

**Kelner**

Numer usługi 2024/06/11/41212/2179457

**5 600,00 PLN** brutto

5 600,00 PLN netto

114,29 PLN brutto/h

114,29 PLN netto/h

Owiga Sp. z o.o.



Rzeszów / stacjonarna

Usługa szkoleniowa

49 h

09.09.2024 do 31.10.2024

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla osób indywidualnych
<b>Grupa docelowa usługi</b>	Szkolenie jest przeznaczone dla pracowników restauracji, kawiarni ,barmanów, pracowników barów, a także dla każdego, kto chce rozwijać swoje umiejętności w zakresie mixologii, pracy za barem oraz obsługi klientów
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	5
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	10
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	08-09-2024
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	49
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

## Cel

### Cel edukacyjny

Szkolenie przygotowuje Uczestnika do samodzielnego wykonywania pracy za barem i obsługi klienta . Usługa skupia się nie tylko na nauce przygotowywania klasycznych koktajli, ale także na poznaniu najnowszych trendów i innowacyjnych technik w barmaństwie i baristyce oraz skupia się na indywidualnej obsłudze klienta.

Uczestnicy poznają zasady oraz organizację pracy na stanowisku kelner.

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnicy po odbyciu kursu posługują się wiedzą z zakresu kompleksowej obsługi klienta na stanowisku kelner, posługują się wiedzą przygotowywania drinków alkoholowych oraz ciepłych napoi	Charakteryzują i rozróżniają mocne alkohole. Posiadają umiejętność przyrządzenia Gorących napoi i rozróżniają różne rodzaje przyrządzanych kaw. Charakteryzuje się umiejętnościami serwowania win oraz rozróżnianiem podstawowych gatunków wina.	Test teoretyczny
		Prezentacja

## Kwalifikacje

### Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji

Kwalifikacje	Kelner
Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji	12875
Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację	Izba Rzemieślnicza w Rzeszowie
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Nie
Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego	Izba Rzemieślnicza w Rzeszowie
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Nie

### Inne kwalifikacje

#### Uznane kwalifikacje

Pytanie 1. Czy wydany dokument jest potwierdzeniem uzyskania kwalifikacji w zawodzie?

Dokument potwierdza wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne osób pracujących w kawiarniach, barach, pubach, restauracjach, jak również w innych punktach gastronomicznych.

Uczestnik po uzyskaniu pozytywnego wyniku z egz. otrzymuje świadectwo i tytuł na świadectwie Czeladnik w zawodzie kelner

Pytanie 2. Czy dokument został wydany przez organy władz publicznych lub samorządów zawodowych na podstawie ustawy lub rozporządzenia?

USTAWA z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji

Egzamin czeladniczy. Po zdaniu egzaminu Uczestnicy otrzymują świadectwo czeladnicze na podst. Rozporząd. MEN z

dnia 10.01.2017 r. w sprawie egzam. czeladniczego, przeprowadz. przez komisje egzaminacyjne izb rzemieślniczych.

## Informacje

<b>Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów</b>	organ władzy publicznej lub samorządu zawodowego, uprawniony do wydawania dokumentów potwierdzających kwalifikację na podstawie ustawy lub rozporządzenia
<b>Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację</b>	Izba Rzemieślnicza
<b>Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR</b>	Nie
<b>Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego</b>	Izba Rzemieślnicza
<b>Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR</b>	Nie

## Program

- Przygotowywanie różnorodnych koktajli klasycznych i nowoczesnych,
- Techniki pracy za barem i obsługi sprzętu barowego,
- Sztuka prezentacji napojów i obsługi klienta,
- Techniki parzenia kawy i przygotowania różnorodnych napojów kawowych,
- Poznanie i wybieranie ziaren kawy,
- Sztuka latte art i prezentacja napojów,
- Doskonalenie umiejętności obsługi klienta i zarządzania strefą baristy.
- Serwowanie różnych rodzajów win
- Degustacja win i techniki serwowania
- Zasady obsługi gości w różnych kontekstach
- Rozwijanie umiejętności empatii
- usługa nie uwzględnia w harmonogramie przerw
- godziny zegarowe

## 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	114,29 PLN
Koszt osobogodziny netto	114,29 PLN
W tym koszt walidacji brutto	969,46 PLN
W tym koszt walidacji netto	969,46 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	969,46 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	969,46 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Mateusz Gola

Trener Stowarzyszenia Polskich Barmanów, Wieloletnie doświadczenie Instruktorskie. Posiadający merytoryczne i pedagogiczne przygotowanie do szkolenia młodych adeptów sztuki barman , barista.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy szkolenia są wyposażeni w sprzęt i produkty potrzebne do zrealizowania usługi.

### Warunki uczestnictwa

Uczestnik musi mieć ukończone 18 lat.

### Informacje dodatkowe

Szkolenie może być realizowane zarówno raz jak i kilka razy w tygodniu w trybie dziennym, umożliwiając intensywną naukę i skoncentrowane zajęcia lub popołudniowym, co pozwala uczestnikom z innymi obowiązkami dostęp do wartościowej edukacji. Dodatkowo, istnieje opcja organizacji zajęć w formie weekendowej, co sprawia, że szkolenie staje się bardziej elastyczne i dostosowane

do różnych harmonogramów życia - jesteśmy gotowi dostosować się do potrzeb całej grupy zapisanych osób, tworząc harmonogram, który uwzględni zróżnicowane preferencje czasowe uczestników.

## Adres

Rzeszów

Rzeszów

woj. podkarpackie

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

## Kontakt



**Grzegorz Augustyn**

**E-mail** [owiga@coach.rzeszow.pl](mailto:owiga@coach.rzeszow.pl)

**Telefon** (+48) 886 102 026