



A TURISZTIKAI SZEKTOR SZAKOKTATÓJA



A KÉPZÉS ELŐKÉSZÍTÉSE (1) Bárpincér

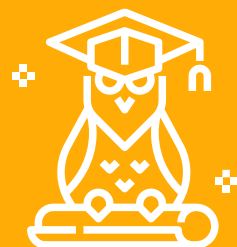
3

A KÉPZÉS ELŐKÉSZÍTÉSÉNEK CÉLJA



- ➔ Minden képzés jó előkészítést igényel. Enélkül nem lehetséges a tervezett eredményeket elérni.
- ➔ A megfelelő előkészítés érdekében az oktatónak figyelembe kell vennie számos elemet.

MILYEN ELEMETEK KELL ELŐKÉSZÍTENI?



TARTALMI OLDAL

- ➔ a képzés céljainak meghatározása,
- ➔ anyag, pl. tartalom és készségek meghatározása,



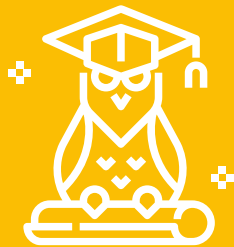
MÓDSZER OLDAL

- ➔ meghatározza a résztvevők motiválására vonatkozó módszereket,
- ➔ tanítási-tanulási módszerek kiválasztása,
- ➔ oktatási eszközök kiválasztása,
- ➔ meghatározza a csoporttal való együttműködés szabályait és módszereit,
- ➔ az oktatás időbeli ütemezése



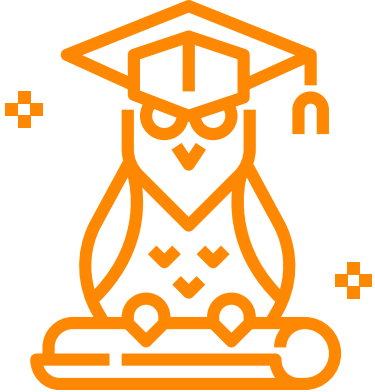
PODCAST
1

A KÉPZÉS TARTALMI OLDALÁNAK ELŐKÉSZÍTÉSE



HOL KEZDHETI?

Ha már ismeri a képzés célját, akkor el kell kezdenie néhány kérdés egyes elemeire válaszolva.



- ➔ Mi a célja ennek a témának?
- ➔ Ha ez egy 1 szintű Bartending tanfolyam, akkor a résztvevők nem kell szakmai tapasztalattal rendelkeznie ezen a területen.
- ➔ Ha ez egy második szintű Bartending, szommelié, Hydro-szommelié, Barista vagy más, a résztvevők már szakmai tapasztalattal is rendelkezniük kell
- ➔ Mi a tudásom ezen a területen?
- ➔ Hol kell ellenőrizni az információkat, vagy keresni az újakat?
- ➔ Mely tartalmat kell választani, és melyiket nem?
- ➔ Hogyan kell bemutatni őket a legjobban?
- ➔ Mit kell tenni, hogy úgy mutassa be az anyagot, hogy a lehető legnagyobb hatású legyen?

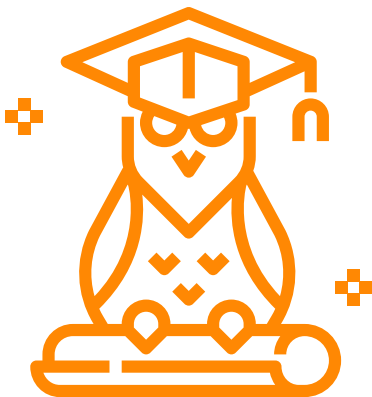
HOL KEZDHETI?

*Ön felkérést kapott, hogy készítsen képzést
a témában*

MODERN KOKTÉL DEKORÁCIÓ

Vagy

**A BARISTIA 1 FOKÚ TANFOLYAM, LATTE
TAPUSÚ ELEMekkel**



PODCAST
1

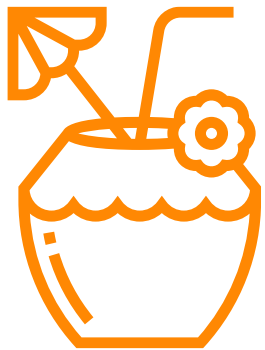
**KEZDJE AZ ELŐKÉSZÍTÉST AZ ISMERT ÉS ISMERETLEN
ELEMÉK LISTÁJÁBÓL, AMI SEGÍTENI FOGJA A
MEGVALÓSÍTÁST**

**Eleméznie kell a tartalmi előkészítést és a szervezési
kérdéseket, majd az alábbi kérdésekre kell válaszolnia:**

➞ **MIT TUDOK?**

➞ **MIT NEM TUDOK?**

MODERN KOKTÉL DEKORÁCIÓ



MIT TUDOK?

