



Człowiek – najlepsza inwestycja

Projekt „Mój pomysł na samozatrudnienie” jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

Harmonogram szkolenia „Pracownik usług gastronomicznych z elementami cateringu w turystyce”

nr grupy IV/O/PUG/MPNS/Ł/2011

Projekt „Mój pomysł na samozatrudnienie”
współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego
w ramach Priorytetu VIII Regionalne kadry gospodarki, Działanie 8.1 Rozwój pracowników i przedsiębiorstw w regionie, Poddziałanie 8.1.2 Wsparcie procesów adaptacyjnych i modernizacyjnych w regionie
Program Operacyjny Kapitał Ludzki 2007-2013

Termin realizacji: 13.12.2011- 24.01.2012, Miejsca realizacji: Obrów

Zajęcia teoretyczne: Ochotnicza Straż Pożarna w Obrowie, Obrów 25a

Zajęcia praktyczne: Ochotnicza Straż Pożarna w Obrowie, Obrów 25a

Data	Godziny*	Temat zajęć	Ilość godz.	Wykładowca
13.12.2011 Wtorek	8.30-11.35	Podstawowe pojęcia w usługach gastronomicznych	4	Przemysław Maciaszczyk
	11.55-15.00	Misja i cele działalności gastronomicznej	4	
14.12.2011 Środa	8.30-15.00	Podstawy prawne działalności gastronomicznej, wstęp do prowadzenia działalności gastronomicznej	8	Przemysław Maciaszczyk
15.12.2011 Czwartek	8.30-15.00	Bezpieczeństwo, higiena i prawo pracy	8	Przemysław Maciaszczyk
28.12.2011 Środa	8.30-15.00	Organizacja punktu gastronomicznego	8	Przemysław Maciaszczyk
02.01.2012 Poniedziałek	8.30-15.00	Zajęcia praktyczne z zakresu gotowania	8	Andrzej Chodkiewicz
03.01.2012 Wtorek	8.30-15.00	Zajęcia praktyczne z zakresu gotowania	8	Andrzej Chodkiewicz
04.01.2012 Środa	8.30-15.00	Zajęcia praktyczne z zakresu gotowania	8	Andrzej Chodkiewicz
05.01.2012 czwartek	8.30-15.00	Zajęcia praktyczne z zakresu gotowania	8	Andrzej Chodkiewicz
10.01.2012 wtorek	8.30-15.00	Zajęcia praktyczne z zakresu gotowania	8	Andrzej Chodkiewicz
12.01.2012 Czwartek	8.30-15.00	Catering i organizacja bankietów	8	Przemysław Maciaszczyk
16.01.2012 poniedziałek	8.30-15.00	Catering i organizacja bankietów	8	Przemysław Maciaszczyk
17.01.2012 Wtorek	8.30-15.00	Catering i organizacja bankietów	8	Przemysław Maciaszczyk
19.01.2012 Czwartek	8.30-11.35	Pojęcia marketingu wewnętrznego, zewnętrznego i interakcyjnego jako wyróżników efektywnego wspierania działań sprzedażowych	4	Andrzej Chodkiewicz
	11.55-15.00	Profesjonalna obsługa klienta	4	
23.01.2012 poniedziałek	8.30-15.00	Podstawowe pojęcia z zakresu turystyki, agroturystyki i turystyki wiejskiej	8	Przemysław Maciaszczyk
24.01.2012 wtorek	8.30-15.00	Podstawowe pojęcia prawne i marketingowe w turystyce, agroturystyce i turystyce wiejskiej	8	Przemysław Maciaszczyk
	15.05-16.35	Egzamin	2	Komisja egzaminacyjna

*W zajęcia wliczone są przerwy kawowe i przerwy obiadowe (powyżej 6 godzin lekcyjnych dziennie należy doliczyć przerwę kawową 5-minutową po każdych 2 godzinach zajęć oraz przerwę obiadową po 4 godzinach zajęć w wymiarze 20 minut).

