



W dniach 31.05 – 02.06.2019 r. dla uczniów ZSP nr 3 kształcących się w zawodzie technik hotelarstwa i kelner po raz kolejny zostały zorganizowane kursy barmańskie i sommelierskie. Poprowadził je pan **Grzegorz Górnik** – prezes Akademii Kelnerskiej Krajowego Stowarzyszenia Kelnerów. Trener z wieloletnim stażem, który specjalizuje się w kursach kelnerskich, barmańskich i sommelierskich oraz prowadzi szkolenia w stylu working flair.

Celem kursu było pogłębienie wiedzy i podniesienie umiejętności w zakresie fachowej, kompleksowej obsługi gościa w zakładach gastronomicznych, a także podczas wszelkiego rodzaju konferencji, bankietów czy przyjęć okolicznościowych. Różnorodna tematyka szkolenia oparta była na praktykach i konwersacjach, pobudzała wyobraźnię, rozwijała zaangażowanie, wzbogacała umiejętności zawodowe i nadała pewności siebie przyszłym kelnerom i hotelarzom.

W czasie 3-dniowego kursu uczniowie zdobyli umiejętności z zakresu przygotowania i obsługiwanego serwisu specjalnego, sommelierstwa, drinków finezyjnych, koktajli, mock-taili, mixologii alkoholi oraz improstylu w nakrywaniu stołów.

Można było nie tylko przyglądać się pokazom „naszego mistrza”, ale także samemu wykonać i zdegustować przygotowanych potraw (homary, ślimaki, kawior, flambirowane banany) oraz napojów bezalkoholowych i alkoholowych.

Każdy z uczestników otrzymał certyfikat ukończenia kursów barmańskich i sommeliarskich w języku polskim i angielskim, a szkoła otrzymała branżowy EURO-CERTYFIKAT JAKOŚCI.

[zobacz zdjęcia](#)