# CENTRUM KSZTAŁCENIA KADR

**UL. FORDOŃSKA 120, BYDGOSZCZ TEL. 52 345 36 74/75**

**ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO-HOTELARSKICH IM. EMILII GIERCZAK W KOŁOBRZEGU**

## KURSY DLA ZAWODU TECHNIK OBSŁUGI TURYSTYCZNEJ

## I TECHNIK HOTELARSTWA

1) **Kurs sommeliera– Prowadzący Arkadiusz Kurowski – trener i instruktor Ogólnopolskiej Szkoły Barmanów. Ogólnopolska Szkoła Barmanów to obecnie największa akademia sztuki barmańskiej w Polsce i zarazem jedna z najstarszych. Na przestrzeni lat przeszkoliła tysiące osób, a absolwentów Szkoły– profesjonalnych barmanów, kelnerów, sommelierów i menedżerów – można na co dzień spotkać w najlepszych klubach i restauracjach na terenie całej Polski i poza jej granicami.**

**Program kursu: SOMMELIER**

**Termin: 24.03.2017 r. i 25.03.2017 r.**

| Lp. | Temat zajęć/ Zakres tematyczny | Wykładowca | Data | Godzina od.. do… | Liczba godzin |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Omówienie sylwetki sommeliera oraz charakterystyka tego zawodu | Arkadiusz Kurowski | 24.03.2017 r. | 8.00 – 14.45 | 8 |
| 2 | Czym jest wino? Co możemy nazwać winem i jaka jest jego historia | Arkadiusz Kurowski | | | |
| 3 | Omówienie terminu „terroir” oraz jego znaczenie przy produkcji | Arkadiusz Kurowski | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | wina | | | | |
| 4 | Metody produkcji wina białego | Arkadiusz Kurowski | | | |
| 5 | Metody produkcji wina czerwonego | Arkadiusz Kurowski | | | |
| 6 | Metody produkcji wina słodkiego | Arkadiusz Kurowski | | | |
| 7 | Najważniejsze szczepy czerwone i białe | Arkadiusz Kurowski | | | |
| 8 | Serwis: temperatura, odpowiednie szkło, prezentacja i podawanie wina | Arkadiusz Kurowski | | | |
| 9 | Dotlenianie, dekantacja wina | Arkadiusz Kurowski | | | |
| 10 | Przechowywanie wina: w restauracji, domowej spiżarni lub piwniczce | Arkadiusz Kurowski | 25.03.2017 r. | 8.00 – 14.45 | 8 |
| 11 | Czytanie etykiety na butelce | Arkadiusz Kurowski | | | |
| 12 | Główne regiony produkcji wina | Arkadiusz Kurowski | | | |
| 13 | Wady tego trunku | Arkadiusz Kurowski | | | |
| 14 | Produkcja szampana i wina musującego | Arkadiusz Kurowski | | | |
| 15 | Dobór wina do potraw | Arkadiusz Kurowski | | | |
| 16 | Porównanie win na podstawie tablic degustacyjnych | Arkadiusz Kurowski | | | |

2) **Kurs kuchnia międzynarodowa – Prowadzący Artur Szlama – kucharz z wieloletnim doświadczeniem. Pełnił obowiązki pomocnika kucharza i szefa kuchni w restauracjach i hotelach w Anglii i Polsce. Miał zaszczyt przygotowywać dania dla piłkarzy czołowych drużyn angielskiej Premier Leauge (m.in:Arsenal Londyn, Manchester City, Southampton, Norwich City, Chelsea, Manchaster United). Poznał potrawy kuchni śródziemnomorskiej, hinduskiej, orientalnej, a także kuchni karaibskiej.**

## Program kursu: KUCHNIA MIĘDZYNARODOWA

## Termin: 01.04.2017 r. i 08.04.2017 r.

| Lp. | Temat zajęć/ Zakres tematyczny | Wykładowca | Data | Godzina od.. do… | Liczba godzin |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Wprowadzenie do kuchni międzynarodowej | Artur Szlama | 01.04.2017 r. | 8.00 – 14.45 | 8 |
| 2 | Kuchnia francuska i kuchnia północnej Europy | Artur Szlama | | | |
| 3 | Charakterystyka kuchni włoskiej i śródziemnomorskiej | Artur Szlama | | | |
| 4 | Potrawy kuchni środkowoeuropejskiej | Artur Szlama | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **5** | **Kuchnia żydowska** | **Artur Szlama** | | | |
| **10** | **Kuchnia afrykańska** | **Artur Szlama** | **08.04.2017 r.** | **8.00 – 14.45** | 8 |
| **11** | **Indie, Tajlandia, Wietnam czyli kuchnia indyjska i Azji Południowo-Wschodniej** | **Artur Szlama** | | | |
| **12** | **Receptury i techniki tradycyjnej kuchni chińskiej i japońskiej** | **Artur Szlama** | | | |
| **13** | **Kuchnia Ameryki Południowej i Karaibów** | **Artur Szlama** | | | |
| **14** | **Dania kuchni meksykańskiej, a Stany Zjednoczone** | **Artur Szlama** | | | |