



Kurs BARMAN - szkolenie kończące się egzaminem

Numer usługi 2024/01/12/115503/2050245

5 600,00 PLN brutto

5 600,00 PLN netto

147,37 PLN brutto/h

147,37 PLN netto/h

ALDEO SYSTEMY
ZARZĄDZANIA
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ



📍 Jarosław / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 38 h

📅 05.09.2024 do 08.09.2024

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych
Grupa docelowa usługi	<p>Szkolenie adresowane jest do osób pracujących lub chcących pracować w kawiarniach, barach, pubach, restauracjach, jak również w innych punktach gastronomicznych a także dla wszystkich osób zainteresowanych tematyką szkolenia.</p> <p>Szkolenie odpowiednie jest dla osób na każdym poziomie zaawansowania. Skierowane jest zarówno do osób posiadających podstawowe doświadczenie w pracy w punktach gastronomicznych jak i osób bez doświadczenia zawodowego w przedmiocie szkolenia zainteresowanych tematyką szkolenia i chcących uzyskać kwalifikacje w tym zakresie.</p>
Minimalna liczba uczestników	8
Maksymalna liczba uczestników	20
Data zakończenia rekrutacji	04-09-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	38
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

Cel

Cel edukacyjny

Usługa „Kurs BARMAN - szkolenie kończące się egzaminem” przygotowuje do pracy w kawiarniach, barach, pubach, restauracjach, jak również w innych punktach gastronomicznych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
współpracuje w zespole	Efekt uczenia się weryfikowany jest zgodnie z zapisami programu szkolenia	Test teoretyczny
obsługuje klienta w punkcie gastronomicznym z zachowaniem wysokiej kultury osobistej, komunikatywności i otwartości oraz wg zasad savoir vivre z zakresu branży gastronomicznej	Efekt uczenia się weryfikowany jest zgodnie z zapisami programu szkolenia	Test teoretyczny
nawiązuje kontakt z klientami	Efekt uczenia się weryfikowany jest zgodnie z zapisami programu szkolenia	Test teoretyczny
wskazuje zasady autoprezentacji i wywierania pierwszego dobrego wrażenia	Efekt uczenia się weryfikowany jest zgodnie z zapisami programu szkolenia	Test teoretyczny
wskazuje zasady komunikacji werbalnej i pozawerbalnej	Efekt uczenia się weryfikowany jest zgodnie z zapisami programu szkolenia	Test teoretyczny
wymienia zasady savoir vivre z zakresu branży gastronomicznej	Efekt uczenia się weryfikowany jest zgodnie z zapisami programu szkolenia	Test teoretyczny
profesjonalnie przyjmuje zamówienia	Efekt uczenia się weryfikowany jest zgodnie z zapisami programu szkolenia	Test teoretyczny
przygotowuje różnego rodzaju napoje	Efekt uczenia się weryfikowany jest zgodnie z zapisami programu szkolenia	Test teoretyczny
wymienia składniki przygotowanych napojów	Efekt uczenia się weryfikowany jest zgodnie z zapisami programu szkolenia	Test teoretyczny
wskazuje techniki przygotowywania napojów	Efekt uczenia się weryfikowany jest zgodnie z zapisami programu szkolenia	Test teoretyczny
charakteryzuje metody śledzenia zapasów i składania zamówienia	Efekt uczenia się weryfikowany jest zgodnie z zapisami programu szkolenia	Test teoretyczny
wykonuje pracę z zachowaniem wysokiego poziomu uważności na obsługiwanych gości, podzielności uwagi i szybkiego reagowania	Efekt uczenia się weryfikowany jest zgodnie z zapisami programu szkolenia	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
omawia techniki zapamiętywania	Efekt uczenia się weryfikowany jest zgodnie z zapisami programu szkolenia	Test teoretyczny

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

Dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

Dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

Dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji

Program

Szkolenie adresowane jest do osób pracujących lub chcących pracować w kawiarniach, barach, pubach, restauracjach, jak również w innych punktach gastronomicznych a także dla wszystkich osób zainteresowanych tematyką szkolenia.

