

Sztuka profesjonalnego cateringu

Program szkolenia

4 dni, tj 32 godziny zajęć

DZIEŃ 1	
Czas trwania	Tematyka
9.15 – 10.45	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wprowadzenie - znaczenie imprez okolicznościowych zewnętrznych . 2. Szeroko pojęta organizacja imprez okolicznościowych zewnętrznych- czym się charakteryzują i różnią od klasycznej obsługi gościa. 3. Oczekiwanie zleceniodawców. 4. Oczekiwanie zleceniobiorców – cele. 5. Organizacja i współpraca gastronomii z działem sprzedaży (Hotel/SPG).
10.45- 11.00	Przerwa kawowa
11.00 – 12.30	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rodzaje imprez okolicznościowych, m.in.: zasiadane, spotkania, wesela, komunie, stypy, imprezy z muzyką, imprezy stojące – angielskie, mieszane - amerykańskie . 2. Bale, rauty, bankiety.
12.30- 13.00	Lunch
13.00 – 16.00	<ol style="list-style-type: none"> 1. Organizacja bufetów: typy bufetów, warunki techniczne. 2. Sprzęt podstawowy i sprzęt specjalistyczny . 3. Usługi firm zewnętrznych, współpraca, koszty. 4. Kary za zniszczenia i inne, płatności, terminy, zaliczki.

DZIEŃ 2	
Czas trwania	Tematyka
9.15 – 10.45	<ol style="list-style-type: none"> 1. Konstruowanie ofert cateringowych i ich skuteczność sprzedażowa. 2. Konieczność badania rynku lokalnego i znajomość ofert konkurencji. 3. Procedura przygotowania oferty - podstawowe punkty i ważne uwagi.
10.45- 11.00	Przerwa kawowa
11.00 – 12.30	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rodzaje ofert cateringowych. 2. Łączenie usług- gastronomia, nocleg i inne usługi. 3. Co jest najważniejsze w opracowaniu oferty. 4. Czym więcej tym mniej? 5. Skuteczność sprzedażowa- skala ważności. 6. Czym szybciej tym lepiej - odpowiadanie na oferty i zapytania.
12.30- 13.00	Lunch
13.00 – 16.00	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spotkania ze zleceniodawcą. 2. Referencje. 3. Informacje na stronie www, PR.

DZIEŃ 3	
Czas trwania	Tematyka
9.15 – 10.45	<p>WARSZTATY w grupach - PRZYGOTOWANIE OFERTY SPRZEDAŻOWEJ WRAZ Z KALKULACJĄ, WSZYSTKICH ELEMENTÓW NA WYBRANE ZLECENIE</p> <p>1. Opracowanie harmonogramu prac przy ofercie.</p>
10.45-11.00	Przerwa kawowa
11.00 – 12.30	<p>WARSZTATY w grupach - PRZYGOTOWANIE OFERTY SPRZEDAŻOWEJ WRAZ Z KALKULACJĄ I WSZYSTKIMI ELEMENTAMI NA WYBRANE ZLECENIE cz.1</p>
12.30- 13.00	Lunch
13.00 – 16.00	<p>WARSZTATY w grupach - PRZYGOTOWANIE OFERTY SPRZEDAŻOWEJ WRAZ Z KALKULACJĄ I WSZYSTKIMI ELEMENTAMI NA WYBRANE ZLECENIE cz. 2</p> <p>1. Omówienie wyników zadań:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Logistyka, lokalizacja, sprzęt-meble, dojazd, transport. • Obsługa, kelnerzy, pomoce, kucharze, zakresy wspólnych obszarów działań. • Menu, kalkulacja, F&BC, jedzenie, napoje, zapas, pozostałości. • Zaplecze, serwis sprzątający, opłaty, dodatkowe koszty. • Osoba odpowiedzialna, umowa, zaliczka, rozliczenie ostateczne negocjacje. • Zakończenie, sprzątanie, straty, zniszczenia, obsługa. • Wizerunek firmy, oceny, rekomendacje. • Jakość wykonywanej usługi. • Kontrola zleceniobiorcy na każdym etapie świadczenia usługi. <p>2. <u>WNIOSKI</u>- tworzenie listy najważniejszych elementów do sprzedaży i realizacji zlecenia.</p>
DZIEŃ 4	
Czas trwania	Tematyka
9.00 – 15.30	<p>ZAJĘCIA PRAKTYCZNE</p> <p>Profesjonalny catering – propozycje MISTRZA KUCHNI Mariusza Siwaka - szef kuchni restauracji Hotelu Park w Szczecinie, wybitny znawca smaków i aromatów, uczestnik Kulinarnych Mistrzostw Świata. Wyśmienita kuchnia Pana Mariusza zdobyła szereg wyróżnień w konkursach kulinarnych, a także uznanie smakoszy z całego świata.</p>

Sztuka profesjonalnego cateringu

ZAJĘCIA PRAKTYCZNE

propozycje MISTRZA KUCHNI Mariusza Siwaka

23 maja 2013 r. godz.9.00 – 15.30

**Miejsce: Zespół Szkół nr 6 ul. Sowińskiego 3
Pracownia technologiczna II p.**

CZAS TRWANIA	TEMAT
9.00 – 11.00	<ol style="list-style-type: none"> 1. Przekąski zimne i sałatki 2. Finger food 3. Szykowanie i prezentacja przekąsek z różnych narodowości 4. Omówienie dań
15 MIN	przerwa kawowa
11.15 – 13.15	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dania ciepłe 2. Dodatki 3. Szykowanie dań ciepłych i prezentacja 4. Omówienie dań
15 min	przerwa kawowa
13.30 – 15.30	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desery 2. Szykowanie i dekorowanie dań 3. Omówienie deserów
15.30	lunch