TARTALMI OLDAL

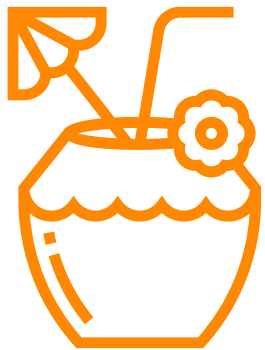
- ➔ milyen dekorációkat kell bemutatni,
- ➔ Milyen dekorációs anyagokat kell használni,
- ➔ Hogyan kell bemutatni példákat és technikákat díszítő elemeket
- ➔ Mit kell tenni a résztvevőknek a képzés után?

SZERVEZÉSI OLDAL

- ➔ milyen munkakörülmények szükségesek minden résztvevőnek,
- ➔ hány óra lesz az utolsó képzés (7 óra),
- ➔ Mi lesz az igény a berendezések és a pohár a megfelelő mennyiségét illetően,
- ➔ ahol a képzésre sor kerül,
- ➔ mik lesznek a workshopok megvalósítás feltételei.

Példák a "modern koktél dekoráció" tréning területéről

MODERN KOKTÉL DEKORÁCIÓ



MIT NEM TUDOK?

TARTALMI OLDAL

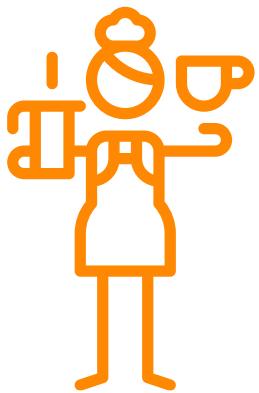
- ➔ hasznos lesz-e a résztvevőknek a szakmai tapasztalat?
- ➔ Fogom építeni az érdeklődésüket, és hogyan kell csinálni?
- ➔ A különböző dekorációk hasznosak lesznek a résztvevők számára?

SZERVEZÉSI OLDAL

- ➔ Fognak-e együttműködni?
- ➔ Biztosítanak-e hozzáférést a szükséges dekorációs anyagokhoz?
- ➔ Mik lesznek a takarítási lehetőségek a gyakorlatokat követően?

Példák a "modern koktél dekoráció" tréning területén

1 SZINTŰ BARISTA TANFOLYAM LATTE-ART ELEMekkel



MIT NEM TUDOK?

TARTALMI OLDAL

Elméleti és gyakorlati részből kell állniuk,

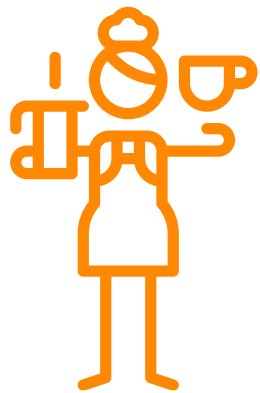
- ➔ Annak érdekében, hogy az elméleti rész vegye figyelembe a kávé jellemzőit és a sörfőzés módjait,
- ➔ A résztvevőknek különböző sörgyártási és tálalás technikákat kell bemutatni,
- ➔ Gyakorolni kell-e az egyszerű tejdekorációkat

SZERVEZÉSI OLDAL

- ➔ hogy a képzés 7 órát fog tartani,
- ➔ hogy 2-3 kávéfőző elegendő lesz-e 10 résztvevőnek
- ➔ hogy a megfelelő mennyiségben kell különleges felszerelést biztosítani
- ➔ hogy a megfelelő mennyiségű nyersanyagot kell megadni.

Példák az 1 szintű Barista tanfolyam terén, latte art elemekkel

1 SZINTŰ BARISTA TANFOLYAM LATTE-ART ELEMekkel



MIT NEM TUDOK?

