



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

Kurs "Kelner - barman - barista"

Numer usługi 2024/04/19/50774/2129317

- 📍 Włocławek / stacjonarna
- 🏠 Usługa szkoleniowa
- 🕒 60 h
- 📅 16.09.2024 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

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikator projektu	Regionalny Fundusz Szkoleniowy II
Sposób dofinansowania	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	przedsiębiorcy i ich pracownicy z województwa kujawsko-pomorskiego, w tym osoby pracujące lub planujące podjęcie pracy na stanowisku Kelner - barman - barista
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	15
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	60
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	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"> - charakteryzuje pracę kelnera - omawia zasady higieny i bezpieczeństwa w pracy w pracy kelnera - charakteryzuje zasady obsługi klienta - omawia zasady obsługi kasy fiskalnej oraz terminali płatniczych - rozróżnia techniki serwowania i prezentacji potraw i napojów - omawia zasady etykiety i savoir-vivre w pracy kelnerskiej - definiuje dress code kelnera - charakteryzuje zasady obsługi przyjęć, bankietów i innych wydarzeń specjalnych 	<p>Test teoretyczny</p>
<p>Posługuje się wiedzą z zakresu pracy na stanowisku barmana</p>	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzuje pracę barmana - rozróżnia wyposażenie baru, narzędzia i sprzęt używany przez barmana - omawia zasady przechowywania i konserwacji produktów alkoholowych i niealkoholowych - rozróżnia rodzaje alkoholi i ich cechy charakterystyczne - charakteryzuje zasady odpowiedzialnej sprzedaży i podawania alkoholu, w tym prawne aspekty pracy w branży alkoholowej - omawia techniki mieszania i muddlingu - charakteryzuje zasady przygotowania drinków i koktajli 	<p>Test teoretyczny</p>
<p>Posługuje się wiedzą z zakresu pracy na stanowisku baristy</p>	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzuje pracę baristy - omawia zasady działania i obsługi ekspresów do kawy - rozróżnia rodzaje kawy i techniki parzenia kawy - omawia zasady przygotowywania różnych napojów kawowych 	<p>Test teoretyczny</p>
<p>Wykonuje czynności z zakresu pracy na stanowisku kelnera</p>	<ul style="list-style-type: none"> - obsługuje klientów - serwuje i prezentuje potrawy i napoje - nakłada i podaje potrawy - używa naczyń i sztućców - obsługuje kasy finalne i terminale płatnicze - serwuje potrawy z ceremonią - wykonuje czynności z zakresu dekantacji wina - obsługuje przyjęcia, bankiety i inne wydarzenia specjalne - tworzy estetyczne kompozycje na talerzu 	<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"> - używa narzędzi i sprzętu barmańskiego - sprzedaje i podaje alkohol - przygotowuje popularne, nowe i personalizowane drinki i koktajle - tworzy kartę napojów na potrzeby lokalu - obsługuje gości - wykorzystuje sezonowe składniki i trendy w świecie barmaństwa - serwuje drinki - obsługuje imprezy, przyjęcia i wydarzenia specjalne 	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"> - obsługuje ekspresy do kawy - przygotowuje różne napoje kawowe - dekoruje i prezentuje napoje kawowe - tworzy kartę kawową dla kawiarni - przygotowuje nowe receptury i kompozycje kawowe - obsługuje klientów - identyfikuje wady i zalety kawy - organizuje pracę w kawiarni <ul style="list-style-type: none"> - skutecznie komunikuje się z klientami, aby zrozumieć ich potrzeby, udzielać informacji o menu i ofertach oraz rozwiązywać ewentualne problemy - obsługuje gości z uśmiechem i profesjonalizmem, dbając o ich komfort i zadowolenie - wykazuje empatyczne podejście do klientów, szczególnie w przypadku sytuacji stresowych czy nietypowych zleceń - współpracuje z innymi członkami personelu w celu zapewnienia płynnego przebiegu pracy w restauracji/ kawiarni /barze - zachowuje spokój i profesjonalizm nawet w sytuacjach dużej liczby zamówień czy niezadowolenia klientów - wykazuje się kreatywnością oraz precyzją - efektywnie zarządza czasem 	<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

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

Telefon (+48) 544 262 666