



Szkolenie barmańskie z elementami tworzenia oraz wykorzystywania składników home made

Numer usługi 2024/06/05/40363/2172429

890,00 PLN brutto

723,58 PLN netto

49,44 PLN brutto/h

40,20 PLN netto/h

Instytut
Doskonałości
Strategicznej Sp. z
o.o.



📍 Toruń / stacjonarna
🏠 Usługa szkoleniowa
🕒 18 h
📅 02.09.2024 do 05.09.2024

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikator projektu	Regionalny Fundusz Szkoleniowy II
Sposób dofinansowania	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Przedsiębiorcy i pracownicy pubów, którzy chcą pozyskać rozwiązania i propozycje w zakresie przygotowywania mieszanych napojów alkoholowych i bezalkoholowych, wykorzystywania składników home made oraz unowocześniania i ustandaryzowania pracy za barem.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	9
Data zakończenia rekrutacji	01-09-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	18
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno-Szkoleniowych (MSUES) - wersja 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje uczestników do samodzielnego działania w zakresie sporządzania mieszanych napojów alkoholowych i bezalkoholowych, według gotowych receptur oraz na podstawie autorskich receptur i składników home made a także unowocześniania i ustandaryzowania pracy za barem.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik po zakończonej usłudze posługuje się wiedzą dotyczącą: - alkoholi, napojów alkoholowych i dodatków, - sprzętu barmańskiego.	Uczestnik po zakończonej usłudze: - charakteryzuje i rozróżnia typy alkoholi, - charakteryzuje typy dodatków używanych w przygotowaniu napojów mieszanych, - omawia sprzęt barmański.	Test teoretyczny
Uczestnik po zakończonej usłudze: - przygotowuje i podaje mieszane napoje alkoholowe i alkohole, - przygotowuje produkty home made oraz tworzy nową kartę koktajli.	Uczestnik po zakończonej usłudze: - wymienia i charakteryzuje techniki przygotowywania mieszanych i niemieszanych napojów alkoholowych, - omawia i dobiera szkło do typu napoju, - omawia i dobiera sprzęt i narzędzia do przygotowania danego typu napoju, - wymienia i charakteryzuje produkty home made, - omawia nową kartę napojów i koktajli.	Test teoretyczny
Uczestnik po zakończonej usłudze: - charakteryzuje zasady obsługi gości.	Uczestnik po zakończonej usłudze: - omawia zasady etyki w pracy barmana, - stosuje zasady komunikacji interpersonalnej.	Test teoretyczny

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

Dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się uczestnika.

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

Dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji.

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

Dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji.

Program

W trakcie usługi szkoleniowej zostaną podjęte następujące zagadnienia umożliwiające zdobycie i usystematyzowanie przewidzianych w usłudze zasobów wiedzy, umiejętności i społecznych kompetencji w zakresie profesjonalnej i ustandaryzowanej obsługi barmańskiej:

- Zapoznanie uczestników z celami i metodami prowadzenia usługi szkoleniowej, a także jej zakładanymi efektami oraz ustalenia wspólnych zasad;
- Co nieco o profesji barmana, charakterystyka pracy w klubie;
- Zapoznanie się ze sprzętem barmańskim, omówienie typów szkła oraz obowiązujących miar;
- Ergonomia miejsca pracy - czyli jak pracować szybciej i wygodniej;
- „Którą whisky Pan poleci” czyli kilka słów o towaroznawstwie;
- „Czy tylko smak się liczy?” Co decyduje o sukcesie koktajlu;
- „Dusza koktajlu” czyli wpływ lodu na koktajl;
- „W shakerze czy bez?” Czyli podstawowe techniki mieszania koktajli, omówienie ich wpływu na koktajl, zasad wykonania oraz różnice efektów;
- „Co powinien znać każdy barman”, czyli omówienie i wykonanie klasycznych koktajli (Whisky Sour, Old Fashioned, Manhattan, Boulevardier, Mint Julep, Vodka Sour, Moscow Mule, Espresso Martini, Cosmopolitan, Sex on the beach, Pornstar Martini, Krwawa Mery, Gimlet, Tom Collins, Gin basil smash, Breakfast Martini, Negroni, White Lady, Americano, Milano Torino, Negroni Sbagliato, Mojito, Daiquiri, Papa doble, Old Cuban, Pina colada, Mai Thai, Dark and Stormy, Margarita, Tequila Sunrise, Paloma, Long Island Iced Tea, Aperol Spritz, Hugo Spritz, Bellini, Mimoza i wiele innych);
- Tworzenie produktów home made z wykorzystaniem technik kulinarnych;
- Wykorzystanie produktów home made w koktajlach - panel tworzenia nowej karty koktajli;
- „Jak sprzedać najdroższy koktajl w karcie?” - metody podniesienia sprzedaży w klubie;
- Wstęp do free pouringu - czyli nauka nalewania odpowiednich porcji bez użycia miarki barmańskiej;
- „Jak pracować efektywnie za barem i wyglądać jak profesjonalista” – panel praktyczny z ćwiczeniami profesjonalnych nalań oraz pracy ze sprzętem barmańskim;
- Egzamin;
- Walidujący test teoretyczny.