TARTALMI OLDAL

- ➔ milyen részletességű legyen a kávé és hozzávalók jellemzői?
- ➔ hogy kell összehasonlítani az a sör ízét infúziók módszerétől függően?
- ➔ sokszínűség a dekorációkkal megfelelően gyakorolhatnak

SZERVEZÉSI OLDAL

- ➔ milyen feladatokat adsz azoknak a résztvevőknek, akik nem tudnak a sörrel foglalkozni, mert a kávéfőző gépekkel vannak elfoglalva?
- ➔ Tudok elegendő védőszemüveget és felszerelést nyújtani?
- ➔ Mik lesznek a bemutató feltételei?

Példák az 1 fok Barista tanfolyam terén, a latte art elemekkel

A KÉPZÉSI CÉL MEGHATÁROZÁSA



Kérdezd meg magadtól:

Mit kellene tudnia a képzésben résztvevőknek, és a képzés befejezése után is tudniuk kell?

Erre a kérdésre a válasz

**FŐ CÉL VAGY VÁRHATÓ OKTATÁSI HATÁS,
amely a meghatározza teljes tréningprogram
eredményét.**





MODERN KOKTÉL
DEKORÁCIÓ



A BEFEJEZÉS UTÁN A
RÉSZTVEVŐNEK KÉPESNEK KELL
LENNIE ARRA, HOGY:

- ➔ vonzó dekorációk a koktélok és egyéb italok,
- ➔ és azokat a pohár -és italtípusnak megfelelően alkalmazva

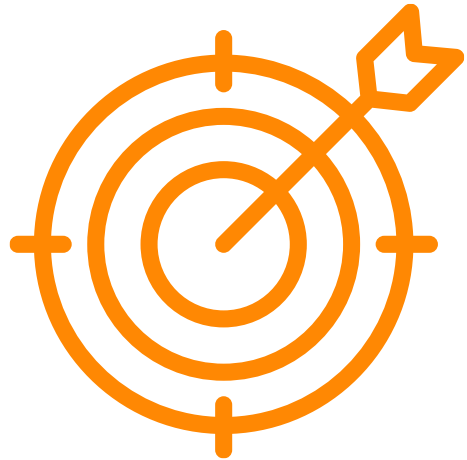


**BARISTIA 1 SZINTŰ
TANFOLYAM - LATTE ART
ELEMekkel**

**BEFEJEZÉSÉT KÖVETŐEN A
RÉSZTVEVŐNEK KÉPESNEK KELL
LENNIE:**

- ➔ Készítsen alapvető típusú kávé italokat és egyszerű rajzokat és mintákat a tej és kávé felületén,
- ➔ készítsen elő és szolgáljon fel kávé alapú italokat és a felületükön egyszerű tejdekorációkat tegyenek.

SPECIÁLIS CÉLKITŰZÉSEK MEGHATÁROZÁSA



Annak érdekében, hogy elsajátítsák a szükséges ismereteket és különleges képességeket szerezzenek ebben vagy egy másik területen, azaz elérjék az általános célt, először szükséges egyszerűbb tájékoztatást adni és a gyakorlatot el kell sajátítani. EZEK AZ OKTATÁS KONKRÉT CÉLJAI (HATÁSAI).



Melléklet
Munka kártya 1 és
2



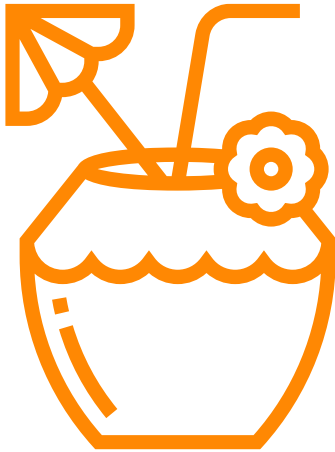
SPECIÁLIS CÉLKITŰZÉSEK MEGHATÁROZÁSA



SPECIÁLIS CÉLKITŰZÉSEK MEGHATÁROZÁSA

Attraktív koktélok készítése és
alkalmazása a pohár- és
italtípusokhoz

TUDNOD KELL:



- ➔ Milyen felszerelésre van szükség díszítéskor?
- ➔ Milyen típusú díszítő anyagokat lehet használni?
- ➔ Melyek az alapvető faragási technikák a zöldségek és gyümölcsökre vonatkozóan?
- ➔ Milyen elemeket kell figyelembe venni, ha dekoráció pohárra készül?
- ➔ Mit kell figyelembe venni, amikor a dekoráció alkalmazkodik az italhoz?
- ➔ Hogyan lehet a legjobban megóvni az elemeket és a kompozícióba helyezni?
- ➔ Mit és hogyan kell csinálni?



