



Best Lingua Monika
Mazur



Manager gastronomii - kwalifikacje zawodowe z egzaminem

Numer usługi 2024/06/03/12226/2169224

📍 Rzeszów / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 38 h

📅 19.08.2024 do 22.08.2024

5 600,00 PLN brutto

5 600,00 PLN netto

147,37 PLN brutto/h

147,37 PLN netto/h

Informacje podstawowe

| | |
|--|--|
| Kategoria | Inne / Gastronomia |
| Sposób dofinansowania | wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników |
| Grupa docelowa usługi | <p>Szkolenie adresowane jest do wszystkich osób zainteresowanych tematyką szkolenia, zarówno do osób pracujących na stanowisku menedżera lokalu jak i chcących pracować w kawiarniach restauracjach, barach, pubach i innych pkt. gastronomicznych, salach bankietowych, czy eventowych w charakterze menedżera lub osoby zarządzającej zakładach gastronomicznym.</p> <p>Szkolenie jest odpowiednie dla osób na każdym poziomie zaawansowania zarówno posiadających podstawowe umiejętności i doświadczenie w pracy na samodzielnym stanowisku zarządzania barem, jak i osób bez wiedzy branżowej i doświadczenia zawodowego, zainteresowanych tematyką szkolenia i chcących uzyskać kwalifikacje w tym zakresie.</p> |
| Minimalna liczba uczestników | 10 |
| Maksymalna liczba uczestników | 40 |
| Data zakończenia rekrutacji | 18-08-2024 |
| Forma prowadzenia usługi | stacjonarna |
| Liczba godzin usługi | 38 |
| Podstawa uzyskania wpisu do BUR | Znak Jakości TGLS Quality Alliance |

Cel

Cel edukacyjny

Usługa „Manager gastronomii – kwalifikacje zawodowe z egzaminem” przygotowuje do samodzielnej pracy w branży gastronomicznej na stanowisku managera, osoby zarządzającej w restauracjach, kawiarniach, pubach, barach, jak również innych punktach gastronomicznych typu sale bankietowe oraz eventowe.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

| Efekty uczenia się | Kryteria weryfikacji | Metoda walidacji |
|--|--|---|
| zarządza barem, punktem gastronomicznym zgodnie z przyjętym standardem branżowym w najwyższych jakościach, z zachowaniem wysokiej kultury osobistej i współcześnie obowiązujących trendów w serwisie konsumenta oraz przyjętych z inwestorem rozliczeń biznesowych | <ul style="list-style-type: none">-określa obowiązki, wymagania i umiejętności managera-opisuje cechy osobowe, sylwetkę i zawodowy wizerunek managera-omawia postawę w miejscu pracy oraz zasady etyki zawodowej-stosuje zasady komunikacji werbalnej i niewerbalnej, formy grzecznościowe i oficjalne-przytacza przykłady właściwych i oczekiwanych form zachowań managera-tworzy komunikaty dostosowane do sytuacji | <p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> |
| nawiązuje kontakt z gośćmi/klientami, kontrahentami i partnerami biznesowymi stosując zasady komunikacji kontaktu werbalnego i niewerbalnego | <ul style="list-style-type: none">-wymienia zasady nawiązywania kontaktu, podaje przykłady, ilustruje scenką-nawiązuje relacje z wykorzystaniem świadomości techniki komunikacji jako narzędzia-omawia sytuacje trudne i wskazuje metody rozwiązywania problemów | <p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> |
| wskazuje zasady wywierania dobrego pierwszego wrażenia oraz profesjonalnej postawy managera baru w zakładzie gastronomicznym | <ul style="list-style-type: none">- stosuje zasady odpowiedniego doboru form grzecznościowych-postępuje zgodnie z zasadami etyki zawodowej-respektuje reguły kultury osobistej i przestrzeni indywidualnej wrażliwości gościa/klienta/kontrahentów oraz personelu z którym współpracuje | <p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> |

