



Podkarpacka
Akademia
Umiejętności Piotr
Bassara



Barman

Numer usługi 2024/04/19/159966/2129662

📍 Mielec / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 48 h

📅 06.07.2024 do 21.07.2024

7 100,00 PLN brutto

7 100,00 PLN netto

147,92 PLN brutto/h

147,92 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych
Grupa docelowa usługi	Kurs dedykowany jest dla osób dorosłych, które z własnej inicjatywy chcą nabyć kwalifikacje to wykonywania zawodu Barman. Oprócz umiejętności praktycznych, uzyskasz również wiedzę teoretyczną z zakresu barmaństwa, która pozwoli prawidłowo zarządzać barem. Szkolenie barmańskie to również świetna okazja do nawiązywania nowych przyjaźni i relacji.
Minimalna liczba uczestników	9
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	05-07-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	48
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

Celem edukacyjnym prowadzenia szkoleń w zawodzie Barman jest dostarczenie uczestnikom kompleksowej wiedzy i umiejętności związanych z przygotowywaniem napojów alkoholowych i bezalkoholowych oraz dekorowania napojów. Prowadzenie szkoleń w zawodzie Barman ma na celu podniesienie jakości usług gastronomicznych, rozwijanie umiejętności zawodowych pracowników, a także dostosowywanie się do zmieniających się potrzeb i oczekiwań klientów na rynku.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wiedza dotycząca zasad obsługi klienta w punkcie gastronomicznym	Egzamin ICVC przeprowadzony zgodnie z Procedurą Walidacji SYSTEMU ICVC przez Certyfikowanego Egzaminatora w formie testu. Są to pytania zamknięte jednorazowego wyboru. Warunkiem zaliczenia testu i uzyskania kwalifikacji ICVC jest uzyskanie co najmniej 75% poprawnych odpowiedzi.	Test teoretyczny
Wysoka kultura osobista	Egzamin ICVC przeprowadzony zgodnie z Procedurą Walidacji SYSTEMU ICVC przez Certyfikowanego Egzaminatora w formie testu. Są to pytania zamknięte jednorazowego wyboru. Warunkiem zaliczenia testu i uzyskania kwalifikacji ICVC jest uzyskanie co najmniej 75% poprawnych odpowiedzi.	Test teoretyczny
Umiejętność szybkiego nawiązania kontaktu z klientami	Egzamin ICVC przeprowadzony zgodnie z Procedurą Walidacji SYSTEMU ICVC przez Certyfikowanego Egzaminatora w formie testu. Są to pytania zamknięte jednorazowego wyboru. Warunkiem zaliczenia testu i uzyskania kwalifikacji ICVC jest uzyskanie co najmniej 75% poprawnych odpowiedzi.	Test teoretyczny
Rozwinięte umiejętności interpersonalne – komunikatywność i otwartość	Egzamin ICVC przeprowadzony zgodnie z Procedurą Walidacji SYSTEMU ICVC przez Certyfikowanego Egzaminatora w formie testu. Są to pytania zamknięte jednorazowego wyboru. Warunkiem zaliczenia testu i uzyskania kwalifikacji ICVC jest uzyskanie co najmniej 75% poprawnych odpowiedzi.	Test teoretyczny
Wiedza dotycząca zasad autoprezentacji i pierwszego wrażenia	Egzamin ICVC przeprowadzony zgodnie z Procedurą Walidacji SYSTEMU ICVC przez Certyfikowanego Egzaminatora w formie testu. Są to pytania zamknięte jednorazowego wyboru. Warunkiem zaliczenia testu i uzyskania kwalifikacji ICVC jest uzyskanie co najmniej 75% poprawnych odpowiedzi.	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Znajomość zasad komunikacji werbalnej i pozawerbalnej	Egzamin ICVC przeprowadzony zgodnie z Procedurą Walidacji SYSTEMU ICVC przez Certyfikowanego Egzaminatora w formie testu. Są to pytania zamknięte jednorazowego wyboru. Warunkiem zaliczenia testu i uzyskania kwalifikacji ICVC jest uzyskanie co najmniej 75% poprawnych odpowiedzi.	Test teoretyczny
