



Centrum Edukacji i  
Kultury "Zenit"  
Ryszard Girczyc  
Brak ocen dla tego dostawcy

## Kurs "Kelner - barman - barista"

Numer usługi 2024/04/19/50774/2129300

- 📍 Włocławek / stacjonarna
- 🏠 Usługa szkoleniowa
- 🕒 60 h
- 📅 12.08.2024 do 31.12.2024

3 900,00 PLN brutto

3 900,00 PLN netto

65,00 PLN brutto/h

65,00 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Identyfikator projektu</b>	Kierunek - Rozwój
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
<b>Grupa docelowa usługi</b>	osoby dorosłe chcące z własnej inicjatywy nabywać kompetencje lub kwalifikacje, które mieszkają w rozumieniu Ustawy – Kodeks cywilny lub pracują lub uczą się na obszarze województwa kujawsko-pomorskiego, w tym osoby pracujące lub planujące podjęcie pracy na stanowisku Kelner - barman - barista; usługa adresowana również dla Uczestników Projektu „Kierunek – Rozwój”
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	1
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	15
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	60
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Znak Jakości TGLS Quality Alliance

## Cel

### Cel edukacyjny

usługa szkoleniowa pn.: "Kelner - barman - barista" przygotowuje do wykonywania pracy na stanowisku Kelner - barman - barista

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Posługuje się wiedzą z zakresu pracy na stanowisku kelnera</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzuje pracę kelnera</li> <li>- omawia zasady higieny i bezpieczeństwa w pracy w pracy kelnera</li> <li>- charakteryzuje zasady obsługi klienta</li> <li>- omawia zasady obsługi kasy fiskalnej oraz terminali płatniczych</li> <li>- rozróżnia techniki serwowania i prezentacji potraw i napojów</li> <li>- omawia zasady etykiety i savoir-vivre w pracy kelnerskiej</li> <li>- definiuje dress code kelnera</li> <li>- charakteryzuje zasady obsługi przyjęć, bankietów i innych wydarzeń specjalnych</li> </ul>	<p>Test teoretyczny</p>
<p>Posługuje się wiedzą z zakresu pracy na stanowisku barmana</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzuje pracę barmana</li> <li>- rozróżnia wyposażenie baru, narzędzia i sprzęt używany przez barmana</li> <li>- omawia zasady przechowywania i konserwacji produktów alkoholowych i niealkoholowych</li> <li>- rozróżnia rodzaje alkoholi i ich cechy charakterystyczne</li> <li>- charakteryzuje zasady odpowiedzialnej sprzedaży i podawania alkoholu, w tym prawne aspekty pracy w branży alkoholowej</li> <li>- omawia techniki mieszania i muddlingu</li> <li>- charakteryzuje zasady przygotowania drinków i koktajli</li> </ul>	<p>Test teoretyczny</p>
<p>Posługuje się wiedzą z zakresu pracy na stanowisku baristy</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzuje pracę baristy</li> <li>- omawia zasady działania i obsługi ekspresów do kawy</li> <li>- rozróżnia rodzaje kawy i techniki parzenia kawy</li> <li>- omawia zasady przygotowywania różnych napojów kawowych</li> </ul>	<p>Test teoretyczny</p>
<p>Wykonuje czynności z zakresu pracy na stanowisku kelnera</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- obsługuje klientów</li> <li>- serwuje i prezentuje potrawy i napoje</li> <li>- nakłada i podaje potrawy</li> <li>- używa naczyń i sztućców</li> <li>- obsługuje kasy finalne i terminale płatnicze</li> <li>- serwuje potrawy z ceremonią</li> <li>- wykonuje czynności z zakresu dekantacji wina</li> <li>- obsługuje przyjęcia, bankiety i inne wydarzenia specjalne</li> <li>- tworzy estetyczne kompozycje na talerzu</li> </ul>	<p>Test teoretyczny</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wykonuje czynności z zakresu pracy na stanowisku barmana	<ul style="list-style-type: none"> <li>- używa narzędzi i sprzętu barmańskiego</li> <li>- sprzedaje i podaje alkohol</li> <li>- przygotowuje popularne, nowe i personalizowane drinki i koktajle</li> <li>- tworzy kartę napojów na potrzeby lokalu</li> <li>- obsługuje gości</li> <li>- wykorzystuje sezonowe składniki i trendy w świecie barmaństwa</li> <li>- serwuje drinki</li> <li>- obsługuje imprezy, przyjęcia i wydarzenia specjalne</li> </ul>	Test teoretyczny
<p>Wykonuje czynności z zakresu pracy na stanowisku baristy</p> <p>Doskonali swoje umiejętności związane z wykonywaniem pracy na stanowisku kelner – barman - barista, śledzi nowe trendy i technologię oraz dostosowuje się do zmian na rynku i w branży</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- obsługuje ekspresy do kawy</li> <li>- przygotowuje różne napoje kawowe</li> <li>- dekoruje i prezentuje napoje kawowe</li> <li>- tworzy kartę kawową dla kawiarni</li> <li>- przygotowuje nowe receptury i kompozycje kawowe</li> <li>- obsługuje klientów</li> <li>- identyfikuje wady i zalety kawy</li> <li>- organizuje pracę w kawiarni</li> <li>- skutecznie komunikuje się z klientami, aby zrozumieć ich potrzeby, udzielać informacji o menu i ofertach oraz rozwiązywać ewentualne problemy</li> <li>- obsługuje gości z uśmiechem i profesjonalizmem, dbając o ich komfort i zadowolenie</li> <li>- wykazuje empatyczne podejście do klientów, szczególnie w przypadku sytuacji stresowych czy nietypowych zleceń</li> <li>- współpracuje z innymi członkami personelu w celu zapewnienia płynnego przebiegu pracy w restauracji/ kawiarni /barze</li> <li>- zachowuje spokój i profesjonalizm nawet w sytuacjach dużej liczby zamówień czy niezadowolenia klientów</li> <li>- wykazuje się kreatywnością oraz precyzją</li> <li>- efektywnie zarządza czasem</li> </ul>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Test teoretyczny</p>

