



Barman

Numer usługi 2024/04/24/157763/2134091

7 200,00 PLN brutto

7 200,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

Polska Akademia
Grilla i BBQ Piotr
Bassara, Nicole
Bassara-Witusik s.c.

Brak ocen dla tego dostawcy

📍 Mielec / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 48 h

📅 15.07.2024 do 24.07.2024

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	8
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
Posługuje się wiedzą dotyczącą zasad obsługi klienta w punkcie gastronomicznym.	Omawia i charakteryzuje zasady obsługi klienta w punkcie gastronomicznym.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą wysokiej kultury osobistej.	Omawia i charakteryzuje wysoką kulturę osobistą.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą szybkiego nawiązania kontaktu z klientami.	Omawia i charakteryzuje szybkie nawiązywanie kontaktu z klientami.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą umiejętności interpersonalnych – komunikatywność i otwartość	Omawia i charakteryzuje umiejętności interpersonalne – komunikatywność i otwartość	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą zasad autoprezentacji i pierwszego wrażenia.	Omawia i charakteryzuje zasady autoprezentacji i pierwszego wrażenia.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą zasad komunikacji werbalnej i pozawerbalnej.	Omawia i charakteryzuje zasady komunikacji werbalnej i pozawerbalnej.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą savoir vivre z zakresu branży gastronomicznej.	Omawia i charakteryzuje savoir vivre z zakresu branży gastronomicznej.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą profesjonalnego przyjęcia zamówienia.	Omawia i charakteryzuje profesjonalne przyjęcie zamówienia.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą przygotowania różnego rodzaju napojów – dobór składników.	Omawia i charakteryzuje przygotowanie różnego rodzaju napojów – dobór składników.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą różnych technik przygotowywania napojów.	Omawia i charakteryzuje różne techniki przygotowywania napojów.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą śledzenia zapasów i składanie zamówienia.	Omawia i charakteryzuje śledzenie zapasów i składanie zamówienia.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą poziomu uważności na obsługiwanych gości.	Omawia i charakteryzuje poziom uważności na obsługiwanych gości.	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Posługuje się wiedzą dotyczącą podzielności uwagi i szybkiego reagowania.	Omawia i charakteryzuje podzielność uwagi i szybkiego reagowania.	Test teoretyczny
Wykazuje dobrą pamięć.	Omawia i charakteryzuje dobrą pamięć.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą współpracy zespołowej.	Omawia i charakteryzuje współpracę zespołową.	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 Barman.

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.

Program

1. Wiedza dotycząca zasad obsługi klienta w punkcie gastronomicznym
2. Wysoka kultura osobista
3. Umiejętność szybkiego nawiązania kontaktu z klientami
4. Rozwinięte umiejętności interpersonalne – komunikatywność i otwartość
5. Wiedza dotycząca zasad autoprezentacji i pierwszego wrażenia
6. Znajomość zasad komunikacji werbalnej i pozawerbalnej
7. Znajomość savoir vivre z zakresu branży gastronomicznej
8. Umiejętność profesjonalnego przyjęcia zamówienia
9. Wiedza na temat przygotowania różnego rodzaju napojów – dobór składników
10. Znajomość różnych techniki przygotowywania napojów
11. Umiejętność śledzenia zapasów i składanie zamówienia
12. Wysoki poziom uważności na obsługiwanych gości
13. Zdolność podzielności uwagi i szybkiego reagowania
14. Dobra pamięć
15. Umiejętność współpracy zespołowej

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.

Poziom wiedzy kursantów zostanie zbadany na początku szkolenia, poprzez przeprowadzenie pre-testu, natomiast przyrost wiedzy po odbyciu kursu zweryfikowany zostanie na podstawie post-testu.

Każdy uczestnik dostanie możliwość oceny szkolenia, zakresu tematycznego, trenera, wyczerpanego zakresu tematycznego poprzez wypełnienie anonimowej ankiety.

Szkolenie przeprowadzone zostanie w wymiarze 48 godzin dydaktycznych.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 41

