

**FORMULARZ UZNAWALNOŚCI KWALIFIKACJI SYSTEMU ICVC
CERTYFIKACJA SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ**

Nazwa i adres Pracodawcy

FROMICO

Joanna From Grzegorz From s.c.

ul. Słoneczna 41, 05-170 Zakroczym

NIP: 531-170-36-92, REGON: 381887947

tel. +48 731 924 694

BRANŻA / SEKTOR – KOD EA – 30 HOTELE I RESTAURACJE*

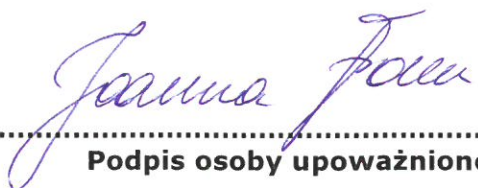
Niniejszym oświadczam, że Certyfikat Kwalifikacji Zawodowych

ICVC/BN 20008.19

Barman

Wydawany przez ICVC CERTYFIKACJA
SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ
jest przeze mnie rozpoznawalny i uznawalny.

Niniejszym przekazuję pozytywną rekomendację w wyżej wymienionym zakresie.


.....
Podpis osoby upoważnionej

*Rodzaj działalności gospodarczej (sektor) identyfikowany według kodu EA, według klasyfikacji wprowadzonej przez porozumienie EA MLA (ułatwienie swobodnego przepływu towarów i usług), spójnej z: Klasyfikacja Działalności Gospodarczej NACE Rev. 2 wg Rozporządzenia PE i Rady Nr 1893/2006 (OJ L 393/1 z 30.12.2006); Polska Klasyfikacja Działalności (PKD) 2007, Rozporządzenie Rady Ministrów z dnia 24 grudnia 2007 r. (Dz. U. Nr 251, poz.1885) Klasyfikacja Działalności Gospodarczej NACE Rev. 2 wg Rozporządzenia PE i Rady Nr 1893/2006 (OJ L 393/1 z 30.12.2006); Polska Klasyfikacja Działalności (PKD) 2007, Rozporządzenie Rady Ministrów z dnia 24 grudnia 2007 r. (Dz. U. Nr 251, poz.1885).

Barman

Certyfikat ICVC/BN 20008.19 Barman, potwierdza wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne osób pracujących w kawiarniach, barach, pubach, restauracjach, jak również w innych punktach gastronomicznych.

Certyfikat ICVC/BN 20008.19 jest wydawany osobom, które zdały Egzamin ICVC weryfikujący ich kwalifikacje do wykonywania zawodu Barmana m.in, takie jak:

1. Wiedza dotycząca zasad obsługi klienta w punkcie gastronomicznym
2. Wysoka kultura osobista
3. Umiejętność szybkiego nawiązania kontaktu z klientami
4. Rozwinięte umiejętności interpersonalne – komunikatywność i otwartość
5. Wiedza dotycząca zasad autoprezentacji i pierwszego wrażenia
6. Znajomość zasad komunikacji werbalnej i pozawerbalnej
7. Znajomość savoir vivre z zakresu branży gastronomicznej
8. Umiejętność profesjonalnego przyjęcia zamówienia
9. Wiedza na temat przygotowania różnego rodzaju napojów - dobór składników
10. Znajomość różnych technik przygotowywania napojów
11. Umiejętność śledzenia zapasów i składanie zamówienia
12. Wysoki poziom uważności na obsługiwanych gości
13. Zdolność podzielności uwagi i szybkiego reagowania
14. Dobra pamięć
15. Umiejętność współpracy zespołowej
16. przetwarzania informacji.

**FORMULARZ UZNAWALNOŚCI KWALIFIKACJI SYSTEMU ICVC
CERTYFIKACJA SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ**

Nazwa i adres Pracodawcy

EUROSALE

Tomasz Petryszyn

ul. Gałczyńskiego 4, 00-362 Warszawa
NIP 675-102-10-60, www.eurosale.pl

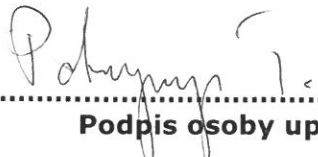
BRANŻA / SEKTOR – KOD EA – 30 HOTELE I RESTAURACJE*

Niniejszym oświadczam, że Certyfikat Kwalifikacji Zawodowych

**ICVC/BN 20008.19
Barman**

Wydawany przez ICVC CERTYFIKACJA
SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ
jest przeze mnie rozpoznawalny i uznawalny.