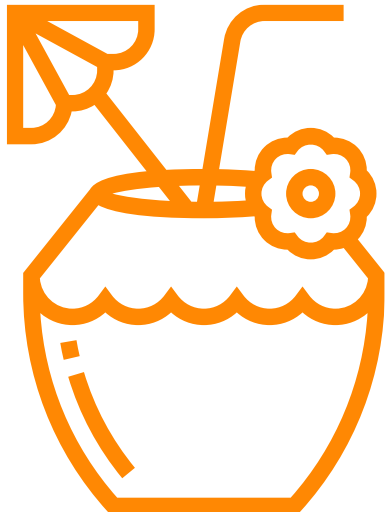
Melléklet
MUNKA-
KÁRTYA 1



PODCAST
1

SPECIÁLIS CÉLKITŰZÉSEK MEGHATÁROZÁSA

**Attraktív koktélok készítése és
alkalmazása a pohár- és
italtípusokhoz**
TUDNOD KELL:

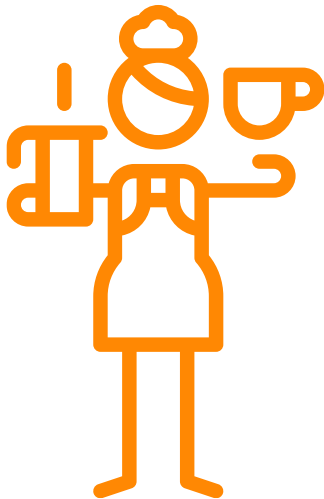


- ➔ a munkahely előkészítése,
- ➔ zöldség, gyümölcs és egyéb díszítőelemek kiválasztása,
- ➔ a megfelelő eszközök kiválasztása,
- ➔ használja a szükséges berendezéseket,
- ➔ egyenként és hatékonyan készítsék el az egyes díszítő elemeket,
- ➔ óvja a díszítő elemeket,
- ➔ esztétikus dekoráció az előkészített elemekkel.

SPECIÁLIS CÉLKITŰZÉSEK MEGHATÁROZÁSA

Kávéalapú italok készítése és tálalása,
egyszerű tejdekorációk felszínének
kialakítása

TUDNOD KELL:



- ➔ Miben különböznek egymástól az egyes kávé típusok?
- ➔ Milyen kávé hőfokot és az égési fok használnak a különböző típusú italok esetén?
- ➔ Milyen adalékanyagokat lehet használni az egyes italokhoz a kávéból?
- ➔ Milyen típusúak és arányúak az egyes összetevők különböző italokban?
- ➔ Milyen típusú edényekben és evőeszközökkel szolgálák fel a kávé?
- ➔ Hogyan készítsünk díszítést tejből a kávéhoz?



Melléklet
Munka kártya
2

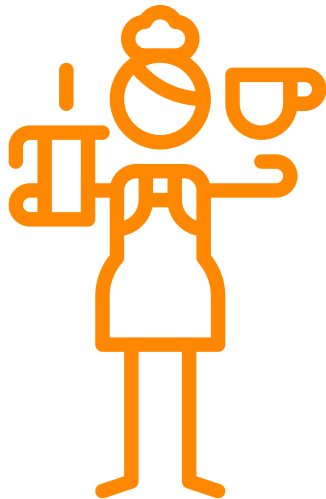


PODCAST
1

SPECIÁLIS CÉLKITŰZÉSEK MEGHATÁROZÁSA

Kávéalapú italok készítése és tálalása,
egyszerű tejdekorációk felszínére,

KÉPESNEK KELL LENNI:



- ➔ a munkahely előkészítése,
- ➔ Válasszon edényeket, evőeszközöket és egyéb szükséges berendezéseket az italtól függően,
- ➔ használja a szükséges berendezéseket,
- ➔ alapválaszték a kávé alapú italokból (latte, machiato, Americano, cappuccino, Espresso stb.),
- ➔ Készíts egyszerű díszeket és mintákat tejből a kávé felszínére.

A TARTALOM ÉS A KÉSZSÉGEK KIVÁLASZTÁSA



A TARTALOM ÉS A KÉSZSÉGEK KIVÁLASZTÁSA



A KÉPZÉS ÉS A KÉSZSÉGEK TARTALMÁNAK ÖSSZHANGBAN KELL LENNIE A FELTÉTELEZETT HATÁSOKKAL

Ha a végső cél az, hogy ismereteket közvetítsen -
a tartalom lehet részletes és széles.

