



Podkarpacka  
Akademia  
Przedsiębiorczości  
Katarzyna Podraza



## Kurs - Serwis napojów mieszanych i alkoholi wraz z egzaminem.

Numer usługi 2024/04/26/127923/2136120

📍 Tarnobrzeg / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 32 h

📅 16.09.2024 do 19.09.2024

4 800,00 PLN brutto

4 800,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników wsparcie dla osób indywidualnych
<b>Grupa docelowa usługi</b>	<p>Grupę docelową usługi stanowią:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- absolwenci szkóło profilu gastronomicznym, hotelarskim, turystycznym,</li><li>- pracownicy branży gastronomicznej, hotelarskiej (lokale gastronomiczne, cocktail barach, puby, restauracje, hotele, kawiarnie itp)</li><li>- nauczyciele przedmiotów zawodowych w szkołach gastronomicznych,</li><li>- osoby posiadające kompetencje w zakresie serwisu napojów mieszanych i alkoholi, ale nieposiadające potwierdzonej kwalifikacji,</li></ul> <p>Osoby zgłaszające się do udziału w kursie wykonują pre test pozwalający na ocenę wiedzy, dzięki czemu poziom kursu jest dostosowywany do poziomu wiedzy Uczestników/czek.</p> <p>Od Uczestników/czek wymagana jest:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- podstawowa wiedza z zakresu serwisu napojów mieszanych i alkoholi badana na podstawie pre testu,</li><li>- podstawowe umiejętności w zakresie serwisu napojów mieszanych i alkoholi,</li><li>- nie wymagane jest wylegitymowanie się doświadczeniem w pracy w zawodzie.</li></ul>
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	8
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	15
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	13-09-2024
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna

# Cel

## Cel edukacyjny

Celem kursu jest przygotowanie Uczestników/czek do samodzielnego przygotowania mieszanych napojów alkoholowych oraz bezalkoholowych wg gotowych receptur oraz tworząc autorskie receptury. Osoba posiadająca kwalifikację "Serwis napojów mieszanych i alkoholi" dobiera adekwatne techniki, sprzęt i szkło do typu napoju. Przygotowuje i serwuje gościom drobne przekąski. Jest przygotowana do profesjonalnej obsługi gości. W swojej pracy stosuje się do zasad etyki obowiązujących barmanów.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Posługuje się wiedzą dotyczącą alkoholi, napojów alkoholowych i dodatków.</p>	<p>a) charakteryzuje i rozróżnia typy mocnych alkoholi (wódki czyste, wódki gatunkowe aromatyzowane, wódki gatunkowe naturalne)</p> <p>b) charakteryzuje i rozróżnia typy win (gronowe, wermuty, wina południowe, musujące)</p>	<p>Test teoretyczny</p>
	<p>c) charakteryzuje i rozróżnia inne rodzaje alkoholi fermentowanych (piwo, cydrylicy, kumys, miód pitny)</p> <p>d) charakteryzuje typy dodatków używanych w przygotowaniu napojów mieszanych (owoce, syropy, napoje, przyprawy, sosy)</p> <p>e) omawia i charakteryzuje składniki napojów mieszanych (składniki główne, modyfikatory, bonifikatory, składniki dodatkowe, składniki przyprawowe, składniki szprycerujące, dodatki dekoracyjne, dodatki komplementarne)</p>	<p>Wywiad ustrukturyzowany</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje i podaje mieszane napoje alkoholowe i alkohole.	a) wymienia i charakteryzuje techniki przygotowywania mieszanych i niemieszanych napojów alkoholowych (np. shakerowania) b) omawia i dobiera szkło do typu napoju c) omawia i dobiera sprzęt i narzędzia do przygotowania danego typu napoju d) podaje receptury wskazanych mieszanych napojów alkoholowych według klasyfikacji IBA - official cocktails (klasyfikacja Międzynarodowego Stowarzyszenia Barmanów); przygotowuje do podania i podaje alkohole e) przygotowuje mieszany napój alkoholowy f) przygotowuje autorski mieszany napój alkoholowy według podanych preferencji gościa	Test teoretyczny  Wywiad ustrukturyzowany
	a) omawia techniki przygotowania mieszanych napojów bezalkoholowych (np. blenderowanie) b) omawia trendy w przygotowaniu mieszanych napojów bezalkoholowych (bezalkoholowe wersje klasycznych drinków, smoothie, fit drinks) c) podaje receptury wskazanych mieszanych napojów bezalkoholowych (Mojito Virgin, Pina Colada Virgin, Tequila Sunrise Virgin) d) przygotowuje napój bezalkoholowy według podanych preferencji gościa (np. smoothie)	Obserwacja w warunkach symulowanych  Test teoretyczny  Wywiad ustrukturyzowany  Obserwacja w warunkach symulowanych
Omawia rodzaje drobnych przekąsek.	a) wymienia i charakteryzuje rodzaje drobnych przekąsek stosowanych w barze b) podaje propozycje przekąsek, które można przygotować w barze	Prezentacja  Wywiad ustrukturyzowany
	a) przygotowuje przykładową zimną przekąskę z dbałością o estetykę serwowania, np. tartinki, koreczki, roladki b) serwuje wybrane przekąski w barze	Test teoretyczny  Wywiad ustrukturyzowany
Charakteryzuje zasady obsługi gości.	a) omawia zasadę gościnności w pracy barmana b) omawia zasady etyki w pracy barmana (np. dyskrecja, cierpliwość, uczciwość, uprzejmość)	Test teoretyczny  Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Stosuje się do zasad obsługi gości.	a) zadaje pytania służące identyfikacji potrzeb gościa b) zadaje pytania służące zebraniu opinii na temat przygotowanego napoju mieszanego c) prezentuje przygotowany napój, omawiając użyte składniki, ich pochodzenie oraz sposób wykorzystania d) omawia sposoby dbania o dobre relacje z gośćmi (np. zwroty grzecznościowe, sposoby rozładowania stresu, anegdoty) e) omawia przykładowe trudne i nietypowe sytuacje w pracy barmana i podaje propozycje rozwiązań f) omawia prawne uwarunkowania serwowania alkoholu gościom	Prezentacja