Szkolenie odpowiednie jest dla osób na każdym poziomie zaawansowania. Skierowane jest zarówno do osób posiadających podstawowe doświadczenie w pracy w punktach gastronomicznych jak i osób bez doświadczenia zawodowego w przedmiocie szkolenia zainteresowanych tematyką szkolenia i chcących uzyskać kwalifikacje w tym zakresie.

Zagadnienia poruszane podczas szkolenia:

1. Wprowadzenie do zawodu barmana, etyka zawodowa. 3 GODZ

- Predyspozycje zawodowe i cechy osobowe dobrego barmana. Wymagania fizyczne i zdrowotne.
- Dobra pamięć – techniki pamięciowe. Podzielność uwagi i umiejętność szybkiego liczenia.
- Savoir vivre z zakresu branży gastronomicznej. Etyka zawodowa.
- Autoprezentacja i umiejętności interpersonalne. Komunikacja werbalna i niewerbalna. Współpraca w zespole.

2. Obsługa klienta. Profesjonalne przyjmowanie zamówienia. 2 GODZ

- Typy klientów. Obsługa klienta. Nawiązywanie kontaktu z klientem.
- Przyjmowanie zamówień. Przyjmowanie należności, rozliczanie dziennego utargu itp. oraz prowadzenie obowiązującej dokumentacji.

3. Wyposażenie i organizacja profesjonalnego cocktail baru. 3 GODZ.

- Organizacja i optymalizacja pracy za barem.

- Śledzenie zapasów i składanie zamówienia.
- Prezentacja sprzętu barmańskiego i sposobów posługiwania się nim. Rodzaje szkła.
- Rodzaje miar – omówienie jednostek miar.

4. Przygotowanie różnego rodzaju napojów – dobór składników. Techniki przygotowywania napojów. 30 GODZ

- Podział i charakterystyka Napojów Mieszanych. Podział Napojów Alkoholowych i Bezałkoholowych.
- Historia alkoholi i procesy produkcji.
- Receptury napojów mieszanych, teoretyczne i praktyczne zastosowanie receptur, techniki miksowania: przygotowanie klasycznych drinków na bazie alkoholi, drinki bezałkoholowe/ smoothies/ lemoniady. Sztuka dekoracji

SZKOLENIE ZAPLANOWANO NA 38 GODZ. SZKOLENIOWYCH/ DYDAKTYCZNYCH (1 godz szkoleniowa/ dydaktyczna = 45 min.

Warunki organizacyjne realizacji szkolenia:

Zalecana minimalna liczba osób na szkoleniu: 8

Zalecana maksymalna liczba osób na szkoleniu: 20

Sala powinna zapewniać odpowiednią ilość miejsc siedzących oraz umożliwiać przeprowadzenie części praktycznej szkolenia (m.in. dostęp do bieżącej wody).

W sali powinny znajdować się stoły lub miejsca zawierające dołączone pulpity na których uczestnicy będą mogli zapisywać notatki.

Układ stołów: dowolny

Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem zróżnicowanych form: indywidualnie i grupowo.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

Umiejętności, które Uczestnik nabywa w procesie uczenia się:

- obsługuje klienta w punkcie gastronomicznym z zachowaniem wysokiej kultury osobistej, komunikatywności i otwartości oraz wg zasad savoir vivre z zakresu branży gastronomicznej;
- nawiązuje kontakt z klientami;
- wskazuje zasady autoprezentacji i wywierania pierwszego dobrego wrażenia;
- wskazuje zasady komunikacji werbalnej i pozawerbalnej;
- wymienia zasady savoir vivre z zakresu branży gastronomicznej;
- profesjonalnie przyjmuje zamówienia;
- przygotowuje różnego rodzaju napoje;
- wymienia składniki przygotowanych napojów;
- wskazuje techniki przygotowywania napojów;
- charakteryzuje metody śledzenia zapasów i składania zamówienia;
- wykonuje pracę z zachowaniem wysokiego poziomu uważności na obsługiwanych gości, podzielności uwagi i szybkiego reagowania;
- omawia techniki zapamiętywania;
- współpracuje w zespole.