Ha a fő cél a készségek fejlesztése – a tartalmat ki
kell kiválasztani valós körülmények között
használni, és a készségeket kiszélesíteni.

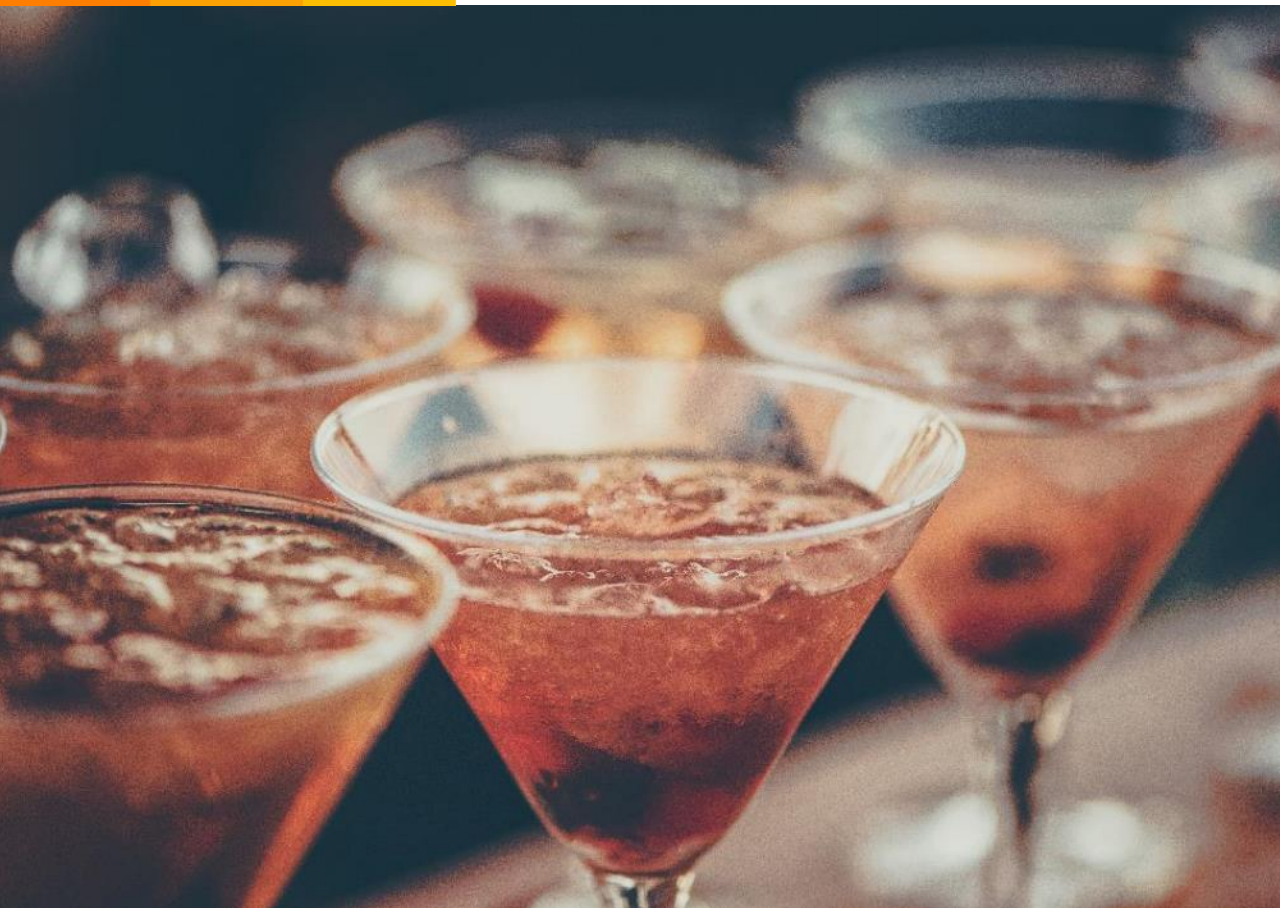


Melléklet
Munka kártyák 3 és 4



Attraktív díszek, koktélok készítése során a különböző típusú típusú poharakra és italokra adaptáláshoz szükség van tudásra:

- ➔ a bárpohár előkészítése az italokhoz,
- ➔ a bárpohár jó állapotban tartása,
- ➔ a faragásra alkalmas gyümölcs jellemzői,
- ➔ faragás technikái,
- ➔ az elvégzett munkák rögzítése,
- ➔ a dekoratív kompozíciók és színeik megszervezésével
- ➔ munkahelyi egészségvédelmi és biztonsági szabályok.