## Kwalifikacje

### Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji

<b>Kwalifikacje</b>	Serwis napojów mieszanych i alkoholi
<b>Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji</b>	12636
<b>Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację</b>	Centrum Szkoleniowe Omega Łukasz Dybała
<b>Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR</b>	Tak
<b>Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego</b>	Centrum Szkoleniowe Omega Łukasz Dybała
<b>Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR</b>	Tak

## Program

### Kurs obejmuje następujący zakres tematyczny:

1. Przygotowanie i podawanie alkoholi, mieszanych napojów alkoholowych oraz bezalkoholowych (soft drinks).
2. Przygotowanie przekąsek.
3. Obsługiwanie gości.

Kurs prowadzony będzie w formie warsztatowej, zakładającej aktywny udział Uczestników/czek i przeprowadzenie ćwiczeń praktycznych.

**Od Uczestników/czek wymagana jest:**

- ukończone 18 lat.
- podstawowa wiedza z zakresu serwisu napojów mieszanych i alkoholi badana na podstawie pre testu,
- podstawowe umiejętności w zakresie serwisu napojów mieszanych i alkoholi,
- nie wymagane jest wylegitymowanie się doświadczeniem w pracy w zawodzie.

**Warunki organizacyjne dla przeprowadzenia Kursu:**

- a) maksymalna liczba Uczestników/czek kursu: 15
- b) liczba stanowisk warsztatowych: każdy z Uczestników/czek posiada własne stanowisko warsztatowe

Jedna godzina oznacza jedną godzinę lekcyjną (45 min.).

Po zakończeniu kursu zostanie przeprowadzony zewnętrzny egzamin potwierdzający nabycie kwalifikacji zawodowych.

