



Serwis napojów mieszanych i alkoholi - szkolenie kończące się egzaminem

Numer usługi 2024/05/13/115503/2148226

5 600,00 PLN brutto

5 600,00 PLN netto

147,37 PLN brutto/h

147,37 PLN netto/h

ALDEO SYSTEMY
ZARZĄDZANIA
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ



📍 Leżajsk / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 38 h

📅 12.09.2024 do 15.09.2024

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych
Grupa docelowa usługi	<p>Szkolenie adresowane jest do osób pracujących lub chcących pracować gastronomii lub hotelarstwie; nauczycieli przedmiotów zawodowych w szkołach gastronomicznych, osób chcą uzyskać nową kwalifikację lub przekwalifikować się; absolwentów szkół zawodowych z obszaru hotelarstwa i gastronomii a także dla wszystkich osób zainteresowanych tematyką szkolenia.</p> <p>Szkolenie odpowiednie jest dla osób na każdym poziomie zaawansowania. Skierowane jest zarówno do osób posiadających doświadczenie w pracy w punktach gastronomicznych jak i osób bez doświadczenia zawodowego w przedmiocie szkolenia zainteresowanych tematyką szkolenia i chcących uzyskać kwalifikacje w tym zakresie.</p>
Minimalna liczba uczestników	8
Maksymalna liczba uczestników	20
Data zakończenia rekrutacji	10-09-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	38
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

Usługa „Serwis napojów mieszanych i alkoholi - szkolenie kończące się egzaminem” przygotowuje do samodzielnego przyrządzania mieszanych napoi alkoholowych oraz bezalkoholowych (soft drinks) według gotowych receptur oraz tworzenia autorskich receptur, a także przygotowywania i serwowania drobnych przekąsek korzystając z dostępnych produktów.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji	
Przygotowuje i podaje mieszane napoje alkoholowe i alkohole	<p>a. wymienia i charakteryzuje techniki przygotowywania mieszanych i niemieszanych napojów alkoholowych (np. shakerowania)</p> <p>b. omawia i dobiera szkło do typu napoju</p> <p>c. omawia i dobiera sprzęt i narzędzia do przygotowania danego typu napoju</p> <p>d. podaje receptury wskazanych mieszanych napojów alkoholowych według klasyfikacji IBA - official cocktails (klasyfikacja Międzynarodowego Stowarzyszenia Barmanów) (Mojito, Margarita, Daiquiri, Sex on the Beach, Pina Colada, Kamikaze Original, Cosmopolitan, Tequila Sunrise, Martini Cocktail, Long Island Ice Tea, Black Russian, Manhattan, B-52, Kir Royale, Krwawa Mary); przygotowuje do podania i podaje alkohole (jeden z listy: wódka czysta, whisky/whiskey, brandy, piwo)</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad swobodny</p>	
	<p>e. przygotowuje mieszany napój alkoholowy (jeden z listy: Mojito, Margarita, Daiquiri, Sex on the Beach, Pina Colada, Kamikaze Original, Cosmopolitan, Tequila Sunrise, Martini Cocktail, Long Island Ice Tea, Black Russian, Manhattan, B-52, Kir Royale, Krwawa Mary)</p> <p>f. przygotowuje autorski mieszany napój alkoholowy według podanych preferencji gościa (moc, typ alkoholu, słodycz, kwasowość, gorzycz)</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad swobodny</p>	
	Przygotowuje i podaje mieszane napoje bezalkoholowe (soft drinks)	<p>a. omawia techniki przygotowania mieszanych napojów bezalkoholowych (np. blenderowanie)</p>	<p>Test teoretyczny</p>
		<p>b. omawia trendy w przygotowaniu mieszanych napojów bezalkoholowych (bezalkoholowe wersje klasycznych drinków, smoothie, fit drinks)</p> <p>c. podaje receptury wskazanych mieszanych napojów bezalkoholowych (Mojito Virgin, Pina Colada Virgin, Tequila Sunrise Virgin)</p>	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
<p>d. przygotowuje napój bezalkoholowy według podanych preferencji gościa (np. smoothie)</p>		<p>Wywiad swobodny</p>	

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Omawia rodzaje drobnych przekąsek</p>	<p>a. wymienia i charakteryzuje rodzaje drobnych przekąsek stosowanych w barze b. podaje propozycje przekąsek, które można przygotować w barze</p>	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
<p>Przygotowuje drobne przekąski</p>	<p>a. przygotowuje przykładową zimną przekąskę z dbałością o estetykę serwowania, np. tartinki, koreczki, roladki b. serwuje wybrane przekąski w barze</p>	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad swobodny
<p>Charakteryzuje zasady obsługi gości</p>	<p>a. omawia zasadę gościnności w pracy barmana b. omawia zasady etyki w pracy barmana (np. dyskrecja, cierpliwość, uczciwość, uprzejmość)</p>	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
<p>Stosuje się do zasad obsługi gości</p>	<p>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</p>	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad swobodny

Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji

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

Program

Szkolenie adresowane jest do osób pracujących lub chcących pracować gastronomii lub hotelarstwie; nauczycieli przedmiotów zawodowych w szkołach gastronomicznych, osób chcą uzyskać nową kwalifikację lub przekwalifikować się; absolwentów szkół zawodowych z obszaru hotelarstwa i gastronomii a także dla wszystkich osób zainteresowanych tematyką szkolenia.