Attraktív díszek készítése koktélokhoz és adaptálása a poharakhoz és italokhoz nem kellenek az alábbi ismeretek:

- ➔ növényi anyagok tudományos ismerete,
- ➔ a faragás művészete során használt zöldségek és gyümölcsök tápértéke,
- ➔ zöldségtermesztés, gyümölcsök és egyéb dísznövények termesztőmódszerei,
- ➔ különböző típusú segédüvegek gyártása és jellemzői.



Melléklet
MUNKA-
KÁRTYA 3



PODCAST 1



Annak érdekében, hogy kávé alapú italokat lehessen felszolgálni, egyszerű dekorációt és tejmintákat a felületükre helyezni, ehhez az alábbi a tudásra van szükség:

- ➔ a kávéfajták jellemzői és a közöttük fennálló különbségek,
- ➔ technikák és minőségi kávékészítési eljárások,
- ➔ a kávé-hozzávaló anyagok jellemzői,
- ➔ a kávé és hozzávaló anyagok tárolására vonatkozó követelmények,
- ➔ a kávé őrlési módjait,
- ➔ a különböző tényezők hatása a kávéfőzés hatásaira,
- ➔ különböző italok felszolgálása a kávéból,
- ➔ a munkahelyi egészségvédelem és biztonság alapelveire.





Kávé alapú italok és egyszerű dekorációk, minták a tejfelületén, esetekben nem szükséges tudni:

- ➔ különleges éghajlati viszonyok a különböző kávétermő régiókban,
- ➔ a kávétermelés mértéke az egyes régiókban,
- ➔ a kávéital-adalékok tápértéke,
- ➔ a kerámiatárgyak előállítására szolgáló kerámia anyagok jellemzői
- ➔ különböző típusú poharak jellemzőit.

A TARTALOM ÉS A KÉSZSÉGEK KIVÁLASZTÁSA



**TUDÁS ÉS TRÉNERI KÉSZSÉGEK JOBBAK KELL LEGYENEK,
MINT AZOK, AMELYEKEL A HALLGATÓK RENDELKEZNEK.**

Így könnyebben megmagyarázhatja a képzés során felmerülő problémákat, és megválaszolhatja a résztvevőktől érkező kérdéseket

A TARTALOM ÉS A KÉSZSÉGEK KIVÁLASZTÁSA



PÉLDA A KÉSZSÉGEK KIVÁLASZTÁSÁRA

ATTRAKTÍV KOKTÉL DEKORÁCIÓ KÉSZÍTÉSEKOR, KÉSZÍTSÜK ELŐ A MEGFELELŐ TÍPUSÚ POHARAKAT ÉS ITALOKAT, EHHEZ AZ ALÁBBI KÉSZSÉGEK SZÜKSÉGESEK:

- ➔ alkoholmentes és alkoholos koktélok elkészítése,
- ➔ a megfelelő bárpohár kiválasztása,
- ➔ a szükséges felszerelés kiválasztása, beleértve a megfelelő késeket is,
- ➔ a díszítőelemek előkészítésére szolgáló állvány szervezése,
- ➔ a díszítőelemek védelme,
- ➔ kapcsolódó elemek,
- ➔ a vonzó és esztétikus dekorációk előkészítése.



Melléklet
MUNKA-
KÁRTYA 3



PODCAST 2

A TARTALOM ÉS A KÉSZSÉGEK KIVÁLASZTÁSA



PÉLDA A KÉSZSÉGEK KIVÁLASZTÁSÁRA

**A KÁVÉ ALAPÚ ITALOK KÉSZÍTÉSE, FELSZOLGÁLÁSA, AZ ITALOKHOZ
EGYSZERŰ DÍSZÍTÉS KÉSZÍTÉSE ÉS TEJ DÍSZÍTMÉNYEK EZEK FELSZÍNÉRE,
MINDEHHEZ SZÜKSÉGES KÉPESSÉGEK:**

- ➔ kávé és egyéb nyersanyagok tárolása
- ➔ kávé és szükséges hozzávalók kiválasztása,
- ➔ különböző típusú kávégépek,
- ➔ a szükséges ételek és berendezések kiválasztása,
- ➔ munkahely szervezés,
- ➔ egyszerű dekorációk és formák tervezése, minták tejből a kávé felszínére,
- ➔ kávé alapú italok felszolgálása.