Niniejszym przekazuję pozytywną rekomendację w wyżej wymienionym zakresie.


.....
Podpis osoby upoważnionej

*Rodzaj działalności gospodarczej (sektor) identyfikowany według kodu EA, według klasyfikacji wprowadzonej przez porozumienie EA MLA (ułatwienie swobodnego przepływu towarów i usług), spójnej z: Klasyfikacja Działalności Gospodarczej NACE Rev. 2 wg Rozporządzenia PE i Rady Nr 1893/2006 (OJ L 393/1 z 30.12.2006); Polska Klasyfikacja Działalności (PKD) 2007, Rozporządzenie Rady Ministrów z dnia 24 grudnia 2007 r. (Dz. U. Nr 251, poz.1885) Klasyfikacja Działalności Gospodarczej NACE Rev. 2 wg Rozporządzenia PE i Rady Nr 1893/2006 (OJ L 393/1 z 30.12.2006); Polska Klasyfikacja Działalności (PKD) 2007, Rozporządzenie Rady Ministrów z dnia 24 grudnia 2007 r. (Dz. U. Nr 251, poz.1885).

Barman

Certyfikat ICVC/BN 20008.19 Barman, potwierdza wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne osób pracujących w kawiarniach, barach, pubach, restauracjach, jak również w innych punktach gastronomicznych.

Certyfikat ICVC/BN 20008.19 jest wydawany osobom, które zdały Egzamin ICVC weryfikujący ich kwalifikacje do wykonywania zawodu Barmana m.in, takie jak:

1. Wiedza dotycząca zasad obsługi klienta w punkcie gastronomicznym
2. Wysoka kultura osobista
3. Umiejętność szybkiego nawiązania kontaktu z klientami
4. Rozwinięte umiejętności interpersonalne – komunikatywność i otwartość
5. Wiedza dotycząca zasad autoprezentacji i pierwszego wrażenia
6. Znajomość zasad komunikacji werbalnej i pozawerbalnej
7. Znajomość savoir vivre z zakresu branży gastronomicznej
8. Umiejętność profesjonalnego przyjęcia zamówienia
9. Wiedza na temat przygotowania różnego rodzaju napojów - dobór składników
10. Znajomość różnych technik przygotowywania napojów
11. Umiejętność śledzenia zapasów i składanie zamówienia
12. Wysoki poziom uważności na obsługiwanych gości
13. Zdolność podzielności uwagi i szybkiego reagowania
14. Dobra pamięć
15. Umiejętność współpracy zespołowej
16. przetwarzania informacji.

**FORMULARZ UZNAWALNOŚCI KWALIFIKACJI SYSTEMU ICVC
CERTYFIKACJA SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ**

Nazwa i adres Pracodawcy



Dorota Kudyk
ul. Szwedzka 24 a, 22-400 ZAMOŚĆ
tel. 84 639 43 55
NIP 922-100-49-69 REGON 950204218


BRANŻA / SEKTOR – KOD EA – 30 HOTELE I RESTAURACJE*

Niniejszym oświadczam, że Certyfikat Kwalifikacji Zawodowych

**ICVC/BN 20008.19
Barman**

Wydawany przez ICVC CERTYFIKACJA
SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ
jest przeze mnie rozpoznawalny i uznawalny.

Niniejszym przekazuję pozytywną rekomendację w wyżej wymienionym zakresie.


.....
REFERENT
Ks. Administracyjno-Biurowych
Podpis osoby upoważnionej
Beata Kudyk

*Rodzaj działalności gospodarczej (sektor) identyfikowany według kodu EA, według klasyfikacji wprowadzonej przez porozumienie EA MLA (ułatwienie swobodnego przepływu towarów i usług), spójnej z: Klasyfikacja Działalności Gospodarczej NACE Rev. 2 wg Rozporządzenia PE i Rady Nr 1893/2006 (OJ L 393/1 z 30.12.2006); Polska Klasyfikacja Działalności (PKD) 2007, Rozporządzenie Rady Ministrów z dnia 24 grudnia 2007 r. (Dz. U. Nr 251, poz.1885) Klasyfikacja Działalności Gospodarczej NACE Rev. 2 wg Rozporządzenia PE i Rady Nr 1893/2006 (OJ L 393/1 z 30.12.2006); Polska Klasyfikacja Działalności (PKD) 2007, Rozporządzenie Rady Ministrów z dnia 24 grudnia 2007 r. (Dz. U. Nr 251, poz.1885).

