



Barman

Numer usługi 2024/01/22/30963/2054976

4 000,00 PLN brutto

4 000,00 PLN netto

100,00 PLN brutto/h

100,00 PLN netto/h

OŚRODEK
SZKOLENIA
DOKSZTAŁCANIA I
DOSKONALENIA
KADR KURSÓR
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

📍 Zamość / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 12.05.2025 do 30.05.2025



Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	<ul style="list-style-type: none">• Osoby chcące rozpocząć karierę barmana – kurs dla osób bez doświadczenia, które chcą zdobyć umiejętności barmańskie i rozpocząć pracę w barach, klubach i restauracjach.• Pracownicy branży gastronomicznej – osoby pracujące w gastronomii, które chcą poszerzyć swoje kompetencje i lepiej obsługiwać klientów.• Doświadczeni barmani – barmani chcący doskonalić swoje umiejętności, poznawać nowe techniki mixologiczne i trendy.• Pracodawcy – właściciele barów i restauracji chcący podnieść kwalifikacje swoich pracowników.• Miłośnicy sztuki barmańskiej – osoby pasjonujące się komponowaniem napojów i chcące zdobyć profesjonalną wiedzę. <p>Usługa adresowana również dla uczestników projektu:</p> <ul style="list-style-type: none">- Kierunek - Rozwój- Małopolski pociąg do kariery – sezon 1,- Nowy start w Małopolsce z EURESem
Minimalna liczba uczestników	4
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	30-04-2025

Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	40
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

Szkolenie przygotowuje uczestników do pracy na stanowisku barmana, ucząc profesjonalnego przygotowywania drinków, obsługi sprzętu barmańskiego i efektywnej obsługi gości baru. Uczestnicy poznają techniki mixologiczne, zasady łączenia alkoholi, obsługę narzędzi barowych oraz tworzenia autorskich koktajli. Kurs rozwija kreatywność, wiedzę o alkoholu i standardy bezpieczeństwa, podnosząc jakość obsługi i satysfakcję klientów w barach i restauracjach.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozróżnia typologie alkoholi oraz ich zastosowanie w koktajlach.	Uczestnik identyfikuje rodzaje alkoholi, opisuje ich właściwości oraz wskazuje odpowiednie zastosowanie w przygotowywaniu drinków.	Test teoretyczny
Obsługuje sprzęt barmański i dobiera odpowiednie narzędzia do pracy.	Uczestnik prawidłowo obsługuje ekspresy, shakery i inne narzędzia barmańskie, dbając o ich konserwację i higienę.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Przygotowuje drinki zgodnie z przepisami i technikami mixologicznymi.	Uczestnik dobiera składniki, proporcje i techniki mieszania, tworząc poprawne koktajle o odpowiednim smaku i estetyce.	Wywiad swobodny
Komunikuje się z klientami, obsługując zamówienia i rozwiązywanie reklamacji.	Uczestnik rozpoznaje potrzeby klientów, skutecznie realizuje zamówienia i rozwiązuje ewentualne problemy z satysfakcją klienta.	Wywiad swobodny
Stosuje zasady BHP i higieny w pracy za barem.	Uczestnik przestrzega zasad bezpieczeństwa, higieny i dba o czystość oraz konserwację sprzętu barmańskiego.	Test teoretyczny

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

tak

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

tak

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

tak

Program

Dlaczego warto skorzystać z naszej usługi:

Praktyczne umiejętności:

- Program szkolenia jest nastawiony na praktyczne ćwiczenia i studia przypadków, co pozwala uczestnikom na zastosowanie zdobytej wiedzy w realnych sytuacjach. Praktyczne podejście gwarantuje, że uczestnicy będą gotowi do efektywnej pracy od razu po ukończeniu szkolenia.

Godziny realizacji szkolenia:

- Szkolenie obejmuje 40 godzin edukacyjnych tj. 30 godzin zegarowych.
- Każda godzina szkolenia obejmuje 45 minut.

Przerwy:

- Przerwy nie są wliczone w czas trwania usługi.

Metody pracy:

- Zajęcia prowadzone są metodą ćwiczeniową. Warunkiem niezbędnym do osiągnięcia celu szkolenia jest samodzielne wykonanie wszystkich ćwiczeń zadanych przez trenera.

Harmonogram szkolenia:

- Szkolenie może być realizowane zarówno raz jak i kilka razy w tygodniu w trybie dziennym, umożliwiając intensywną naukę i skoncentrowane zajęcia lub popołudniowym, co pozwala uczestnikom z innymi obowiązkami dostęp do wartościowej edukacji.
- Dodatkowo, istnieje opcja organizacji zajęć w formie weekendowej, co sprawia, że szkolenie staje się bardziej elastyczne i dostosowane do różnych harmonogramów życia.
- **w związku z powyższym nie wskazano szczegółowego harmonogramu** - jesteśmy gotowi dostosować się do potrzeb całej grupy zapisanych osób, tworząc harmonogram, który uwzględni zróżnicowane preferencje czasowe uczestników.
- Harmonogram szkolenia może ulegać nieznacznemu przesunięciu czasowemu, zależnie od czasu potrzebnego na wykonanie poszczególnych ćwiczeń i zdolności przyswajania materiału przez uczestników, zgodnie z ich indywidualnym tempem nauki

Doświadczeni prowadzący:

- Zajęcia prowadzi ekspert z wieloletnim doświadczeniem, który przekazuje nie tylko wiedzę teoretyczną, ale także praktyczne wskazówki i najlepsze praktyki. Uczestnicy mają możliwość czerpania z jego wiedzy i doświadczenia.

Certyfikat ukończenia:

- Certyfikat ukończenia kursu - Zaświadczenie wydane na podstawie § 23 ust. 4 rozporządzenia Ministra Edukacji i Nauki z dnia 6 października 2023 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. poz. 2175).

Weryfikacja efektów uczenia się:

- Program obejmuje weryfikację efektów uczenia się poprzez test teoretyczny, który pozwala na ocenę zdobytej wiedzy i umiejętności. Taki system oceny gwarantuje, że uczestnicy faktycznie przyswoili potrzebne informacje i są gotowi do ich praktycznego zastosowania.

Program

- podstawowe pojęcia związane z pracą barmana, sylwetka barmana
- sprzęt barmański
- style pracy
- szklanki i kieliszki
- typologia alkoholi
- napoje bezalkoholowe
- mixologia (sposoby mieszania drinków)
- rodzaje drinków
- przygotowanie drinków w teorii
- przygotowywanie baru do pracy
- praktyczne przygotowywanie drinków
- free pouring (nalewanie bez użycia miarek)
- przestrzeganie zasad bhp, ppoż. w barze

Usługa adresowana również dla uczestników projektu:

- Kierunek - Rozwój
- Małopolski pociąg do kariery – sezon 1,
- Nowy start w Małopolsce z EURESem

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	4 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	100,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

skrypt tematyczny, notatnik, długopis, teczka szkoleniowa, materiały niezbędne do zajęć praktycznych

Warunki uczestnictwa

- aktualne badania do celów sanitarno-epidemiologicznych

Informacje dodatkowe

Usługa adresowana również dla uczestników projektu:

- Kierunek - Rozwój
- Małopolski pociąg do kariery – sezon 1,
- Nowy start w Małopolsce z EURESem

Adres

ul. Partyzantów 9
22-400 Zamość
woj. lubelskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Laboratorium komputerowe

Kontakt



Jolanta Krzak

E-mail szkolenia.zamosc@kursor.edu.pl

Telefon (+48) 500 177 049