## Kwalifikacje

### Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

### Warunki uznania kompetencji

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

tak, 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?**

tak, 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?**

tak, dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji

## Program

### 1. Kelner

Charakterystyka pracy kelnera

Zasady higieny i bezpieczeństwa w pracy

Obsługa klienta

Techniki serwowania potraw i napojów

Nakładanie i podawanie potraw

Obsługa naczyń i sztućców

Opisywanie i doradzanie dań i napojów

Obsługa kasy fiskalnej / terminali płatniczych i rozliczanie klientów

Etykieta i savoir-vivre w pracy kelnerskiej

Dress code i prezentacja osobista

Serwowanie potraw z ceremonią (np. flambe)

Umiejętności dekantacji wina

Obsługa specjalnych zleceń

Obsługa przyjęć, bankietów i innych wydarzeń specjalnych

Radzenie sobie w sytuacjach nietypowych

Tworzenie estetycznych kompozycji na talerzu

Prezentacja dań i napojów

### 2. Barman

Charakterystyka pracy barmana

Wyposażenie baru

Narzędzia i sprzęt używany przez barmana

Zasady przechowywania i konserwacji produktów alkoholowych i niealkoholowych

Rodzaje alkoholi i ich cechy charakterystyczne

Zasady odpowiedzialnej sprzedaży i podawania alkoholu

Podstawowe techniki mieszania i muddlingu

Korzystanie z shakera, mieszadła i innych narzędzi

Przygotowywanie popularnych drinków i koktajli

Tworzenie i adaptacja karty napojów do potrzeb lokalu

Tworzenie nowych drinków i kompozycji

Wykorzystanie sezonowych składników i trendów w świecie barmaństwa

Estetyczne podawanie drinków

Zasady obsługi gości i specjalnych zleceń

Obsługa imprez, przyjęć i innych wydarzeń specjalnych

Tworzenie personalizowanych drinków

Zarządzanie czasem i zapasami

Planowanie pracy i organizacja stanowiska pracy

Podstawowa wiedza o winach i piwach

Umiejętność doradzania klientom w wyborze odpowiedniego trunku

Prawne aspekty pracy w branży alkoholowej

Wymogi dotyczące sprzedaży alkoholu i obsługi klienta

### **3. Barista**

Charakterystyka pracy baristy

Zasady działania ekspresów do kawy

Obsługa ekspresu: kalibracja, czyszczenie, konserwacja

Rodzaje kawy

Proces palenia kawy: jasny, średni, ciemny stopień palenia

Techniki parzenia kawy

Przygotowanie różnych napojów kawowych

Dekoracja i prezentacja napojów

Mleko i jego przetwarzanie

Smak i aromat kawy

Identyfikacja wad i zalet kawy

Tworzenie karty kawowej dla kawiarni

Tworzenie nowych receptur i kompozycji kawowych

Sezonowe menu i promocje

Obsługa klienta

Zasady zachowania w miejscu pracy

Organizacja pracy w kawiarni

# 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 usługi brutto	3 900,00 PLN
Koszt usługi netto	3 900,00 PLN
Koszt godziny brutto	65,00 PLN
Koszt godziny netto	65,00 PLN

# Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

# Informacje dodatkowe

## Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy szkolenia otrzymają materiały piśmiennicze (teczka, zeszyt, długopis) oraz kopie materiałów omawianych na kursie / skrypt, pliki dokumentów przygotowanych w dowolnym formacie

## Informacje dodatkowe

Zawarto umowę z WUP w Toruniu w ramach Projektu „Kierunek – Rozwój”

# Adres

ul. Młynarska 1a/3  
87-800 Włocławek  
woj. kujawsko-pomorskie

Szkolenie realizowane będzie we Włocławku na osiedlu Śródmieście przy ul. Młynarskiej 1a/3 (centrum miasta, w pobliżu przystanki autobusowe). Obiekt składa się z 3 kondygnacji, w całości dostosowany jest do potrzeb osób z niepełnosprawnościami (m.in.: podjazdy, winda, toalety, system informacyjno-udźwiękający STEP HEAR dla osób niewidomych i słabowidzących). Na posesji znajduje się nieodpłatny / zamykany parking dla klientów. W skład bazy dydaktyczno – lokalowej wchodzi sale szkoleniowo – doradcze z wyposażeniem (komputery / laptopy, rzutniki multimedialne, tablice sucho-ścieralne / flip-chart / interaktywne), aula konferencyjna, recepcja, szatnia i foyer z wygodnymi kanapami, serwisem kawowym, gdzie uczestnicy szkoleń mogą odpocząć podczas przerw. W całym obiekcie jest bezprzewodowy Internet.

Zajęcia praktyczne realizowane będą w odpowiednio wyposażonej pracowni gastronomicznej.

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

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

# Kontakt



**Katarzyna Etynkowska**

**E-mail** [cezenit@op.pl](mailto:cezenit@op.pl)

**Telefon** (+48) 544 262 666