



Fundacja Polski  
Instytut Wsparcia  
Zawodowego



## Serwis napojów mieszanych i alkoholi

Numer usługi 2024/05/17/160998/2152937

📍 Rzeszów / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 19.08.2024 do 23.08.2024

5 800,00 PLN brutto

5 800,00 PLN netto

145,00 PLN brutto/h

145,00 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
<b>Grupa docelowa usługi</b>	Grupę docelową usługi stanowią m.in.: <ul style="list-style-type: none"><li>- osoby posiadające kompetencje w zakresie serwisu napojów mieszanych i alkoholi, ale nieposiadające potwierdzonej kwalifikacji,</li><li>- pracownicy branży gastronomicznej, hotelarskiej (lokale gastronomiczne, cocktail barach, puby, restauracje, hotele, kawiarnie itp),</li><li>- absolwenci szkół profilu gastronomicznym, hotelarskim, turystycznym,</li><li>- nauczyciele przedmiotów zawodowych w szkołach gastronomicznych,</li></ul>
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	5
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	20
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	16-08-2024
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	40
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Znak Jakości TGLS Quality Alliance

# Cel

## Cel edukacyjny

Osoba posiadająca kwalifikację "Serwis napojów mieszanych i alkoholi" przyrządza mieszane napoje alkoholowe oraz bezalkoholowe (soft drinks) według gotowych receptur oraz tworząc autorskie receptury. Ponadto na życzenie gości, korzystając z dostępnych produktów przygotowuje i serwuje drobne przekąski. Jest to osoba przygotowana do profesjonalnej obsługi gości, w tym w szczególności do dbania o dobrą atmosferę w relacji z nimi, rozpoznawania potrzeb i reagowania.

## 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.	<ul style="list-style-type: none"><li>- charakteryzuje i rozróżnia typy mocnych alkoholi (wódki czyste, wódki gatunkowe aromatyzowane, wódki gatunkowe naturalne)</li><li>- charakteryzuje i rozróżnia typy win (gronowe, wermuty, wina południowe, musujące)</li><li>- charakteryzuje i rozróżnia inne rodzaje alkoholi fermentowanych (piwo, cydry, kumys, miód pitny)</li><li>- charakteryzuje typy dodatków używanych w przygotowaniu napojów mieszanych (owoce, syropy, napoje, przyprawy, sosy)</li><li>- omawia i charakteryzuje składniki napojów mieszanych (składniki główne, modyfikatory, bonifikatory, składniki dodatkowe, składniki przyprawowe, składniki szprycerujące, dodatki dekoracyjne, dodatki komplementarne)</li></ul>	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
Przygotowuje i podaje mieszane napoje alkoholowe i alkohole.	<ul style="list-style-type: none"><li>- wymienia i charakteryzuje techniki przygotowywania mieszanych i niemieszanych napojów alkoholowych (np. shakerowania)</li><li>- omawia i dobiera szkło do typu napoju</li><li>- omawia i dobiera sprzęt i narzędzia do przygotowania danego typu napoju</li><li>- podaje receptury wskazanych mieszanych napojów alkoholowych według klasyfikacji IBA - official cocktails (klasyfikacja Międzynarodowego Stowarzyszenia Barmanów); przygotowuje do podania i podaje alkohole</li><li>- przygotowuje mieszany napój alkoholowy</li><li>- przygotowuje autorski mieszany napój alkoholowy według podanych preferencji gościa</li></ul>	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje i podaje mieszane napoje bezalkoholowe (soft drinks).	<ul style="list-style-type: none"> <li>- omawia techniki przygotowania mieszanych napojów bezalkoholowych (np. blenderowanie)</li> <li>- omawia trendy w przygotowaniu mieszanych napojów bezalkoholowych (bezalkoholowe wersje klasycznych drinków, smoothie, fit drinks)</li> <li>- podaje receptury wskazanych mieszanych napojów bezalkoholowych (Mojito Virgin, Pina Colada Virgin, Tequila Sunrise Virgin)</li> <li>- przygotowuje napój bezalkoholowy według podanych preferencji gościa (np. smoothie)</li> </ul>	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych  Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany  Obserwacja w warunkach symulowanych
Omawia rodzaje drobnych przekąsek.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienia i charakteryzuje rodzaje drobnych przekąsek stosowanych w barze</li> <li>- podaje propozycje przekąsek, które można przygotować w barze</li> </ul>	Test teoretyczny  Wywiad ustrukturyzowany  Obserwacja w warunkach symulowanych
Przygotowuje drobne przekąski.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- przygotowuje przykładową zimną przekąskę z dbałością o estetykę serwowania, np. tartinki, koreczki, roladki</li> <li>- serwuje wybrane przekąski w barze</li> </ul>	Test teoretyczny  Wywiad ustrukturyzowany  Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny  Wywiad ustrukturyzowany  Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje się do zasad obsługi gości.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zadaje pytania służące identyfikacji potrzeb gościa</li> <li>- zadaje pytania służące zebraniu opinii na temat przygotowanego napoju mieszanego</li> <li>- prezentuje przygotowany napój, omawiając użyte składniki, ich pochodzenie oraz sposób wykorzystania</li> <li>- omawia sposoby dbania o dobre relacje z gośćmi (np. zwroty grzecznościowe, sposoby rozładowania stresu, anegdoty)</li> <li>- omawia przykładowe trudne i nietypowe sytuacje w pracy barmana i podaje propozycje rozwiązań</li> <li>- omawia prawne uwarunkowania serwowania alkoholu gościom</li> </ul>	Test teoretyczny  Wywiad ustrukturyzowany  Obserwacja w warunkach symulowanych

