



Best Lingua Monika  
Mazur



## Manager gastronomii - kwalifikacje zawodowe z egzaminem

Numer usługi 2024/06/10/12226/2178210

📍 Rzeszów / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 38 h

📅 10.09.2024 do 13.09.2024

5 600,00 PLN brutto

5 600,00 PLN netto

147,37 PLN brutto/h

147,37 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>	<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>
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	10
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	20
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	08-09-2024
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	38
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	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"><li>-określa obowiązki, wymagania i umiejętności managera</li><li>-opisuje cechy osobowe, sylwetkę i zawodowy wizerunek managera</li><li>-omawia postawę w miejscu pracy oraz zasady etyki zawodowej</li><li>-stosuje zasady komunikacji werbalnej i niewerbalnej, formy grzecznościowe i oficjalne</li><li>-przytacza przykłady właściwych i oczekiwanych form zachowań managera</li><li>-tworzy komunikaty dostosowane do sytuacji</li></ul>	<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"><li>-wymienia zasady nawiązywania kontaktu, podaje przykłady, ilustruje scenką</li><li>-nawiązuje relacje z wykorzystaniem świadomości techniki komunikacji jako narzędzia</li><li>-omawia sytuacje trudne i wskazuje metody rozwiązywania problemów</li></ul>	<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"><li>- stosuje zasady odpowiedniego doboru form grzecznościowych</li><li>-postępuje zgodnie z zasadami etyki zawodowej</li><li>-respektuje reguły kultury osobistej i przestrzeni indywidualnej wrażliwości gościa/klienta/kontrahentów oraz personelu z którym współpracuje</li></ul>	<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"> <li>-definiuje i rozróżnia typy lokali gastronomicznych i usług gastronomicznych</li> <li>-stosuje narzędzia skutecznej komunikacji w budowaniu atmosfery</li> <li>-wyróżnia typy barów i formy obsługi : barman, barista, kelner</li> <li>-rozdziela kolejne etapy obsługi w zależności od typu baru</li> <li>-wykonuje czynności związane z przyjęciem zamówienia, zatowarowania, uzupełnienia stanów magazynowych i remanentu</li> </ul>	<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"> <li>-wskazuje podział i omawia charakterystykę napojów mieszanych</li> <li>-omawia i dobiera szkło, sprzęt barmański oraz narzędzia konieczne do przygot. napoju</li> <li>-przygotowuje mieszany napój alkoholowy i bezalkoholowy zgodnie z pref. gościa</li> <li>-przygotowuje różne rodzaje kawy</li> <li>-wskazuje podział oraz omawia zasady serwisu i obsługi kelnerskiej</li> <li>-dobiera typ serwisu do charakteru imprezy, menu i miejsca obsługi</li> <li>-charakteryzuje i rozróżnia typy i rodzaje alkoholi</li> <li>-charakteryzuje i rozróżnia popularne marki alkoholi</li> <li>-omawia i charakteryzuje składniki napojów</li> <li>-charakteryzuje i rozróżnia rodzaje kawy</li> <li>-charakteryzuje elementy latte art. i sposoby wykonania</li> <li>-podaje receptury i charakteryzuje techniki wykonania kaw mlecznych na bazie espresso</li> <li>-omawia zasady serwowania i prezentacji</li> </ul>	<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"> <li>-składa zamówienie zgodnie z stanem faktycznego zapotrzebowania, ciągłości sprzedaży oraz maksymalnego wykorzystania potencjału asortymentu</li> <li>-pobiera zatowarowanie baru zgodnie z przyjętymi zasadami odpowiedzialności i rzetelności</li> <li>-wymienia zasady kontroli stanu zatowarowania, jakości i ilości</li> <li>-rozlicza pobrany asortyment</li> </ul>	<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"> <li>-omawia zasady reagowania w trudnych sytuacjach</li> <li>-definiuje typy sytuacji trudnych</li> <li>-wymienia skuteczne techniki rozwiązywania problemów</li> <li>-wymienia sposoby radzenia sobie ze stresem</li> </ul>	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
współpracuje z zespołem stosując profesjonalne zasady wyboru i oceny właściwych priorytetów	<ul style="list-style-type: none"> <li>-organizuje pracę zespołową oraz grafik zadań personelu</li> <li>-dzieli się pomysłami</li> <li>-wymienia zasady oceny właściwych priorytetów</li> <li>-dzieli się zdobytymi umiejętnościami i wiedzą</li> <li>-przekazuje informacje i ciekawostki branżowe</li> <li>-omawia zasady motywowania grupy współpracowników</li> </ul>	Test teoretyczny  Obserwacja w warunkach rzeczywistych
wskazuje podstawowe zasady etyki zawodowej menedżera baru	<ul style="list-style-type: none"> <li>-opisuje podstawowe zasady etyki menedżera</li> <li>-podaje przykłady właściwego zachowania</li> <li>-określa granice i przestrzeń decyzyjności</li> </ul>	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

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

---

**Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego**

ICVC Certyfikacja Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością

---

**Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR**

Nie

---

# Program

## Grupa dolewa 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.

## Warunki organizacyjne dla przeprowadzenia 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.

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

W trakcie realizacji zostały zaplanowane przerwy, nie są wliczone w czas trwania usługi szkoleniowej.

W dniu zakończenia kursu zostanie przeprowadzony egzamin zewnętrzny.

Osoby, które zdadzą egzamin zewnętrzny otrzymają Certyfikat ICVC/MR 20034.12 Manager Restauracji, wystawiony przez ICVC

CERTYFIKACJA Sp. z o.o., który potwierdzi uzyskane kwalifikacje.

## 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

#### 5. Walidacja i certyfikacja efektów szkolenia - 30 minut.

##### 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 investorem 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 managera 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

<b>Koszt osobogodziny brutto</b>	147,37 PLN
<b>Koszt osobogodziny netto</b>	147,37 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>	170,00 PLN
<b>W tym koszt certyfikowania netto</b>	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, manager gastronomii prowadzi od 2006 roku.

W ciągu ostatnich 5 lat przeprowadził 26 szkoleń barmańskich, 20 szkoleń baristycznych, oraz 10 szkoleń manager gastronomii.

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.

W ciągu ostatnich 5 lat przeprowadziła 28 szkoleń barmańskich, 25 szkoleń baristycznych, oraz 10 szkoleń manager gastronomii.

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](mailto:monika.mazur@britishschool.pl)

**Telefon** (+48) 692 652 488