Szkolenie odpowiednie jest dla osób na każdym poziomie zaawansowania. Skierowane jest zarówno do osób posiadających doświadczenie w pracy w punktach gastronomicznych jak i osób bez doświadczenia zawodowego w przedmiocie szkolenia zainteresowanych tematyką szkolenia i chcących uzyskać kwalifikacje w tym zakresie.

Zagadnienia poruszane podczas szkolenia:

1. Przygotowanie i podawanie alkoholi, mieszanych napojów alkoholowych oraz bezalkoholowych (soft drinks)

- 1.1 Informacje na temat alkoholi, napojów alkoholowych i dodatków
- 1.2 Przygotowywanie i podawanie mieszanych napojów alkoholowych i alkoholi
- 1.3 Przygotowywanie i podawanie mieszanych napojów bezalkoholowych (soft drinks)

2. Przygotowanie przekąsek

- 2.1 Rodzaje drobnych przekąsek - omówienie
- 2.2 Przygotowywanie drobnych przekąsek

3. Obsługiwanie gości

- 3.1 Zasady obsługi gości
- 3.2 Praktyczna obsługa gości wg zasad

4. Egzamin zewnętrzny

SKOLENIE ZAPLANOWANO NA 38 GODZ. SZKOLENIOWYCH/ DYDAKTYCZNYCH (1 godz szkoleniowa/ dydaktyczna = 45 min.

Warunki organizacyjne realizacji szkolenia:

Zalecana minimalna liczba osób na szkoleniu: 8

Zalecana maksymalna liczba osób na szkoleniu: 20

Sala powinna zapewniać odpowiednią ilość miejsc siedzących oraz umożliwiać przeprowadzenie części praktycznej szkolenia (m.in. dostęp do bieżącej wody).

W sali powinny znajdować się stoły lub miejsca zawierające dołączone pulpity na których uczestnicy będą mogli zapisywać notatki.

Układ stołów: dowolny

Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem zróżnicowanych form: indywidualnie i grupowo.

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	5 600,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 600,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	147,37 PLN
Koszt osobogodziny netto	147,37 PLN
W tym koszt walidacji brutto	270,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	270,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	270,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	270,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają materiały szkoleniowe, np. skrypty oraz materiały do wykonywania zajęć praktycznych (w tym: urządzenia i narzędzia oraz materiały zużywalne niezbędne do realizacji programu szkolenia).

Każda osoba, która ukończy szkolenie (min. 80% obecności na zajęciach) otrzyma zaświadczenie o ukończeniu szkolenia.

Egzamin zewnętrzny potwierdzający uzyskane kwalifikacje wpisane do ZSK, przeprowadzony zostanie przez zewnętrzną jednostkę egzaminującą i certyfikującą Centrum Szkoleniowe Omega Łukasz Dybała.

Szkolenie prowadzone jest w godz szkoleniowych/ dydaktycznych, tj. 1 godz. = 45 min.

Informacje dodatkowe

Procedura reklamacji usługi szkoleniowej

Reklamacje można zgłaszać do ALDEO Systemy Zarządzania Sp. z o.o. w formie pisemnej, listem poleconym na adres: ALDEO Systemy Zarządzania Sp. z o.o., ul. Partyzantów 1A, 35-242 Rzeszów lub mailem: biuro@aldeo.pl najpóźniej w terminie 14 dni kalendarzowych od daty zakończenia realizacji danej usługi szkoleniowej wg zasad wskazanych w Procedurze reklamacji usługi szkoleniowej dostępnej na stronie internetowej: <http://aldeo.pl/oferta/szkolenia/>

Reklamacja zostanie uwzględniona w przypadku nienależytego zrealizowania Szkolenia z wyłącznej winy ALDEO Systemy Zarządzania Sp. z o.o.

Informujemy, że usługa może zostać poddana kontroli lub audytowi instytucji zewnętrznych, w tym audytowi w ramach audytów funkcjonowania podmiotów w Bazie Usług Rozwojowych. Zespół audytowy ma możliwość na podstawie upoważnienia wydanego przez Polską Agencję Rozwoju Przedsiębiorczości do przeprowadzenia wizytacji usługi rozwojowej.

Adres

Leżajsk

Leżajsk

woj. podkarpackie

Kontakt



Natalia Szkoła

E-mail n.szkoła@aldeo.pl

Telefon (+48) 533 130 200