| Efekty uczenia się | Kryteria weryfikacji | Metoda walidacji |
|---|--|---|
| <p>przyjmuje zamówienia dotyczące zatowarowania w oparciu o umiejętność przeprowadzania remanentu i właściwą ocenę sprzedaży</p> | <ul style="list-style-type: none"> -definiuje i rozróżnia typy lokali gastronomicznych i usług gastronomicznych -stosuje narzędzia skutecznej komunikacji w budowaniu atmosfery -wyróżnia typy barów i formy obsługi : barman, barista, kelner -rozróżnia kolejne etapy obsługi w zależności od typu baru -wykonuje czynności związane z przyjęciem zamówienia, zatowarowania, uzupełnienia stanów magazynowych i remanentu | <p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> |
| <p>przygotowuje i serwuje różnego rodzaju napoje w tym również mieszane i wieloskładnikowe zgodnie z instrukcją stanowiskową Barman, Barista, Kelner</p> <p>wymienia składniki przygotowywanych napojów i zastosowane techniki komponowania</p> | <ul style="list-style-type: none"> -wskazuje podział i omawia charakterystykę napojów mieszanych -omawia i dobiera szkło, sprzęt barmański oraz narzędzia konieczne do przygot. napoju -przygotowuje mieszany napój alkoholowy i bezalkoholowy zgodnie z pref. gościa -przygotowuje różne rodzaje kawy -wskazuje podział oraz omawia zasady serwisu i obsługi kelnerskiej -dobiera typ serwisu do charakteru imprezy, menu i miejsca obsługi -charakteryzuje i rozróżnia typy i rodzaje alkoholi -charakteryzuje i rozróżnia popularne marki alkoholi -omawia i charakteryzuje składniki napojów -charakteryzuje i rozróżnia rodzaje kawy -charakteryzuje elementy latte art. i sposoby wykonania -podaje receptury i charakteryzuje techniki wykonania kaw mlecznych na bazie espresso -omawia zasady serwowania i prezentacji | <p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> <p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> |
| <p>charakteryzuje metody sprzedaży, śledzenia stanów zatowarowania i składania zamówienia</p> | <ul style="list-style-type: none"> -składa zamówienie zgodnie z stanem faktycznego zapotrzebowania, ciągłości sprzedaży oraz maksymalnego wykorzystania potencjału asortymentu -pobiera zatowarowanie baru zgodnie z przyjętymi zasadami odpowiedzialności i rzetelności -wymienia zasady kontroli stanu zatowarowania, jakości i ilości -rozlicza pobrany asortyment | <p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> |

| Efekty uczenia się | Kryteria weryfikacji | Metoda walidacji |
|--|---|--|
| wykonuje pracę z zachowaniem zasad i umiejętności reagowania w trudnych i kryzysowych sytuacjach | <ul style="list-style-type: none"> -omawia zasady reagowania w trudnych sytuacjach -definiuje typy sytuacji trudnych -wymienia skuteczne techniki rozwiązywania problemów -wymienia sposoby radzenia sobie ze stresem | Test teoretyczny |
| | | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
| współpracuje z zespołem stosując profesjonalne zasady wyboru i oceny właściwych priorytetów | <ul style="list-style-type: none"> -organizuje pracę zespołową oraz grafik zadań personelu -dzieli się pomysłami -wymienia zasady oceny właściwych priorytetów -dzieli się zdobytymi umiejętnościami i wiedzą -przekazuje informacje i ciekawostki branżowe -omawia zasady motywowania grupy współpracowników | Test teoretyczny Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
| wskazuje podstawowe zasady etyki zawodowej menedżera baru | <ul style="list-style-type: none"> -opisuje podstawowe zasady etyki menedżera -podaje przykłady właściwego zachowania -określa granice i przestrzeń decyzyjności | Test teoretyczny Obserwacja w warunkach rzeczywistych |

Kwalifikacje

Inne kwalifikacje

Uznane kwalifikacje

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, certyfikat otrzymał pozytywne rekomendacje od co najmniej 5 pracodawców danej branży/sektorów

Informacje

| | |
|---|---|
| Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów | uprawnione do realizacji procesów walidacji i certyfikowania na mocy innych przepisów prawa |
| Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację | ICVC Certyfikacja Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością |
| Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR | Nie |

Program

Grupa docelowa usługi:

Szkolenie adresowane jest do wszystkich osób zainteresowanych tematyką szkolenia, zarówno do osób pracujących na stanowisku menedżera lokalu jak i chcących pracować w kawiarniach restauracjach, barach, pubach i innych pkt. gastronomicznych, salach bankietowych, czy eventowych w charakterze menedżera lub osoby zarządzającej zakładach gastronomicznym.