Znajomość savoir vivre z zakresu branży gastronomicznej	Egzamin ICVC przeprowadzony zgodnie z Procedurą Walidacji SYSTEMU ICVC przez Certyfikowanego Egzaminatora w formie testu. Są to pytania zamknięte jednorazowego wyboru. Warunkiem zaliczenia testu i uzyskania kwalifikacji ICVC jest uzyskanie co najmniej 75% poprawnych odpowiedzi.	Test teoretyczny
Umiejętność profesjonalnego przyjęcia zamówienia	Egzamin ICVC przeprowadzony zgodnie z Procedurą Walidacji SYSTEMU ICVC przez Certyfikowanego Egzaminatora w formie testu. Są to pytania zamknięte jednorazowego wyboru. Warunkiem zaliczenia testu i uzyskania kwalifikacji ICVC jest uzyskanie co najmniej 75% poprawnych odpowiedzi.	Test teoretyczny
Wiedza na temat przygotowania różnego rodzaju napojów – dobór składników	Egzamin ICVC przeprowadzony zgodnie z Procedurą Walidacji SYSTEMU ICVC przez Certyfikowanego Egzaminatora w formie testu. Są to pytania zamknięte jednorazowego wyboru. Warunkiem zaliczenia testu i uzyskania kwalifikacji ICVC jest uzyskanie co najmniej 75% poprawnych odpowiedzi.	Test teoretyczny
Znajomość różnych technik przygotowywania napojów	Egzamin ICVC przeprowadzony zgodnie z Procedurą Walidacji SYSTEMU ICVC przez Certyfikowanego Egzaminatora w formie testu. Są to pytania zamknięte jednorazowego wyboru. Warunkiem zaliczenia testu i uzyskania kwalifikacji ICVC jest uzyskanie co najmniej 75% poprawnych odpowiedzi.	Test teoretyczny
Umiejętność śledzenia zapasów i składanie zamówienia	Egzamin ICVC przeprowadzony zgodnie z Procedurą Walidacji SYSTEMU ICVC przez Certyfikowanego Egzaminatora w formie testu. Są to pytania zamknięte jednorazowego wyboru. Warunkiem zaliczenia testu i uzyskania kwalifikacji ICVC jest uzyskanie co najmniej 75% poprawnych odpowiedzi.	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wysoki poziom uważności na obsługiwanych gości	Egzamin ICVC przeprowadzony zgodnie z Procedurą Walidacji SYSTEMU ICVC przez Certyfikowanego Egzaminatora w formie testu. Są to pytania zamknięte jednorazowego wyboru. Warunkiem zaliczenia testu i uzyskania kwalifikacji ICVC jest uzyskanie co najmniej 75% poprawnych odpowiedzi.	Test teoretyczny
Zdolność podzielności uwagi i szybkiego reagowania	Egzamin ICVC przeprowadzony zgodnie z Procedurą Walidacji SYSTEMU ICVC przez Certyfikowanego Egzaminatora w formie testu. Są to pytania zamknięte jednorazowego wyboru. Warunkiem zaliczenia testu i uzyskania kwalifikacji ICVC jest uzyskanie co najmniej 75% poprawnych odpowiedzi.	Test teoretyczny
Dobra pamięć	Egzamin ICVC przeprowadzony zgodnie z Procedurą Walidacji SYSTEMU ICVC przez Certyfikowanego Egzaminatora w formie testu. Są to pytania zamknięte jednorazowego wyboru. Warunkiem zaliczenia testu i uzyskania kwalifikacji ICVC jest uzyskanie co najmniej 75% poprawnych odpowiedzi.	Test teoretyczny
Umiejętność współpracy zespołowej	Egzamin ICVC przeprowadzony zgodnie z Procedurą Walidacji SYSTEMU ICVC przez Certyfikowanego Egzaminatora w formie testu. Są to pytania zamknięte jednorazowego wyboru. Warunkiem zaliczenia testu i uzyskania kwalifikacji ICVC jest uzyskanie co najmniej 75% poprawnych odpowiedzi.	Test teoretyczny

Kwalifikacje

Inne kwalifikacje

Uznane kwalifikacje

Pytanie 1. Czy wydany dokument jest potwierdzeniem uzyskania kwalifikacji w zawodzie?