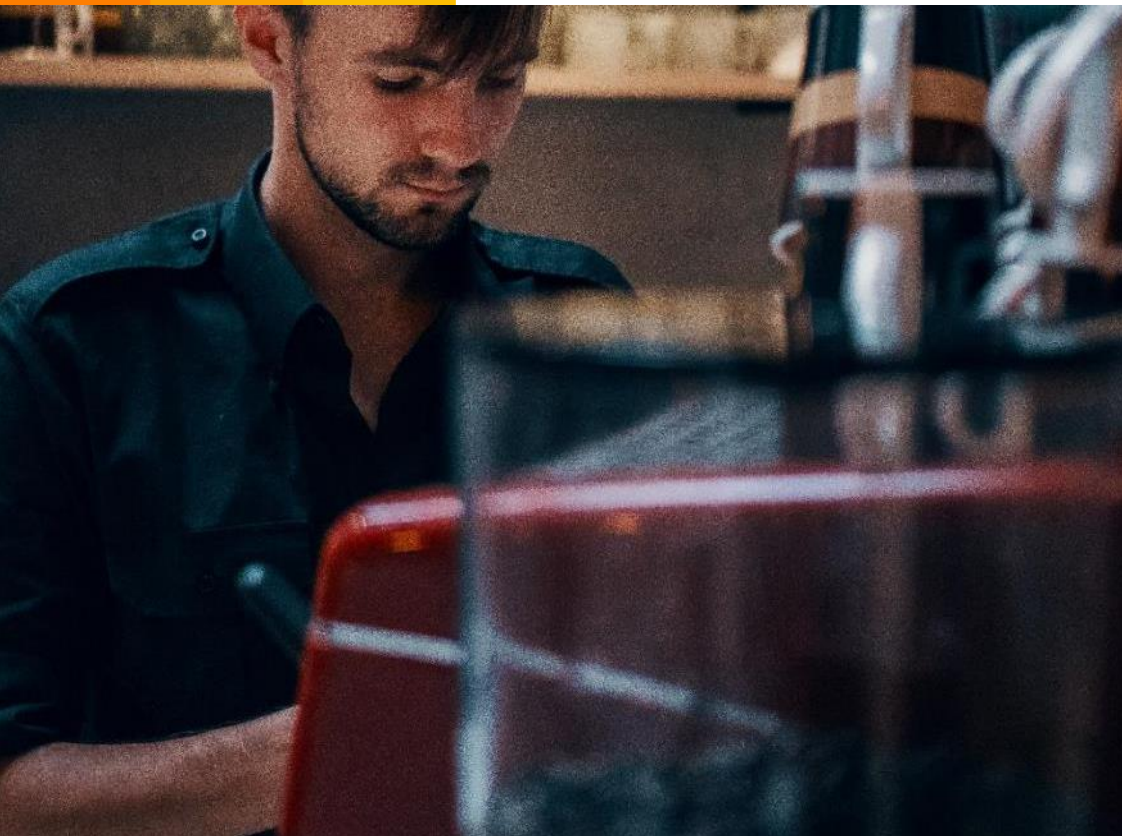


Melléklet
MUNKA
KÁRTYA 4



PODCAST 2

A SZOCIÁLIS KOMPETENCIÁK KÉPZÉS ELŐKÉSZÍTÉSE



AZ R. WHITE SZERINT A SZOCIÁLIS KOMPETENCIÁI OLYAN ESZKÖZÖK, AMELYEK HOZZÁJÁRULNAK A KÖRNYEZETTEL VALÓ HATÉKONY EGYÜTTMŰKÖDÉSRE.



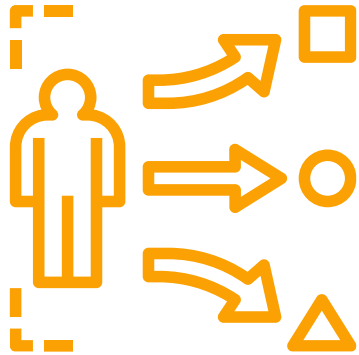
Melléklet
MUNKA KÁRTYA 5 ÉS 6

A SZOCIÁLIS KOMPETENCIÁK KÉPZÉS ELŐKÉSZÍTÉSE

**A BÁRPINCÉR, A BARISTA, A
SZOMMELIÉ MUNKÁK FONTOS ELEME
A SZOCIÁLIS KOMPETENCIÁK
MEGLÉTE**

**A KÉPZÉS EZEKET A KÉSZSÉGEKET NEM
ÚGY TARTALMAZZA, MINT EGY
ELKÜLÖNÍTETT RÉSZ, AZONBAN
BEÉPÍTIK A SZAKMAI TEVÉKENYSÉG ÉS
KÉPZÉS MELLÉ.**