Barman

Certyfikat ICVC/BN 20008.19 Barman, potwierdza wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne osób pracujących w kawiarniach, barach, pubach, restauracjach, jak również w innych punktach gastronomicznych.

Certyfikat ICVC/BN 20008.19 jest wydawany osobom, które zdały Egzamin ICVC weryfikujący ich kwalifikacje do wykonywania zawodu Barmana m.in, takie jak:

1. Wiedza dotycząca zasad obsługi klienta w punkcie gastronomicznym
2. Wysoka kultura osobista
3. Umiejętność szybkiego nawiązania kontaktu z klientami
4. Rozwinięte umiejętności interpersonalne – komunikatywność i otwartość
5. Wiedza dotycząca zasad autoprezentacji i pierwszego wrażenia
6. Znajomość zasad komunikacji werbalnej i pozawerbalnej
7. Znajomość savoir vivre z zakresu branży gastronomicznej
8. Umiejętność profesjonalnego przyjęcia zamówienia
9. Wiedza na temat przygotowania różnego rodzaju napojów - dobór składników
10. Znajomość różnych technik przygotowywania napojów
11. Umiejętność śledzenia zapasów i składanie zamówienia
12. Wysoki poziom uważności na obsługiwanych gości
13. Zdolność podzielności uwagi i szybkiego reagowania
14. Dobra pamięć
15. Umiejętność współpracy zespołowej
16. przetwarzania informacji.

**FORMULARZ UZNAWALNOŚCI KWALIFIKACJI SYSTEMU ICVC
CERTYFIKACJA SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ**

Nazwa i adres Pracodawcy,
Bar Restauracja "u Okłopa"
Lucyna Gniecka i Przemysław Gniecki
ul. Kolejowa 29, 22-500 Hrubieszów
NIP 919 000 20 00, Regon 950428768
tel. 503 814 915, e-mail: biuro@gniecki.com

BRANŻA / SEKTOR – KOD EA – 30 HOTELE I RESTAURACJE*

Niniejszym oświadczam, że Certyfikat Kwalifikacji Zawodowych

**ICVC/BN 20008.19
Barman**

Wydawany przez ICVC CERTYFIKACJA
SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ
jest przeze mnie rozpoznawalny i uznawalny.

Niniejszym przekazuję pozytywną rekomendację w wyżej wymienionym zakresie.

Bar Restauracja "u Okłopa"
Lucyna Gniecka i Przemysław Gniecki
ul. Kolejowa 29, 22-500 Hrubieszów
NIP 919 000 20 00, Regon 950428768
tel. 503 814 915, e-mail: biuro@gniecki.com
www.gniecki.com

Podpis osoby upoważnionej

*Rodzaj działalności gospodarczej (sektor) identyfikowany według kodu EA, według klasyfikacji wprowadzonej przez porozumienie EA MLA (ułatwienie swobodnego przepływu towarów i usług), spójnej z: Klasyfikacja Działalności Gospodarczej NACE Rev. 2 wg Rozporządzenia PE i Rady Nr 1893/2006 (OJ L 393/1 z 30.12.2006); Polska Klasyfikacja Działalności (PKD) 2007, Rozporządzenie Rady Ministrów z dnia 24 grudnia 2007 r. (Dz. U. Nr 251, poz.1885) Klasyfikacja Działalności Gospodarczej NACE Rev. 2 wg Rozporządzenia PE i Rady Nr 1893/2006 (OJ L 393/1 z 30.12.2006); Polska Klasyfikacja Działalności (PKD) 2007, Rozporządzenie Rady Ministrów z dnia 24 grudnia 2007 r. (Dz. U. Nr 251, poz.1885).

Barman

Certyfikat ICVC/BN 20008.19 Barman, potwierdza wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne osób pracujących w kawiarniach, barach, pubach, restauracjach, jak również w innych punktach gastronomicznych.

