



## Barman

Numer usługi 2024/04/15/30963/2123767

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 KURSOR  
SPÓŁKA Z  
OGRANICZONĄ  
ODPOWIEDZIALNOŚ  
CIĄ



📍 Przemysł / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 12.08.2024 do 31.08.2024

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
<b>Grupa docelowa usługi</b>	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.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	7
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	15
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	05-08-2024
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	40
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	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

<b>W tym koszt walidacji brutto</b>	0,00 PLN
<b>W tym koszt walidacji netto</b>	0,00 PLN
<b>W tym koszt certyfikowania brutto</b>	200,00 PLN
<b>W tym koszt certyfikowania netto</b>	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

ul. Sybiraków 31  
37-700 Przemyśl  
woj. podkarpackie

### Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

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

# Kontakt



**Jolanta Krzak**

**E-mail** [szkolenia.zamosc@kursor.edu.pl](mailto:szkolenia.zamosc@kursor.edu.pl)

**Telefon** (+48) 500 177 049