Szkolenie jest odpowiednie dla osób na każdym poziomie zaawansowania zarówno posiadających podstawowe umiejętności i doświadczenie w pracy na samodzielnym stanowisku zarządzania barem, jak i osób bez wiedzy branżowej i doświadczenia zawodowego, zainteresowanych tematyką szkolenia i chcących uzyskać kwalifikacje w tym zakresie.

Zagadnienia poruszane podczas szkolenia / zakres i tematyka szkolenia

1. Wprowadzenie /podział lokali gastronomicznych i oferowanych usług - 4 godz. lekc.

- obowiązki menedżera lokalu
- cechy osobowe, zdolności
- postawa w miejscu pracy
- kultura, etyka zawodowa
- praca w zespole

2. Lokal gastronomiczny z podziałem i charakterystyką zarządzania barem - 6 godz. lekc.

- bar koktajlowy
- bar hotelowy
- bar klubowy
- bar restauracyjny
- bar kawiarniany
- bar eventowy

3. Wyposażenie i organizacja baru, podstawowe funkcje i sprzęt, metody i techniki pracy oraz instrukcje stanowiskowe - 20 godz. lekc.

- Barman
- Barista
- Kelner

4. Lokal gastronomiczny, jako koncept biznesowy i dobrze funkcjonujące przedsiębiorstwo - 8 godz. lekc.

- projekt gastronomiczny, lokalizacja, inwestycja, stopa zwrotu, zysk
- grupa docelowa
- skuteczne narzędzia
- koszty (podział i analiza)
- modele rozliczeń
- marketing
- polityka personalna

Umiejętności, które uczestnik nabywa w procesie uczenia się :

-zarządza barem, pkt. gastronomicznym zgodnie z przyjętym standardem branżowym w najwyższych jakościach, z zachowaniem wysokiej kultury osobistej i współcześnie obowiązujących trendów w serwisie konsumenta oraz przyjętych z inwestorem rozliczeń biznesowych.

-nawiązuje kontakt z gośćmi/klientami oraz kontrahentami i partnerami biznesowymi stosując skuteczne zasady komunikacji kontaktu werbalnego i niewerbalnego

-wskazuje zasady wywierania dobrego pierwszego wrażenia oraz profesjonalnej postawy menedżera baru w zakładzie gastronomicznym

-przyjmuje zamówienia dotyczące zatowarowania w oparciu o umiejętność przeprowadzania remanentu i właściwą ocenę sprzedaży

-przygotowuje i serwuje różnego rodzaju napoje w tym również mieszane i wieloskładnikowe zgodnie z instrukcją stanowiskową Barman, Barista, Kelner.

-wymienia składniki przygotowywanych napojów i zastosowane techniki komponowania

-charakteryzuje metody sprzedaży, śledzenia stanów zatowarowania i składania zamówienia

-wykonuje pracę z zachowaniem zasad i umiejętności reagowania w trudnych i kryzysowych sytuacjach

-współpracuje z zespołem stosując profesjonalne zasady wyboru i oceny właściwych priorytetów

-wskazuje podstawowe zasady etyki zawodowej managera baru

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 | 0,00 PLN |
| W tym koszt walidacji netto | 0,00 PLN |
| W tym koszt certyfikowania brutto | 170,00 PLN |
| W tym koszt certyfikowania netto | 170,00 PLN |

Prowadzący

Liczba prowadzących: 2



1 z 2

Tomasz Szczęsny

1 z 1

Tomasz Szczęsny

Instruktor sztuki Barmańskiej – Baristycznej

Instruktor Praktycznej Nauki Zawodu

Szkolenia barmańskie, baristyczne prowadzi od 2006 roku.