Certyfikat ICVC/BN 20008.19 jest wydawany osobom, które zdały Egzamin ICVC weryfikujący ich kwalifikacje do wykonywania zawodu Barmana m.in, takie jak:

1. Wiedza dotycząca zasad obsługi klienta w punkcie gastronomicznym
2. Wysoka kultura osobista
3. Umiejętność szybkiego nawiązania kontaktu z klientami
4. Rozwinięte umiejętności interpersonalne – komunikatywność i otwartość
5. Wiedza dotycząca zasad autoprezentacji i pierwszego wrażenia
6. Znajomość zasad komunikacji werbalnej i pozawerbalnej
7. Znajomość savoir vivre z zakresu branży gastronomicznej
8. Umiejętność profesjonalnego przyjęcia zamówienia
9. Wiedza na temat przygotowania różnego rodzaju napojów - dobór składników
10. Znajomość różnych technik przygotowywania napojów
11. Umiejętność śledzenia zapasów i składanie zamówienia
12. Wysoki poziom uważności na obsługiwanych gości
13. Zdolność podzielności uwagi i szybkiego reagowania
14. Dobra pamięć
15. Umiejętność współpracy zespołowej
16. przetwarzania informacji.

**FORMULARZ UZNAWALNOŚCI KWALIFIKACJI SYSTEMU ICVC
CERTYFIKACJA SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ**

Nazwa i adres Pracodawcy

Piotr Bogacki

62-510 Konin, ul. Stokrotkowa 6
NIP 665-256-22-18, REGON 311506517
NR EWID. 020277/06

BRANŻA / SEKTOR – KOD EA – 30 HOTELE I RESTAURACJE*

Niniejszym oświadczam, że Certyfikat Kwalifikacji Zawodowych

ICVC/BN 20008.19

Barman

Wydawany przez ICVC CERTYFIKACJA
SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ
jest przeze mnie rozpoznawalny i uznawalny.

Niniejszym przekazuję pozytywną rekomendację w wyżej wymienionym zakresie.

Bogacki Piotr
.....
Podpis osoby upoważnionej

*Rodzaj działalności gospodarczej (sektor) identyfikowany według kodu EA, według klasyfikacji wprowadzonej przez porozumienie EA MLA (ułatwienie swobodnego przepływu towarów i usług), spójnej z: Klasyfikacja Działalności Gospodarczej NACE Rev. 2 wg Rozporządzenia PE i Rady Nr 1893/2006 (OJ L 393/1 z 30.12.2006); Polska Klasyfikacja Działalności (PKD) 2007, Rozporządzenie Rady Ministrów z dnia 24 grudnia 2007 r. (Dz. U. Nr 251, poz.1885) Klasyfikacja Działalności Gospodarczej NACE Rev. 2 wg Rozporządzenia PE i Rady Nr 1893/2006 (OJ L 393/1 z 30.12.2006); Polska Klasyfikacja Działalności (PKD) 2007, Rozporządzenie Rady Ministrów z dnia 24 grudnia 2007 r. (Dz. U. Nr 251, poz.1885).

Barman

Certyfikat ICVC/BN 20008.19 Barman, potwierdza wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne osób pracujących w kawiarniach, barach, pubach, restauracjach, jak również w innych punktach gastronomicznych.

Certyfikat ICVC/BN 20008.19 jest wydawany osobom, które zdały Egzamin ICVC weryfikujący ich kwalifikacje do wykonywania zawodu Barmana m.in, takie jak:

1. Wiedza dotycząca zasad obsługi klienta w punkcie gastronomicznym
2. Wysoka kultura osobista
3. Umiejętność szybkiego nawiązania kontaktu z klientami
4. Rozwinięte umiejętności interpersonalne – komunikatywność i otwartość
5. Wiedza dotycząca zasad autoprezentacji i pierwszego wrażenia
6. Znajomość zasad komunikacji werbalnej i pozawerbalnej
7. Znajomość savoir vivre z zakresu branży gastronomicznej
8. Umiejętność profesjonalnego przyjęcia zamówienia
9. Wiedza na temat przygotowania różnego rodzaju napojów - dobór składników
10. Znajomość różnych technik przygotowywania napojów
11. Umiejętność śledzenia zapasów i składanie zamówienia
12. Wysoki poziom uważności na obsługiwanych gości
13. Zdolność podzielności uwagi i szybkiego reagowania
14. Dobra pamięć
15. Umiejętność współpracy zespołowej
16. przetwarzania informacji.