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 27

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 27</b> Mocne alkohole, wina, alkohole fermentowane.	Mariusz Grzesik	16-09-2024	14:30	16:00	01:30
<b>2 z 27</b> Przerwa	Mariusz Grzesik	16-09-2024	16:00	16:15	00:15
<b>3 z 27</b> Mocne alkohole, wina, alkohole fermentowane.	Mariusz Grzesik	16-09-2024	16:15	17:45	01:30
<b>4 z 27</b> Przerwa	Mariusz Grzesik	16-09-2024	17:45	18:00	00:15
<b>5 z 27</b> Składniki napojów mieszanych.	Mariusz Grzesik	16-09-2024	18:00	19:30	01:30
<b>6 z 27</b> Przerwa	Mariusz Grzesik	16-09-2024	19:30	20:00	00:30
<b>7 z 27</b> Techniki przygotowywania mieszanych i niemieszanych napojów alkoholowych.	Mariusz Grzesik	16-09-2024	20:00	21:30	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>8 z 27</b> Sprzęt i narzędzia do przygotowania napojów alkoholowych i bezalkoholowych . Dobór szkła.	Mariusz Grzesik	17-09-2024	14:30	16:00	01:30
<b>9 z 27</b> Przerwa	Mariusz Grzesik	17-09-2024	16:00	16:15	00:15
<b>10 z 27</b> Mieszane napoje alkoholowe - receptury i przygotowanie.	Mariusz Grzesik	17-09-2024	16:15	17:45	01:30
<b>11 z 27</b> Przerwa	Mariusz Grzesik	17-09-2024	17:45	18:00	00:15
<b>12 z 27</b> Mieszane napoje alkoholowe - receptury i przygotowanie.	Mariusz Grzesik	17-09-2024	18:00	19:30	01:30
<b>13 z 27</b> Przerwa	Mariusz Grzesik	17-09-2024	19:30	20:00	00:30
<b>14 z 27</b> Techniki i trendy przygotowania mieszanych napojów bezalkoholowych .	Mariusz Grzesik	17-09-2024	20:00	21:30	01:30
<b>15 z 27</b> Mieszane napoje bezalkoholowe - receptury i przygotowanie.	Mariusz Grzesik	18-09-2024	14:30	16:00	01:30
<b>16 z 27</b> Przerwa	Mariusz Grzesik	18-09-2024	16:00	16:15	00:15
<b>17 z 27</b> Mieszane napoje bezalkoholowe - receptury i przygotowanie.	Mariusz Grzesik	18-09-2024	16:15	17:45	01:30
<b>18 z 27</b> Przerwa	Mariusz Grzesik	18-09-2024	17:45	18:00	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>19 z 27</b> Drobne przekąski - przygotowanie i serwowanie.	Mariusz Grzesik	18-09-2024	18:00	19:30	01:30
<b>20 z 27</b> Przerwa	Mariusz Grzesik	18-09-2024	19:30	20:00	00:30
<b>21 z 27</b> Drobne przekąski - przygotowanie i serwowanie.	Mariusz Grzesik	18-09-2024	20:00	21:30	01:30
<b>22 z 27</b> Gościnność w pracy barmana.	Mariusz Grzesik	19-09-2024	14:30	16:00	01:30
<b>23 z 27</b> Przerwa	Mariusz Grzesik	19-09-2024	16:00	16:15	00:15
<b>24 z 27</b> Zasady etyki w pracy barmana.	Mariusz Grzesik	19-09-2024	16:15	17:45	01:30
<b>25 z 27</b> Przerwa	Mariusz Grzesik	19-09-2024	17:45	18:00	00:15
<b>26 z 27</b> Obsługa gości.	Mariusz Grzesik	19-09-2024	18:00	19:30	01:30
<b>27 z 27</b> Egzamin zewnętrzny.	-	19-09-2024	19:30	21:30	02:00

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt usługi brutto	4 800,00 PLN
Koszt usługi netto	4 800,00 PLN
Koszt godziny brutto	150,00 PLN
Koszt godziny netto	150,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	250,00 PLN

---

<b>W tym koszt walidacji netto</b>	250,00 PLN
<b>W tym koszt certyfikowania brutto</b>	250,00 PLN
<b>W tym koszt certyfikowania netto</b>	250,00 PLN

---

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Mariusz Grzesik

Posiada wykształcenie wyższe, przygotowanie pedagogiczne. Laureat Konkursu Mistrzostw Polski Barmanów Flair – Wyborowa drink festiwal w 2006 oraz 2007 roku (II miejsce), Konkursu International Bartenders Association Singapore w 2010 roku. Posiada bogate doświadczenie zawodowe w pracy barmana oraz szkoleniowca. Pasjonat, profesjonalista.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy/czki kursu otrzymają materiały szkoleniowe, tj.:

- skrypt,
- notes, teczka, długopis.

### Warunki uczestnictwa

W przypadku kursów dofinansowanych warunkiem uczestnictwa w kursie jest spełnienie warunków przedstawionych przez danego Operatora, do którego składane będą dokumenty o dofinansowanie usługi rozwojowej.

### Informacje dodatkowe

W efekcie ukończenia kursu Uczestnicy/czki uzyskają certyfikat ukończenia kursu, potwierdzający nabycie kwalifikacji 12636.

## Adres

ul. Mikołaja Kopernika 49  
39-400 Tarnobrzeg  
woj. podkarpackie

ul. Mikołaja Kopernika 49, 39-400 Tarnobrzeg

### Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi



- Uczestnicy będą mieli zapewnione profesjonalne, w pełni wyposażone stanowisko pracy.

## Kontakt



**Katarzyna Podraza**

**E-mail** [kpodraza@pap.rzeszow.pl](mailto:kpodraza@pap.rzeszow.pl)

**Telefon** (+48) 500 073 316