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 41 1. Wiedza dotycząca zasad obsługi klienta w punkcie gastronomicznym	Konrad Rusek	15-07-2024	08:00	09:30	01:30
2 z 41 Przerwa	Konrad Rusek	15-07-2024	09:30	09:45	00:15
3 z 41 2. Wysoka kultura osobista	Konrad Rusek	15-07-2024	09:45	11:00	01:15
4 z 41 Przerwa	Konrad Rusek	15-07-2024	11:00	11:30	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 41 3. Umiejętność szybkiego nawiązania kontaktu z klientami	Konrad Rusek	15-07-2024	11:30	13:30	02:00
6 z 41 Przerwa	Konrad Rusek	15-07-2024	13:30	13:45	00:15
7 z 41 3. Umiejętność szybkiego nawiązania kontaktu z klientami	Konrad Rusek	15-07-2024	13:45	15:00	01:15
8 z 41 4. Rozwinięte umiejętności interpersonalne – komunikatywność i otwartość	Konrad Rusek	16-07-2024	08:00	09:30	01:30
9 z 41 Przerwa	Konrad Rusek	16-07-2024	09:30	09:45	00:15
10 z 41 5. Wiedza dotycząca zasad autoprezentacji i pierwszego wrażenia	Konrad Rusek	16-07-2024	09:45	11:00	01:15
11 z 41 Przerwa	Konrad Rusek	16-07-2024	11:00	11:30	00:30
12 z 41 6. Znajomość zasad komunikacji werbalnej i pozawerbalnej	Konrad Rusek	16-07-2024	11:30	13:30	02:00
13 z 41 Przerwa	Konrad Rusek	16-07-2024	13:30	13:45	00:15
14 z 41 6. Znajomość zasad komunikacji werbalnej i pozawerbalnej	Konrad Rusek	16-07-2024	13:45	15:00	01:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
15 z 41 7. Znajomość savoir vivre z zakresu branży gastronomicznej	Konrad Rusek	17-07-2024	08:00	09:30	01:30
16 z 41 Przerwa	Konrad Rusek	17-07-2024	09:30	09:45	00:15
17 z 41 8. Umiejętność profesjonalnego przyjęcia zamówienia	Konrad Rusek	17-07-2024	09:45	11:00	01:15
18 z 41 Przerwa	Konrad Rusek	17-07-2024	11:00	11:30	00:30
19 z 41 9. Wiedza na temat przygotowania różnego rodzaju napojów – dobór składników	Konrad Rusek	17-07-2024	11:30	13:30	02:00
20 z 41 Przerwa	Konrad Rusek	17-07-2024	13:30	13:45	00:15
21 z 41 9. Wiedza na temat przygotowania różnego rodzaju napojów – dobór składników	Konrad Rusek	17-07-2024	13:45	15:00	01:15
22 z 41 10. Znajomość różnych technik przygotowywania napojów	Konrad Rusek	22-07-2024	08:00	09:30	01:30
23 z 41 Przerwa	Konrad Rusek	22-07-2024	09:30	09:45	00:15
24 z 41 10. Znajomość różnych technik przygotowywania napojów	Konrad Rusek	22-07-2024	09:45	11:00	01:15
25 z 41 Przerwa	Konrad Rusek	22-07-2024	11:00	11:30	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
26 z 41 11. Umiejętność śledzenia zapasów i składanie zamówienia	Konrad Rusek	22-07-2024	11:30	13:30	02:00
27 z 41 Przerwa	Konrad Rusek	22-07-2024	13:30	13:45	00:15
28 z 41 11. Umiejętność śledzenia zapasów i składanie zamówienia	Konrad Rusek	22-07-2024	13:45	15:00	01:15
29 z 41 12. Wysoki poziom uważności na obsługiwanych gości	Konrad Rusek	23-07-2024	08:00	09:30	01:30
30 z 41 13. Zdolność podzielności uwagi i szybkiego reagowania	Konrad Rusek	23-07-2024	09:30	11:00	01:30
31 z 41 Przerwa	Konrad Rusek	23-07-2024	11:00	11:30	00:30
32 z 41 14. Dobra pamięć	Konrad Rusek	23-07-2024	11:30	13:30	02:00
33 z 41 Przerwa	Konrad Rusek	23-07-2024	13:30	13:45	00:15
34 z 41 14. Dobra pamięć	Konrad Rusek	23-07-2024	13:45	15:00	01:15
35 z 41 15. Umiejętność współpracy zespołowej	Konrad Rusek	24-07-2024	08:00	09:30	01:30
36 z 41 Przerwa	Konrad Rusek	24-07-2024	09:30	09:45	00:15
37 z 41 15. Umiejętność współpracy zespołowej	Konrad Rusek	24-07-2024	09:45	11:00	01:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
38 z 41 Przerwa	Konrad Rusek	24-07-2024	11:00	11:30	00:30
39 z 41 16. Powtórzenie wiadomości	Konrad Rusek	24-07-2024	11:30	13:30	02:00
40 z 41 Przerwa	Konrad Rusek	24-07-2024	13:30	13:45	00:15
41 z 41 17. Egzamin	-	24-07-2024	13:45	15:00	01:15


Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	7 200,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	7 200,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	150,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 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 (skrypt, teczkę, notes, długopis, fartuch) 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
- Pracownia warsztatowa wyposażona jest w odpowiedni sprzęt gastronomiczny adekwatny do typu szkolenia

Kontakt



Piotr Bassara

E-mail pau.debica@gmail.com

Telefon (+48) 606 133 252