

**AKADEMIA KELNERSKA  
GRZEGORZA GÓRNIKA  
ZAPRASZA NA  
KURS BRANŻOWY  
(Akredytowany przez Kuratorium Oświaty)  
DLA UCZNIÓW I NAUCZYCIELI SZKÓŁ  
GASTRONOMICZNYCH, HOTELARSKICH I  
TURYSTYCZNYCH**



**„GASTRO SHOW”  
„Restaurant Silver Special Service”  
„SERWIS RESTAURACYJNY”  
KURS BRANŻOWY II STOPNIA**

*Kurs branżowy podnoszący kompetencje i kwalifikacje zawodowe dla nauczycieli przedmiotów zawodowych, uczniów szkół gastronomicznych, hotelarskich i turystycznych*

---

Akademia Kelnerska Grzegorza Górnik - Akredytowana przez Kuratorium Oświaty  
Niepubliczna Placówka Kształcenia Ustawicznego

[akademiakelnerska@wp.pl](mailto:akademiakelnerska@wp.pl),

tel., 502 46 55 47

[www.akademiakelnerska.com](http://www.akademiakelnerska.com)

<https://www.facebook.com/AkademiaKelnerskaGrzegorzaGornika>

## **Program kursu - 3 dni**

- *Improstyl – innowacja w nakrywaniu stołu w restauracji.*
- *Predyspozycje osobowe, cechy i umiejętności kelnera a'la carte.*
- *Historia zawodu kelnera - wiadomości ogólne- test*
- *Serwis Specjalny Homara i ostryg.*
- *Serwis Synchroniczny - film*
- *Flambirowanie przy stoliku gości na wózku do flambirowania, ( np.: naleśniki, banany).*
- *Metody serwisu(ćwiczenia w grupach):*
  - a) *Serwis Synchroniczny – serwowanie dań pod kopułami*
  - b) *Nakrywanie stolika zastawą stołową*
  - c) *Serwis do stolika gości kawy i deseru z patery*
  - d) *Techniki noszenia zastawy stołowej na tacy prostokątnej*
  - e) *Polerowanie szkła*
  
- *Serwowanie i porcjowanie owoców, np.: ananas, banan, kokos, melon itp.*
- *Filetowanie całego pstrąga przy stoliku gościa – serwis i degustacja*
- *Fondue po polsku – przygotowanie nakrycia i degustacja*
- *Czynności kelnerskie wykonywane z prawej i lewej strony gościa – test*
  
- *Miksologia – charakterystyka napojów alkoholowych ( Cognac, Whisky, Gin, Rum, Tequila, Likiery, Kremy itp.)*
- *Fizjologia mieszania napojów mieszanych: przygotowanie drinków ,przykłady i ćwiczenia.*
- *Kolejność czynności przygotowania napoju mieszanego*
- *Dobór różnorodnych ingrediencji: przygotowanie drinków ,przykłady i ćwiczenia.*
  
- *Historia wina i wiadomości ogólne.*
- *Bukiet – zapach , Szata - klarowność, zmysł organoleptyczny – smak.*
- *Serwowanie i otwieranie wina białego a la carte.*
- *Dekantacja czerwonego wina starego.*
- *Pokazowe gaszenie i zapalanie świecy*
- *Klasyfikacja win , szczepy winorośli, temperatury serwowania wina.*
- *Łączenie wina z serami, Metody serwisu serów( krojenie), nakrycie do serów a la carte, Serwis degustacyjny SERÓW - (BRIE , GORGONZOLA ,CHEDDAR ,CAMMEMBERT, FETA i WIN - (MERLOT, CHARDONNAY, ZINFANDEL, CABERNET SAVIGNONE, PINOT NOIR)*

### **GRAFIK GODZINOWY**

8.00 - 09.30 - wykłady i ćwiczenia

09.30 - 09.45 - przerwa

09.45 - 11.15- wykłady i ćwiczenia

11.15 - 11.30 - przerwa

11.30 - 13.00 - wykłady i ćwiczenia

---

*Akademia Kelnerska Grzegorza Górnika - Akredytowana przez Kuratorium Oświaty  
Niepubliczna Placówka Kształcenia Ustawicznego*  
[akademiakelnerska@wp.pl](mailto:akademiakelnerska@wp.pl),  
tel., 502 46 55 47  
[www.akademiakelnerska.com](http://www.akademiakelnerska.com)  
<https://www.facebook.com/AkademiaKelnerskaGrzegorzaGornika>



#### *Kontakt*

*Akademia Kelnerska Grzegorza Górnika z siedzibą w Puławach*  
*Grzegorz Górnik*  
*Dyrektor*  
tel. 502 465 547  
[akademiakelnerska@wp.pl](mailto:akademiakelnerska@wp.pl)

*Po ukończeniu kursu – warsztatów uczestnicy otrzymują INDEKS z „**CERTYFIKATEM**”  
ukończenia warsztatów w języku angielskim oraz **ZASWIADCZENIEM** w j. polskim*

---

*Akademia Kelnerska Grzegorza Górnika - Akredytowana przez Kuratorium Oświaty  
Niepubliczna Placówka Kształcenia Ustawicznego*  
[akademiakelnerska@wp.pl](mailto:akademiakelnerska@wp.pl),  
tel. 502 46 55 47  
[www.akademiakelnerska.com](http://www.akademiakelnerska.com)  
<https://www.facebook.com/AkademiaKelnerskaGrzegorzaGornika>