Efekt uczenia się: obsługuje klienta w punkcie gastronomicznym z zachowaniem wysokiej kultury osobistej, komunikatywności i otwartości oraz wg zasad savoir vivre z zakresu branży gastronomicznej

Kryteria weryfikacji:

- określa predyspozycje psychofizyczne, wymagania i umiejętności niezbędne do wykonywania zadań zawodowych barmana;
- opisuje sylwetkę zawodową barmana;
- omawia zasady etyki w pracy barmana, np. dyskrecja, cierpliwość, uczciwość, uprzejmość;
- stosuje zasady komunikacji interpersonalnej.
- przytacza przykłady niedopuszczalnych oraz właściwych zachowań barmana podczas kontaktu z klientem;
- tworzy komunikaty skierowane do klienta dostosowane do sytuacji.

Efekt uczenia się: nawiązuje kontakt z klientami

Kryteria weryfikacji:

- wymienia zasady nawiązywania kontaktu z klientem i ilustruje je przykładami;
- nawiązuje relacje z klientem, wykorzystując techniki komunikacji;
- omawia wpływ wizerunku barmana na budowanie relacji z klientem.

Efekt uczenia się: wskazuje zasady autoprezentacji i wywierania pierwszego dobrego wrażenia**Kryteria weryfikacji:**

- respektuje reguły kultury osobistej;
- stosuje zasady etykiety i formy grzecznościowe;
- postępuje zgodnie z zasadami etyki;
- omawia zagadnienia związane z ubiorem i postawą;
- dba o czytelność wypowiedzi i profesjonalizm.

Efekt uczenia się: wskazuje zasady komunikacji werbalnej i pozawerbalnej**Kryteria weryfikacji:**

- definiuje i rozróżnia pojęcie komunikacji werbalnej i niewerbalnej;
- stosuje narzędzia skutecznej komunikacji;
- wskazuje bariery w komunikacji interpersonalnej;
- przestrzegania zasad prawidłowej komunikacji w otoczeniu zawodowym.

Efekt uczenia się: wymienia zasady savoir vivre z zakresu branży gastronomicznej**Kryteria weryfikacji:**

- wyjaśnia pojęcie „savoir-vivre”
- wskazuje podstawowe zasady savoir vivre np. etyczne, wzajemności, uszanowania prywatności, starszeństwa, tolerancji, dyskrecji, punktualności itd.;
- omawia zasady dress code'u;
- stosuje zasady savoir-vivre'u do wykonywania zawodu barmana;
- opisuje zasady hierarchii organizacyjnej w lokalu/ przedsiębiorstwie.

Efekt uczenia się: profesjonalnie przyjmuje zamówienia**Kryteria weryfikacji:**

- wyróżnia typy klientów;
- używa zwrotów grzecznościowych w konwersacji z gośćmi różnych typów charakterologicznych
- rozróżnia etapy obsługi gości;
- wykonuje czynności związane z przyjęciem zamówienia (udziela informacji, doradza, przyjmuje zamówienie).

Efekt uczenia się: przygotowuje różnego rodzaju napoje**Kryteria weryfikacji:**

- wskazuje podział i omawia charakterystykę napojów mieszanych, dokonuje podziału napojów alkoholowych i bezalkoholowych;
- omawia zagadnienia dotyczące historii alkoholi i procesów produkcji;
- omawia i dobiera szkło do typu napoju;

- omawia i dobiera sprzęt i narzędzia do przygotowania danego typu napoju;
- podaje receptury mieszanych napojów alkoholowych,
- przygotowuje mieszany napój alkoholowy
- omawia trendy w przygotowaniu mieszanych napojów bezalkoholowych (bezalkoholowe wersje klasycznych drinków, smoothie itp.),
- przygotowuje napój bezalkoholowy według podanych preferencji gościa (np. smoothie)

Efekt uczenia się: wymienia składniki przygotowanych napojów

Kryteria weryfikacji:

- charakteryzuje i rozróżnia typy mocnych alkoholi (wódki czyste, wódki gatunkowe aromatyzowane, wódki gatunkowe naturalne),
- charakteryzuje i rozróżnia typy win,
- charakteryzuje i rozróżnia inne rodzaje alkoholi fermentowanych,
- omawia i charakteryzuje składniki napojów mieszanych (składniki główne, modyfikatory, bonifikatory, składniki dodatkowe, składniki przyprawowe, składniki szprycujące, dodatki dekoracyjne, dodatki komplementarne);
- charakteryzuje typy dodatków używanych w przygotowaniu napojów mieszanych (owoce, syropy, napoje, przyprawy, sosy),
- podaje receptury wskazanych mieszanych napojów bezalkoholowych.