Wybrane doświadczenie zawodowe:

01/2016 – do chwili obecnej - Open Bar – właściciel, instruktor, trener barmaństwa

07/2006 - 01/2016 - Barman Service – trener, manager gastronomii, instruktor sztuki barmańskiej

Posiadane kursy, szkolenia, certyfikaty:

Instruktor praktycznej nauki zawodu

Instruktor Sztuki Barmańskiej

Barman II ST.

Kelner/Barista – BarmanService

Manager Gastronomii – BarmanService

Master Class – Pitu

Underberg - Profi service

Shlumberger - Master Class

Publikacje:

Materiały szkoleniowe Kurs barmański I st

Materiały szkoleniowe Kurs barmański II st

Kurs kelnerski i baristyczny

Artykuły Gastronomiczne i publikacje na portalach branżowych



2 z 2

Katarzyna Szczęsna

1 z 1

Katarzyna Szczęsna

Instruktor Sztuki Barmańskiej/Baristycznej

Szkolenia barmańskie, baristyczne prowadzi od 2005 roku.

Wybrane doświadczenie zawodowe:

01/2016 – do chwili obecnej - Open Bar – instruktor, trener barmaństwa

05/2005 - 02.2018 Barman Service – dyrektor zarządzający i właściciel

Producent projektów gastronomicznych

Producent wydarzeń muzycznych, komercyjnych i kulturalnych

Instruktor Sztuki barmańskiej,

Trener Baristka, I Sommalier

02/2002 – 04/2005 Dobra Management – event manager, specjalista ds. gastronomii oraz zarządzania personelem

Posiadane kursy, szkolenia, certyfikaty:

Instruktor Sztuki Barmańskiej

Barman II st.

Manager Gastr.

Master Class – Pitu

Underberg - Profi service

Shlumberger - Master Class

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają wszelkie materiały szkoleniowe do części teoretycznej oraz praktycznej.

Materiały do części teoretycznej - Skrypty „Barman Service” oraz quizy, testy powtórzeniowe.

Materiały do wykonywania zajęć praktycznych tj. urządzenia i narzędzia (szklanki, mieszadła oraz niezbędne wyposażenie baru) oraz materiały zużywalne niezbędne do realizacji szkolenia

Informacje dodatkowe

Po zakończeniu udziału w kursie uczestnik otrzyma zaświadczenie o ukończeniu szkolenia pod warunkiem uczestnictwa w usłudze na poziomie co najmniej 80%.

Osoby, które zdadzą egzamin zewnętrzny otrzymają Certyfikat ICVC/MR 20034.12 Manager Restauracji, wystwiony przez ICVC CERTYFIKACJA Sp. z o.o., który potwierdzi uzyskane kwalifikacje.

Szkolenie trwa 38 godzin szkoleniowych (1 godz. szkoleniowa = 45 min), tj. 28,5 godziny zegarowej.

Uczestnicy przyjmują do wiadomości, że usługa może być poddana monitoringowi z ramienia Operatora lub BUR i wyrażają na to zgodę.

Informujemy, że planowany kurs zostanie zorganizowany w momencie zebrania się odpowiedniej liczby uczestników.

W przypadku zebrania się liczby uczestników większej niż 20 osób zostaną utworzone dwie grupy.

Zajęcia dla obu grup odbywać się będą równocześnie, w dwóch salach szkoleniowych, zgodnie z przedstawionym powyżej harmonogramem usługi.

Kurs w jednej grupie poprowadzi Tomasz Szczęsny, w drugiej grupie Katarzyna Szczęsna.

Adres

ul. Reformacka 6
35-026 Rzeszów
woj. podkarpackie

Zalecana minimalna liczba osób na szkoleniu: 10
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.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Monika Mazur

E-mail monika.mazur@britishschool.pl

Telefon (+48) 692 652 488