Uczestnicy szkolenia przystępują do egzaminu zewnętrznego ICVC, przeprowadzonego zgodnie z Procedurą Walidacji Systemu ICVC. Pozytywny wynik egzaminu oznacza uzyskanie kwalifikacji do zawodu Barman

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza uprawnienia do wykonywania zawodu na danym stanowisku (tzw. uprawnienia stanowiskowe) i jest wydawany po przeprowadzeniu walidacji?

Certyfikat potwierdza uprawnienia do wykonywania zawodu na stanowisku Kosmetyczka.

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

Pytanie 5. Czy dokument jest certyfikatem, dla którego wypracowano system walidacji i certyfikowania efektów uczenia się na poziomie międzynarodowym?

TAK

Informacje

Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów	uprawnionych do wydawania dokumentów potwierdzających uzyskanie kwalifikacji, w tym w zawodzie
Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację	Certyfikowany egzaminator ICVC
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak

Program

1. Organizacja pracy na stanowisku BARMAN.
2. Znajomość pojęć związanych z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią.
3. Umiejętność stosowania środków ochrony indywidualnej i zbiorowej.
4. Historia miksologii
5. Charakterystyka technologii tworzenia napojów alkoholowych i bezalkoholowych.
6. Prezentacja sprzętu barmańskiego oraz jego przeznaczenie.
7. Prezentacja szkła barmańskiego oraz jego przeznaczenie.
8. Charakterystyka, klasyfikacje i znane marki poszczególnych rodzajów alkoholi.
9. Zasady profesjonalnej degustacji i oceny alkoholi (smak, aromaty, tekstura).
10. Znaczenie lodu w koktajlach i jego rodzaje.
11. Metody przegotowywania koktajli.
12. Przyrządzanie koktajli alkoholowych, bezalkoholowych i short drinków.
13. Zasady i techniki dekorowania koktajli.
14. Sylwetka barmana, charakterystyka pracy barmana.
15. Umiejętność zarządzania czasem pracy.

- 16. Umiejętność pracy w zespole.
- 17. Właściwa postawa etyczna.
- 18. Umiejętność dbania o własny rozwój zawodowy.
- 19. Potwierzenie wiadomości.
- 20. Egzamin zewnętrzny.

Ze względu na tematykę szkolenia oraz założone cele zajęcia będą miały charakter warsztatowy (aktywizujący), prowadzone będą w formie wykładów, ćwiczeń, treningów oraz poprzez symulacje, ćwiczenia indywidualne i grupowe, odgrywanie ról, burzę mózgów z wykorzystaniem nowoczesnych metod w dużym stopniu nastawionych na ćwiczenia, aktywność uczestników.

Szkolenie przeprowadzone zostanie w wymiarze 48 godzin dydaktycznych. Szkolenie będzie prowadzone w formie zajęć teoretycznych i zajęć praktycznych.

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	7 100,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	7 100,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	147,92 PLN
Koszt osobogodziny netto	147,92 PLN
W tym koszt walidacji brutto	200,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	200,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	200,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	200,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Konrad Rusek

Z pasją i wieloletnim doświadczeniem w sztuce barmaństwa, jest ekspertem, który nie tylko doskonali umiejętności w obszarze przygotowywania kreatywnych koktajli, lecz także dzieli się swoją wiedzą jako instruktor na szkoleniach w zawodzie barman i barista. Jego szkolenia wyróżniają się praktycznym podejściem, kładącym nacisk na perfekcję technik, kreatywność w kreowaniu nowoczesnych drinków oraz umiejętność przekazywania wiedzy na temat kultury kawowej i alkoholowej.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały szkoleniowe zapewnia wykonawca usługi

Warunki uczestnictwa

Szkolenia dla osób, które ukończyły 18 lat oraz nie prowadzą własnej działalności gospodarczej.

Informacje dodatkowe

Catering (przerwy kawowe i lunch) zapewnia wykonawca usługi.

Harmonogram zawiera godziny dydaktyczne (45 minut).

Adres

ul. Kazimierza Jagiellończyka 3

39-300 Mielec

woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



Piotr Bassara

E-mail pau.debica@gmail.com

Telefon (+48) 606 133 252