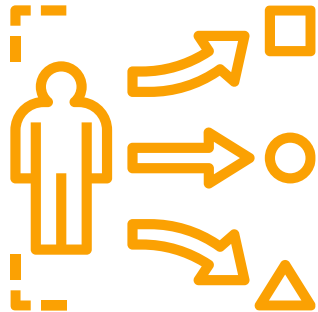
A SZOCIÁLIS KOMPETENCIÁK KÉPZÉS ELŐKÉSZÍTÉSE



EZEN FELADAT ELŐKÉSZÍTÉSÉHEZ SZÜKSÉGES:

- ➔ átgondolni, hogy a résztvevőknek milyen szociális kompetenciákra lesz szükségük, hogy a képzést követően szakmai feladatokat végezzék?
- ➔ a szociális kompetencia szempontjából önértékelést készítsen,
- ➔ előkészíti a képzést, miközben ezeket a készségeket felhasználva tanfolyamot vezet

PÉLDA

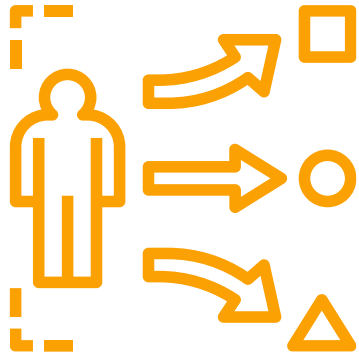


PÉLDA A KÉSZSÉGEK
KIVÁLASZTÁSÁRA

**ATTRAKTÍV KOKTÉL DEKORÁCIÓ KÉSZÍTÉSE SORÁN, A POHÁR
KÉSZÍTÉSE KÖZBEN, A KÁVÉ ALAPÚ ITALOK FELSZOLGÁLÁSA SORÁN
SZÜKSÉGE VAN AZ ALÁBBI TUDÁSRA:**

- ➔ magabiztosan és eredményesen működik,
- ➔ hatékonyan kommunikáljanak különböző helyzetekben,
- ➔ kreatív módon oldja meg a problémákat,
- ➔ saját maga döntson,
- ➔ együttműködik másokkal,
- ➔ megtervezheti és megszervezheti saját munkáját.

A SZOCIÁLIS KOMPETENCIÁK KÉPZÉS ELŐKÉSZÍTÉSE



AZ OKTATÓNAK A KÖVETKEZŐT IS TUDNIA KELL:

- megfelelő tanulási körülményeket teremteni a résztvevőknek,
- nyitott a visszajelzésekre
- kritikusan értékeli saját tetteiket,
- felelősek a munka minőségéért és hatékonyságáért,
- folyamatosan fejleszti a saját szakmai készségeit,
- a képzés során más stílusra és módszerekre is nyitott,
- együttműködik a csoporttal.

KÖVETKEZTETÉSEK - A KÉPZÉS MEGFELELŐ ELŐKÉSZÍTÉSÉNEK ELŐNYEI A TARTALMI OLDALT TEKINTVE

1

JÓ TEMPÓ ÉS
MAGAS SZINTŰ
KÉPZÉS

2

A GYAKORLATI
KÉSZSÉGEK
ELSAJÁTÍTÁSÁHOZ
KIVÁLASZTOTT
TARTALOM

3

AZ ANYAGOK
MEGOSZTÁSA
VÉGREHAJTÁS
SORÁN, AMELY
LEHETŐVÉ TESZI A
KÉPESSÉGEK
FOKOZATOS
GYARAPÍTÁSÁT

4

A VÁRHATÓ
KÉPZÉSI
EREDMÉNYEK
ELÉRÉSE

5

MAGAS MINŐSÉGŰ
TUDÁS ÉS TRÉNER
KÉSZSÉGEK

6

ÚJ RÉSZTVEVŐK
MEGNYERÉSE A
JÖVŐBEN



A TURISZTIKAI SZEKTOR

SZAKOKTATÓJA



**UGRÁS A KÖVETKEZŐ
MODUL ANYAGOKHOZ**