Efekt uczenia się: wskazuje techniki przygotowywania napojów

Kryteria weryfikacji:

- wymienia i charakteryzuje techniki przygotowywania mieszanych i niemieszanych napojów alkoholowych (np. shakerowania);
- omawia techniki przygotowania mieszanych napojów bezalkoholowych (np. blenderowanie).

Efekt uczenia się: charakteryzuje metody śledzenia zapasów i składania zamówienia

Kryteria weryfikacji:

- składa zapotrzebowania (zamówienia), mając na uwadze rachunek ekonomiczny przedsiębiorstwa (ograniczając gromadzenie zbyt dużych zapasów magazynowych) i ciągłość zaopatrzenia baru;
- pobiera towary spożywcze, napojów alkoholowych, piwa i innych towarów spożywczych przeznaczonych do sprzedaży
- wymienia zasady odbioru zamówionych towarów i kontrolowania ich pod względem jakości i ilości, sprawdzenia banderoli i prawidłowego ich umieszczenia (w przypadku towarów banderolowanych)
- rozlicza pobrane surowce, półprodukty, wyroby gotowe i towary handlowe.

Efekt uczenia się: wykonuje pracę z zachowaniem wysokiego poziomu uważności na obsługiwanych gości, podzielności uwagi i szybkiego reagowania

Kryteria weryfikacji:

- omawia zasady uważności w pracy z ludźmi i definiuje pojęcie empatii;
- omawia zasady aktywnego słuchania;
- definiuje podzielność uwagi;
- wymienia techniki szybkiego liczenia;
- wymienia sposoby radzenia sobie ze stresem;
- opisuje techniki reagowania w trudnych sytuacjach.

Efekt uczenia się: omawia techniki zapamiętywania

Kryteria weryfikacji:

- opisuje techniki pamięciowe;

- definiuje pamięć wzrokową.

Efekt uczenia się: współpracuje w zespole

Kryteria weryfikacji:

- organizuje pracę zespołową;

- dzieli się pomysłami;

- realizuje projekty i zadania z innymi uczestnikami zespołu;

- przekazuje informacje współpracownikom, mając na celu utrzymanie płynności funkcjonowania baru.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.					

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 600,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 600,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	147,37 PLN
Koszt osobogodziny netto	147,37 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają materiały szkoleniowe, np. skrypty oraz materiały do wykonywania zajęć praktycznych (w tym: urządzenia i narzędzia oraz materiały zużywalne niezbędne do realizacji programu szkolenia).

Informacje dodatkowe

Procedura reklamacji usługi szkoleniowej

Reklamacje można zgłaszać do ALDEO Systemy Zarządzania Sp. z o.o. w formie pisemnej, listem poleconym na adres: ALDEO Systemy Zarządzania Sp. z o.o., ul. Partyzantów 1A, 35-242 Rzeszów lub mailem: biuro@aldeo.pl najpóźniej w terminie 14 dni kalendarzowych od daty zakończenia realizacji danej usługi szkoleniowej wg zasad wskazanych w Procedurze reklamacji usługi szkoleniowej dostępnej na stronie internetowej: <http://aldeo.pl/oferta/szkolenia/>

Reklamacja zostanie uwzględniona w przypadku nienależytego zrealizowania Szkolenia z wyłącznej winy ALDEO Systemy Zarządzania Sp. z o.o.

Informujemy, że usługa może zostać poddana kontroli lub audytowi instytucji zewnętrznych, w tym audytowi w ramach audytów funkcjonowania podmiotów w Bazie Usług Rozwojowych. Zespół audytowy ma możliwość na podstawie upoważnienia wydanego przez Polską Agencję Rozwoju Przedsiębiorczości do przeprowadzenia wizytacji usługi rozwojowej.

Adres

Jarosław

Jarosław

woj. podkarpackie

Kontakt



Natalia Szkoła

E-mail n.szkoła@aldeo.pl

Telefon (+48) 533 130 200