



Best Lingua Monika  
Mazur



## Kurs Barman / Barista – kwalifikacje zawodowe z egzaminem

Numer usługi 2024/06/11/12226/2179607

📍 Rzeszów / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 38 h

📅 05.08.2024 do 08.08.2024

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>	"Kurs Barman / Barista - kwalifikacje zawodowe z egzaminem" adresowany jest do wszystkich osób zainteresowanych tematyką szkolenia, zarówno do osób pracujących, jak i chcących pracować w kawiarniach, restauracjach, barach, pubach i innych punktach gastronomicznych, salach bankietowych, czy eventowych. Kurs jest odpowiedni dla osób na każdym poziomie zaawansowania zarówno posiadających podstawowe umiejętności i doświadczenie w pracy za barem, jak i osób bez wiedzy branżowej i doświadczenia zawodowego, zainteresowanych tematyką szkolenia i chcących uzyskać kwalifikacje w tym zakresie.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	10
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	40
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	04-08-2024
<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 „Kurs Barman / Barista – kwalifikacje zawodowe z egzaminem” przygotowuje do samodzielnej pracy w zawodzie barmana / baristy w branży gastronomicznej za barem 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
obsługuje gości/klientów w zakładzie gastronomicznym zgodnie z przyjętym standardem branżowym w najwyższej jakości z zachowaniem wysokiej kultury osobistej i współcześnie obowiązujących trendów w serwisie konsumenta	<ul style="list-style-type: none"><li>-określa obowiązki wymagania i umiejętności barmana oraz baristy</li><li>-opisuje cechy osobowe, sylwetkę i wizerunek barmana/baristy</li><li>-omawia postawę za barem oraz zasady etyki zawodowej</li><li>-stosuje zasady komunikacji werbalnej i niewerbalnej, formy grzecznościowe i oficjalne</li><li>-przytacza przykłady właściwych i oczekiwanych zachowań barmana/baristy w relacjach z gośćmi</li><li>-tworzy komunikaty dostosowane do sytuacji</li></ul>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
nawiązuje kontakt z gośćmi/klientami 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 wpływ optymalizacji ruchu na ergonomię w pracy</li></ul>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
wskazuje zasady umiejętności wywierania dobrego pierwszego wrażenia	<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</li></ul>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
profesjonalnie przyjmuje zamówienia	<ul style="list-style-type: none"><li>-definiuje i rozróżnia pojęcie techniki klasyczne, workingowe, alternatywne</li><li>-stosuje narzędzia skutecznej komunikacji w budowaniu atmosfery</li><li>-wyróżnia typy klientów</li><li>-rozróżnia kolejne etapy obsługi w zależności od typu baru</li><li>-wykonuje czynności związane z przyjęciem zamówienia (powitanie, wyrażenie gotowości, doprecyzowanie, doradzenie, przyjęcie)</li></ul>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>przygotowuje różnego rodzaju napoje w tym również mieszane i wieloskładnikowe</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-wskazuje podział i charakterystykę napojów mieszanych alkoholowych i bezalkoholowych</li> <li>-omawia zagadnienia dot. pochodzenia i historii</li> <li>-omawia i dobiera szkło</li> <li>-omawia i dobiera sprzęt i niezbędne narzędzia do przygotowania napoju</li> <li>-podaje receptury napojów mieszanych</li> <li>-przygotowuje mieszany napój alkoholowy i bezalkoholowy zgodnie z preferencjami gości</li> <li>-omawia popularne trendy i wersje napojów</li> </ul>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
<p>wymienia składniki przygotowywanych napojów i zastosowane techniki komponowania</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-charakteryzuje i rozróżnia typy i rodzaje alkoholi ( whisk(e)y, brandy, rum, tequila, wódki czyste, gatunkowe, smakowe, likiery, wina, piwa min. )</li> <li>-charakteryzuje i rozróżnia popularne marki</li> <li>-omawia i charakteryzuje składniki napojów mieszanych</li> <li>-charakteryzuje typy dekoracji i sposoby wykonania</li> <li>-podaje receptury i charakteryzuje techniki wykonania</li> <li>-omawia zasady serwowania i prezentacji</li> </ul>	<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>
<p>wykonuje pracę z zachowaniem zasad i umiejętności reagowania w trudnych i kryzysowych sytuacjach</p>	<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>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>współpracuje z zespołem stosując profesjonalne zasady wyboru i oceny właściwych priorytetów</p> <p>wskazuje podstawowe zasady etyki zawodowej barmana/baristy</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-organizuje pracę zespołową</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>   <li>-opisuje podstawowe zasady etyki barmana/baristy</li> <li>-podaje przykłady właściwego zachowania</li> <li>-określa granice i przestrzeń decyzyjności</li> </ul>	Test teoretyczny
	Obserwacja w warunkach rzeczywistych	
	Test teoretyczny	
<p>posługuje się podstawową wiedzą na temat kaw</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- omawia pochodzenie kawy i regiony jej upraw</li> <li>- wymienia gatunki kaw i omawia różnice między nimi</li> <li>- omawia i charakteryzuje mieszanki kaw</li> <li>- omawia sposób wypalania i przechowywania kaw</li> <li>- rozpoznaje ziarna Robusty i Arabiki</li> </ul>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
<p>przygotowuje i podaje różnego rodzaju kawy, zna sposób jej przygotowania z zastosowaniem technik latte art</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- omawia zasady obsługi, czyszczenia i konserwacji ekspresu ciśnieniowego</li> <li>- wymienia parametry prawidłowego espresso</li> <li>- przygotowuje różne rodzaje kaw, w tym np.: Ristretto, Americano, Coretto, Mocha, Con Panna, Cappuccino, Latte Machiato, Espresso Machiato, Irish cafe, Ice coffee</li> <li>- wykonuje kawy smakowe oraz warstwowe z syropami</li> <li>- omawia zasady spieniania mleka do różnych kaw</li> <li>- dobiera szkło do rodzaju kawy</li> <li>- maluje na powierzchni kawy standardowe wzory przy użyciu mleka lanego z dzbanka</li> <li>- maluje na powierzchni kawy standardowe wzory przy pomocy szpikulca, wykałaczek</li> <li>- tworzy wzory z użyciem sosu czekoladowego oraz czekolady w proszku</li> </ul>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>

