



Barman

Numer usługi 2024/02/12/30963/2070634

2 500,00 PLN brutto

2 500,00 PLN netto

62,50 PLN brutto/h

62,50 PLN netto/h

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

📍 Rzeszów / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 19.08.2024 do 31.08.2024



Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Grupa docelowa kursu jest zróżnicowana, obejmując zarówno osoby bez doświadczenia w branży, jak i tych, którzy już pracują w niej, ale chcą rozwijać się w obszarze barmańskim. Kurs zapewnia wszechstronne przygotowanie do podjęcia pracy w roli barmana, począwszy od teoretycznych podstaw aż po praktyczne umiejętności niezbędne do obsługi gości baru.
Minimalna liczba uczestników	7
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	12-08-2024
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

Przybliżenie uczestnikom charakteru pracy barmana, jego wizerunku, a także podstawowego sprzętu barmańskiego. Podczas warsztatów, uczestnicy poznają tajniki samodzielnego komponowania koktajli, łączenia różnych rodzajów alkoholi oraz nauczą się obsługi gościa baru.

<https://www.kursor.edu.pl/szkolenia/oferta>

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Kurs barmański kształtuje kompleksową wiedzę i umiejętności uczestników. Obejmuje teorię i praktykę, rozwijając zdolności mixologiczne, obsługę sprzętu oraz aspekty bezpieczeństwa. Uczestnicy opanują sztukę komponowania drinków, zdobywając solidne przygotowanie do efektywnej pracy w branży.	Weryfikacja osiągnięć uczestników odbywa się poprzez ocenę praktycznych umiejętności w przygotowywaniu drinków, obsługę sprzętu barmańskiego oraz zastosowanie zasad bezpieczeństwa. Dodatkowo, egzaminy teoretyczne sprawdzają znajomość typologii alkoholi, umiejętność mieszania drinków i zrozumienie zasad pracy barmana.	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Inne kwalifikacje

Uznane kwalifikacje

Pytanie 4. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kwalifikacji jest rozpoznawalny i uznawalny w danej branży/sektorze (czy certyfikat otrzymał pozytywne rekomendacje od co najmniej 5 pracodawców danej branży/sektorów lub związku branżowego, zrzeszającego pracodawców danej branży/sektorów)?

tak

Informacje

Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów	uprawnione do realizacji procesów walidacji i certyfikowania na mocy innych przepisów prawa
Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację	ICVC
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Nie
Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego	ICVC

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

Certyfikat ukończenia kursu- każdy uczestnik przed przystąpieniem do egzaminu nadającego kwalifikacje otrzyma:

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).

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	2 500,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	62,50 PLN
Koszt osobogodziny netto	62,50 PLN

W tym koszt walidacji brutto	0,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	200,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	200,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

skrypt tematyczny, notatnik, długopis, teczka szkoleniowa

Warunki uczestnictwa

- aktualne badania do celów sanitarno-epidemiologicznych

Informacje dodatkowe

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 przedstawiony harmonogram może ulec zmianie - jesteśmy gotowi dostosować się do potrzeb całej grupy zapisanych osób, tworząc harmonogram, który uwzględni zróżnicowane preferencje czasowe uczestników.

Adres

al. Józefa Piłsudskiego 31

35-073 Rzeszów

woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Udogodnienia dla osób ze szczególnymi potrzebami
- Laboratorium komputerowe

Kontakt



Jolanta Krzak

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

Telefon (+48) 500 177 049