO KSZTAŁCENIA KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH

**W PRACY BARMANA, BARISTY,
SOMMELIERA
KOMPETENCJE SPOŁECZNE
STANOWIĄ NIEROZERWALNY
ELEMENT ICH PRACY.**

**KSZTAŁTOWANIA TYCH UMIEJĘTNOŚCI
NIE REALIZUJE SIĘ JAKO ODRĘBNEJ
DZIEDZINY AKTYWNOŚCI ALE WŁĄCZA
W OBRĘB KONKRETNÝCH
DZIAŁAŃ ZAWODOWYCH
I KSZTAŁCI RÓWNOCZEŚNIE.**

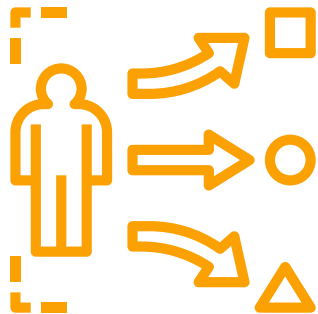
PRZYGOTOWANIE DO KSZTAŁCENIA KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH



ABY PRZYGOTOWAĆ SIĘ DO TEGO ZADANIA, NALEŻY:

- ➔ zastanowić się, jakie kompetencje społeczne będą potrzebne uczestnikom do wykonywania zadań zawodowych po zakończeniu szkolenia?
- ➔ dokonać samooceny w zakresie posiadanych kompetencji społecznych,
- ➔ przygotować szkolenie z zastosowaniem tych umiejętności podczas jego prowadzenia.

PRZYKŁAD

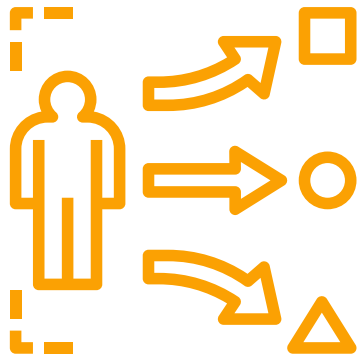


PRZYKŁAD DOBORU UMIEJĘTNOŚCI

**ABY WYKONYWAĆ ATRAKCYJNE DEKORACJE COCKTAILI
ORAZ DOSTOSOWAĆ JE DO RODZAJU SZKŁA, A TAKŻE
PRZYGOTOWYWAĆ I PODAWAĆ NAPOJE Z KAWY
W RAMACH PODSTAWOWEGO ASORTYMENTU, TRZEBA UMIEĆ:**

- ➞ pracować pewnie i sprawnie,
- ➞ skutecznie komunikować się w różnych sytuacjach,
- ➞ rozwiązywać problemy w twórczy sposób,
- ➞ samodzielnie podejmować decyzje,
- ➞ współpracować z innymi,
- ➞ planować i organizować własną pracę.

PRZYGOTOWANIE DO KSZTAŁCENIA KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH



OPRÓCZ WYŻEJ WYMIENIONYCH, TRENER MUSI UMIEĆ:

- stworzyć odpowiednie warunki uczenia się uczestników,
- być otwarty na informacje zwrotne,
- krytycznie oceniać własne działania,
- być odpowiedzialnym za jakość i efektywność swojej pracy,
- ustawicznie podnosić własne kompetencje zawodowe,
- być otwarty na alternatywne style i metody pracy trenerskiej,
- współpracować z grupą.

WNIOSKI – KORZYŚCI Z WŁAŚCIWEGO PRZYGOTOWANIA SZKOLENIA OD STRONY MERYTORYCZNEJ

1

DOBRE TEMPO
I WYSOKA JAKOŚĆ
SZKOLENIA

2

DOBÓR TREŚCI
SPRZYJAJĄCYCH
KSZTAŁTOWANIU
UMIEJĘTNOŚCI
PRAKTYCZNYCH

3

ROZPLANOWANIE
REALIZACJI MATERIAŁU
UMOŻLIWIAJĄCE
STOPNIOWE
NABYWANIE
KWALIFIKACJI

4

OSIAGNIĘCIE
ZAKŁADANYCH
CELÓW
SZKOLENIA

5

WYSOKA OCENA
WIEDZY
I UMIEJĘTNOŚCI
TRENERA

6

W PRZYSZŁOŚCI
POZYSKIWANIE
NOWYCH
UCZESTNIKÓW
SZKOLEŃ



**TRENER
KADR**
SEKTORA TURYSTYCZNEGO



**PRZEJDŹ DO KOLEJNYCH
MATERIAŁÓW MODUŁU**