# 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
<b>Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego</b>	ICVC Certyfikacja Spółka z Ograniczoną odpowiedzialnością
<b>Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR</b>	Nie

## Program

### Cel:

Usługa „Kurs Barman /Barista – kwalifikacje zawodowe z egzaminem” przygotowuje do samodzielnej pracy w zawodzie barmana oraz baristy w branży gastronomicznej za barem w restauracjach, kawiarniach, pubach, barach, jak również innych punktach gastronomicznych typu sale bankietowe oraz eventowe.

### Grupa docelowa usługi

"Kurs Barman / Barista - kwalifikacje zawodowe z egzaminem" adresowany jest do wszystkich osób zainteresowanych tematyką szkolenia, zarówno do osób pracujących, jak i chcących pracować w kawiarniach, restauracjach, barach, pubach i innych punktach gastronomicznych, salach bankietowych, czy eventowych.

Kurs jest odpowiedni dla osób na każdym poziomie zaawansowania zarówno posiadających podstawowe umiejętności i doświadczenie w pracy za 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 do zawodu barmana/baristy , etyka zawodowa (4 godz.lekc.):

- obowiązki barmana/baristy
- cechy osobowe, wizerunek
- postawa za barem
- kultura pracy, etyka zawodowa
- praca w zespole

- ruch i jego optymalizacja
- techniki klasyczne, workingowe i alternatywne
- ergonomia pracy

## **2. Obsługa gości/klientów, przyjęcie zamówienia, profesjonalny serwis, rozliczenie (6 godz.lekc.):**

- bar koktajlowy
- bar hotelowy
- bar klubowy
- bar eventowy

## **3. Wyposażenie i organizacja baru, podstawowy sprzęt barmański, sposoby posługiwania się, metody i technika pracy (8 godz. lekc.):**

- rodzaje miar, jednostki
- szkło, pojemności i nazewnictwo
- shaker
- szklanice, kubki, crusher, muddler, squeezer itd.

## **4. Przygotowanie i serwowanie różnego rodzaju napojów w tym również wieloskładnikowych – techniki przygotowania (8 godz.lekc.):**

- podstawy towaroznawcze
- zarys technologii napojów bezalkoholowych i alkoholowych
- podział alkoholi
- podział koktajli
- zasady komponowania napojów mieszanych, techniki miksowania
- receptury i ich teoretyczne oraz praktyczne zastosowanie
- sztuka dekoracji oraz prezentacji
- technika working flair oraz speed working w zarysie

## **5. Podstawowa wiedza na temat kawy, przygotowanie i podawanie kawy z zastosowaniem technik latte art (12 godz.lekc.)**

- pochodzenie kawy, regiony upraw
- gatunki kaw, mieszanki kaw - charakterystyka, różnice
- rozpoznawanie ziaren Robusty i Arabiki
- wypalanie i przechowywanie kaw
- zasady obsługi, czyszczenia i konserwacji ekspresu ciśnieniowego
- parametry i wykonanie prawidłowego espresso
- przygotowywanie różnych rodzajów kaw, w tym: Americano, Cappuccino, Latte Machiato, Ice coffee, inne.
- wykonywanie kaw smakowych oraz warstwowych z syropami
- zasady spieniania mleka do różnych kaw
- dobór odpowiedniego szkła, wzorcowe serwowanie kaw
- malowanie na powierzchni kawy standardowych wzorów przy użyciu mleka lanego z dzbanka
- malowanie na powierzchni kawy standardowych wzorów pomocy szpikulca, wykałaczek,
- tworzenie worów z użyciem sosu czekoladowego oraz czekolady w proszku

### **Umiejętności, które uczestnik nabywa w procesie uczenia się :**

- obsługuje gości/klientów w zakładzie gastronomicznym zgodnie z przyjętym standardem branżowym w najwyższej jakości z zachowaniem wysokiej kultury osobistej i współcześnie obowiązujących trendów w serwisie konsumenta
- nawiązuje kontakt z gośćmi/klientami stosując zasady komunikacji kontaktu werbalnego i niewerbalnego
- wskazuje zasady umiejętności wywierania dobrego pierwszego wrażenia
- profesjonalnie przyjmuje zamówienia
- przygotowuje różnego rodzaju napoje w tym również mieszane i wieloskładnikowe
- wymienia składniki przygotowywanych napojów i zastosowane techniki komponowania
- posługuje się podstawową wiedzą na temat kawy
- przygotowuje i podaje różnego rodzaju kawy, zna sposób jej przygotowania z zastosowaniem technik latte art
- 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 barmana/baristy

# 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

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

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 Barman/Barista wystawiony 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 PARP 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

Rzeszów

Rzeszów

woj. podkarpackie

Sala szkoleniowa spełnia warunki BHP.

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Udogodnienia dla osób ze szczególnymi potrzebami

## Kontakt



**Monika Mazur**

**E-mail** [monika.mazur@britishschool.pl](mailto:monika.mazur@britishschool.pl)

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