Usługa szkoleniowa jest realizowana w godzinach zegarowych.

W ramach usługi przewidziano dwie 15-minutowe przerwy.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 17

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<p>1 z 17 Zapoznanie uczestników z celami i metodami prowadzenia usługi szkoleniowej, a także jej zakładanymi efektami oraz ustalenia wspólnych zasad</p>	Roger Kowalski	02-09-2024	15:00	15:15	00:15
<p>2 z 17 Profesja barmana - charakterystyka pracy w klubie</p>	Roger Kowalski	02-09-2024	15:15	15:30	00:15
<p>3 z 17 Zapoznanie ze sprzętem barmańskim, omówienie typów szkła oraz obowiązujących miar</p>	Roger Kowalski	02-09-2024	15:30	16:00	00:30
<p>4 z 17 Ergonomia miejsca pracy - czyli jak pracować szybciej i wygodniej</p>	Roger Kowalski	02-09-2024	16:00	16:30	00:30
<p>5 z 17 Którą whisky Pan poleca?" czyli kilka słów o towaroznawstwie</p>	Roger Kowalski	02-09-2024	16:30	18:00	01:30
<p>6 z 17 „Czy tylko smak się liczy?" czyli co decyduje o sukcesie koktajlu</p>	Roger Kowalski	02-09-2024	18:00	19:00	01:00
<p>7 z 17 Dusza koktajlu, czyli wpływ lodu na koktajl</p>	Roger Kowalski	02-09-2024	19:00	19:30	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 17 „W shakerze czy bez?” - czyli podstawowe techniki mieszania koktajli, omówienie ich wpływu na koktajl, zasad wykonania oraz różnice efektów - część 1	Roger Kowalski	02-09-2024	19:30	20:00	00:30
9 z 17 „W shakerze czy bez?” - czyli podstawowe techniki mieszania koktajli, omówienie ich wpływu na koktajl, zasad wykonania oraz różnice efektów - część 2	Roger Kowalski	03-09-2024	15:00	16:00	01:00
10 z 17 Omówienie i wykonanie klasycznych koktajli	Roger Kowalski	03-09-2024	16:00	20:00	04:00
11 z 17 Tworzenie produktów home made z wykorzystaniem technik kulinarnych	Roger Kowalski	04-09-2024	15:00	16:00	01:00
12 z 17 Wykorzystanie produktów home made w koktajlach - panel tworzenia nowej karty koktajli	Roger Kowalski	04-09-2024	16:00	18:00	02:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
13 z 17 „Jak sprzedać najdroższy koktajl w karcie?” - metody podniesienia sprzedaży w klubie	Roger Kowalski	04-09-2024	18:00	18:30	00:30
14 z 17 Wstęp do free pouringu - czyli nauka nalewania odpowiednich porcji bez użycia miarki barmańskiej	Roger Kowalski	04-09-2024	18:30	20:00	01:30
15 z 17 Dekorowanie koktajłów w nowoczesny sposób	Roger Kowalski	05-09-2024	15:00	16:00	01:00
16 z 17 Egzamin	Roger Kowalski	05-09-2024	16:00	17:30	01:30
17 z 17 Walidujący test teoretyczny	-	05-09-2024	17:30	18:00	00:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	890,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	723,58 PLN
Koszt osobogodziny brutto	49,44 PLN
Koszt osobogodziny netto	40,20 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Roger Kowalski

Posiada wiedzę i doświadczenie zgodne z zakresem tematycznym usługi. Doświadczony szkoleniowiec z zakresu barmaństwa oraz prowadzenia baru. Wcześniej wieloletni barman, szef baru jednego z najlepszych klubów w Polsce. Posiada doświadczenie z zakresu prowadzenia szkoleń barmańskich o tematyce koktajli, prowadzenia baru, pracy w stylu working flair. Jego szkolenia wyróżniają się naciskiem na praktyczne zastosowanie przedstawianej wiedzy.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Prezentacja trenera, praca warsztatowa.

Warunki uczestnictwa

Warunkiem uczestnictwa w usłudze szkoleniowej jest poprawne zarejestrowanie przez przedsiębiorcę usługi poprzez system Bazy Usług Rozwojowych.

Ankieta oceniająca szkolenie na koniec usługi (element obligatoryjny).

Informacje dodatkowe

W przypadku zajęć trwających dłużej niż 4h w ciągu dnia, przewidziana jest przynajmniej jedna przerwa 15 minutowa.

Forma wsparcia po zakończonej usłudze: możliwość dodatkowych konsultacji w formie mailowej i telefonicznej.

Adres

ul. Szeroka 19

87-100 Toruń

woj. kujawsko-pomorskie

ul. Szeroka 19, 87-100 Toruń

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



Waldemar Glabiszewski

E-mail ids@ids-umk.pl

Telefon (+48) 604 235 663