

organizuje

JEDNODUCHOU OBSLUHU HOSTŮ

Charakteristika kurzu:

Délka kurzu:	<ul style="list-style-type: none">• dvoudenní seminář zahrnující 7 hodin teoretické výuky a 7 hodin praktické výuky• zahájení: 8.00 hod. s přestávkou na oběd• je nutné počítat s časovou rezervou (seminář se na základě otázek frekventantů může prodloužit o cca 1 hodinu)
Počet účastníků:	<ul style="list-style-type: none">• 6 – 10 osob
Cena kurzu:	<ul style="list-style-type: none">• 2 500,- Kč / účastník• cena kurzu zahrnuje: opotřebením inventáře (čisticí prostředky, energie, opotřebením technologií)
Termín konání:	<ul style="list-style-type: none">• termíny nejsou pevně stanoveny• vychází se z aktuální poptávky zájemců
Místo konání:	<ul style="list-style-type: none">• učebna stolničení v prostorách SOU a SOŠ SČMSD, Znojmo, s. r. o.
Struktura kurzu:	<ul style="list-style-type: none">• teoretická část: způsoby a systémy obsluhy, jednoduchá obsluha – základní a vyšší forma, rozdělení inventáře na úseku obsluhy, pořadí pokrmů v menu, pravidla zakládání a použití inventáře• praktická část: praktická ukázka používání inventáře, inventář na pokrmy a nápoje, praktické založení couvertu dle restauračního menu, praktická obsluha, práce s příručníkem, servis pokrmů a nápojů• ukázka: jídelní přístroje a jejich používání, práce s překládacím přístrojem, založení couvertu, ukázka jednoduché obsluhy vyšší formy
Technické zajištění:	<ul style="list-style-type: none">• inventář na úseku obsluhy

V případě zájmu kontaktujte:

- ředitele školy: Mgr. Libora Hanzala (hanzal.libor@sousoszn.cz)
- koordinátorku vzdělávání dospělých: Mgr. Lucii Plánkovou (plankova.lucie@sousoszn.cz)

Ve Znojmě 1. září 2013