# 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	Tak
Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego	Centrum Szkoleniowe Omega Łukasz Dybała
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak

## Program

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

#### Posługuje się wiedza dotyczącą alkoholi, napojów alkoholowych i dodatków:

- a) charakteryzuje i rozróżnia typy mocnych alkoholi (wódki czyste, wódki gatunkowe aromatyzowane, wódki gatunkowe naturalne),
- b) charakteryzuje i rozróżnia typy win (gronowe, wermuty, wina południowe, musujące),
- c) charakteryzuje i rozróżnia inne rodzaje alkoholi fermentowanych (piwo, cydry, 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 sprycerujące, dodatki dekoracyjne, dodatki komplementarne).

#### 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) (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),
- 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),
- f) przygotowuje autorski mieszany napój alkoholowy według podanych preferencji gościa (moc, typ alkoholu, słodycz, kwasowość, gorzycz),

#### Przygotowuje i podaje mieszane napoje bezalkoholowe (soft drinks):

- 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).

## 2. Przygotowanie przekąsek:

### Omawia rodzaje drobnych przekąsek:

- a) wymienia i charakteryzuje rodzaje drobnych przekąsek stosowanych w barze,
- b) podaje propozycje przekąsek, które można przygotować w barze.

### Przygotowuje drobne przekąski:

- a) przygotowuje przykładową zimną przekąskę z dbałością o estetykę serwowania, np. tartinki, koreczki, roladki,
- b) serwuje wybrane przekąski w barze

## 3. Obsługiwanie gości:

### Charakteryzuje zasady obsługi gości:

- a) omawia zasadę gościnności w pracy barmana,
- b) omawia zasady etyki w pracy barmana (np. dyskrecja, cierpliwość, uczciwość, uprzejmość).

### 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.

# 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
-------------	------

<b>Koszt usługi brutto</b>	5 800,00 PLN
<b>Koszt usługi netto</b>	5 800,00 PLN
<b>Koszt godziny brutto</b>	145,00 PLN
<b>Koszt godziny netto</b>	145,00 PLN
<b>W tym koszt walidacji brutto</b>	0,00 PLN
<b>W tym koszt walidacji netto</b>	0,00 PLN
<b>W tym koszt certyfikowania brutto</b>	450,00 PLN
<b>W tym koszt certyfikowania netto</b>	450,00 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają notes, długopis, teczkę.

### Warunki uczestnictwa

Warunkiem rozpoczęcia kursu jest zebranie minimalnej liczby uczestników.

EGZAMIN WYMAGANY - każdy uczestnik po ukończeniu kursu musi przystąpić do egzaminu.

### Informacje dodatkowe

Szkolenie realizowane jest w godzinach dydaktycznych 1 godzina szkoleniowa = 1 godzina dydaktyczna (45 min).

## Adres

ul. Stanisława Wyspiańskiego 2  
35-111 Rzeszów  
woj. podkarpackie

# Kontakt



**Zdzisław Sikora**

**E-mail** [fundacja@piwz.pl](mailto:fundacja@piwz.pl)

**Telefon** (+48) 726 826 040