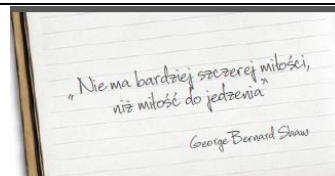


„Gotujemy modnie, zdrowo i nowocześnie”



Centrum Kulinarne

**SZKOLENIA KELNERSKIE:
PROGRAM SZKOLENIOWY SPECJALISTYCZNY
SERWIS ANGIELSKI**



Czas trwania: 6 godzin

Dedykowane dla: szkół gastronomicznych, lokali gastronomicznych, wszystkich zainteresowanych zawodem kelnera/kelnerki.

1. **Wprowadzenie (przedstawienie prowadzącego i uczestników, przekazanie celu i metodyki szkolenia, zapoznanie z harmonogramem)**

2. **Techniki serwisu angielskiego**

- **Tranżerowanie:**
 - * kurczaka faszerowanego
 - * kurczaka pieczonego
 - * Homara
- **Filetowanie:**
 - * ryb okrągłych – pstrąg lub dorad
 - * ryb płaskich – flądra lub halibut
 - * ananasa
 - * grapefruit lub pomarańcza
- **Flambiowanie:**
 - * naleśniki
 - * owoce
 - * steki – antrykot, roostbef
- **Wykańczanie:**
 - * desery
- **Przekładanie – porcjowanie**

Ćwiczenia praktyczne:

- fachowe umiejętności wykorzystania serwisu angielskiego
- organizacja pracy przy serwisie angielskim

minimum: 10 osób, maksimum: 25 osób.

Każdy z uczestników szkolenia otrzyma Certyfikat uczestnictwa wraz z pieczętką SKP i podpisem Prezesa Stowarzyszenia Kelnerów Polskich.



Prowadzący: Piotr Borecki:

- ✓ **Juror I MISTRZOSTW MŁODYCH KELNERÓW – ŚLĄSK -2014**
- ✓ **Organizator I MIĘDZYNARODOWYCH MISTRZOSTW GASTRONOMICZNYCH MŁODYCH KUCHARZY I KELNERÓW Rydułtowy 2015**
- ✓ **Członek Stowarzyszenia Kelnerów Polskich**
- ✓ **Specjalista do spraw szkoleń kelnerskich**
- ✓ **Kurs Sommelierski "Galicyjska Szkoła Smaku" Kraków**



Szczegóły celu uzgodnienia terminu i rodzaju działań:
Anna Kozdroń, Menadżer Produktu, tel. 608 302 801;
e-mail: a.kozdron@weindich.pl

Organizator Weindich Sp.J.



Centrum Kulinarne

ul. Adamickiego 8, Chorzów
tel.: 32 32 746 91 39; e-mail: ck@weindich.pl