



Szkolenie working flair

Numer usługi 2024/06/05/40363/2172457

1 500,00 PLN brutto

1 219,51 PLN netto

50,00 PLN brutto/h

40,65 PLN netto/h

Instytut
Doskonałości
Strategicznej Sp. z
o.o.



📍 Toruń / stacjonarna
🏠 Usługa szkoleniowa
🕒 30 h
📅 05.08.2024 do 13.08.2024

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 koktajli przy użyciu niestandardowych technik barmańskich.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	14
Data zakończenia rekrutacji	04-08-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	30
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 przygotowywania koktajli przy użyciu niestandardowych technik barmańskich oraz niestandardowej obsługi gości pozwalające pracować im w stylu „working flair”.

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: - różnych technik przygotowywania koktajli, - sprzętu barmańskiego.	Uczestnik po zakończonej usłudze: - charakteryzuje i rozróżnia techniki przygotowywania koktajli, - omawia sprzęt barmański.	Test teoretyczny
Uczestnik po zakończonej usłudze: - przygotowuje i podaje różnorodne koktajle w niestandardowy sposób	Uczestnik po zakończonej usłudze: - wymienia i charakteryzuje techniki przygotowywania koktajli, - omawia i dobiera szkło do typu napoju, - omawia i dobiera sprzęt i narzędzia do przygotowania danego typu napoju.	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 pracy w stylu „working flair”:

- Zapoznanie uczestników z celami i metodami prowadzenia usługi szkoleniowej, a także jej zakładanymi efektami oraz ustalenia wspólnych zasad;
- Wprowadzenie do pracy w stylu working flair;
- Wykorzystanie technik working flair w codziennej pracy;
- Craft flair – ewolucje oraz triki przy użyciu łyżki barmański, łopatkę do lodu oraz shakera;
- Free pouring – jak nalać tak, żeby goście byli zadowoleni? Ćwiczenie – nalać bez użycia miarki barmańskiej;
- Wprowadzenie do Exhibition flair – czyli jak wykonywać mini pokazy barmańskiej podczas pracy w klubie;
- Ułożenie schematu przygotowania koktajli w oparciu o wcześniej zdobytą wiedzę;
- Egzamin;
- Walidujący test teoretyczny.

Usługa szkoleniowa jest realizowana w godzinach zegarowych.

W ramach usługi przewidziano dwie 15-minutowe przerwy.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 21

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 21 Zapoznanie uczestników z celami i metodami prowadzenia usługi szkoleniowej, a także jej zakładanymi efektami oraz ustalenia wspólnych zasad	Roger Kowalski	05-08-2024	10:00	10:15	00:15
2 z 21 Wprowadzenie do pracy w stylu working flair	Roger Kowalski	05-08-2024	10:15	12:00	01:45
3 z 21 Wykorzystanie technik working flair w codziennej pracy cz. 1	Roger Kowalski	05-08-2024	12:00	15:00	03:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
4 z 21 Podsumowanie zdobytych umiejętności oraz nagranie materiałów przez uczestników	Roger Kowalski	05-08-2024	15:00	16:00	01:00
5 z 21 Przypomnienie wykonywanych ćwiczeń z poprzedniego dnia szkolenia	Roger Kowalski	06-08-2024	10:00	11:00	01:00
6 z 21 Wykorzystanie technik working flair w codziennej pracy cz. 2	Roger Kowalski	06-08-2024	11:00	13:00	02:00
7 z 21 Craft Flair	Roger Kowalski	06-08-2024	13:00	15:00	02:00
8 z 21 Podsumowanie zdobytych umiejętności oraz nagranie materiałów przez uczestników	Roger Kowalski	06-08-2024	15:00	16:00	01:00
9 z 21 Przypomnienie wykonywanych ćwiczeń z poprzedniego dnia szkolenia	Roger Kowalski	07-08-2024	10:00	11:00	01:00
10 z 21 Free Pouring	Roger Kowalski	07-08-2024	11:00	13:00	02:00
11 z 21 Exhibition Flair cz. 1	Roger Kowalski	07-08-2024	13:00	15:00	02:00
12 z 21 Podsumowanie zdobytych umiejętności oraz nagranie materiałów przez uczestników	Roger Kowalski	07-08-2024	15:00	16:00	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
13 z 21 Przypomnienie wykonywanych ćwiczeń z poprzedniego dnia szkolenia	Roger Kowalski	12-08-2024	10:00	11:00	01:00
14 z 21 Exhibition Flair cz. 2	Roger Kowalski	12-08-2024	11:00	13:00	02:00
15 z 21 Schematyczne przygotowywanie koktajli cz. 1	Roger Kowalski	12-08-2024	13:00	15:00	02:00
16 z 21 Podsumowanie zdobytych umiejętności oraz nagranie materiałów przez uczestników	Roger Kowalski	12-08-2024	15:00	16:00	01:00
17 z 21 Przypomnienie wykonywanych ćwiczeń z poprzedniego dnia szkolenia	Roger Kowalski	13-08-2024	10:00	11:00	01:00
18 z 21 Schematyczne przygotowywanie koktajli cz. 2	Roger Kowalski	13-08-2024	11:00	13:00	02:00
19 z 21 Podsumowanie zdobytych umiejętności oraz nagranie materiałów przez uczestników	Roger Kowalski	13-08-2024	13:00	14:00	01:00
20 z 21 Egzamin	Roger Kowalski	13-08-2024	14:00	15:30	01:30
21 z 21 Walidujący test teoretyczny	-	13-08-2024	15:30	16:00	00:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 500,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 219,51 PLN
Koszt osobogodziny brutto	50,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	40,65 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. ks. Jerzego Popiełuszki

87-100 Toruń

woj. kujawsko-pomorskie

ul. ks. Jerzego Popiełuszki PRZYSTAŃ, 87-100 Toruń

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



Waldemar Glabiszewski

E-mail ids@ids-umk.pl

Telefon (+48) 604 235 663