



Wyższa Szkoła
Gospodarki w
Bydgoszczy



Kurs barmański

Numer usługi 2024/07/03/10567/2207717

📍 Bydgoszcz / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 31.10.2024 do 31.01.2025

790,00 PLN brutto

790,00 PLN netto

19,75 PLN brutto/h

19,75 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Edukacja
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Adresatami szkolenia są osoby zainteresowane samodzielną, profesjonalną pracą w barze, a także przyswojenie podstaw technicznych sztuki barmańskiej.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	12
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	40
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	art. 163 ust. 1 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 742, z późn. zm.)
Zakres uprawnień	Kursy i szkolenia

Cel

Cel edukacyjny

Celem kursu jest przygotowanie jego uczestników do samodzielnej, profesjonalnej pracy w barze, a także przyswojenie podstaw technicznych sztuki barmańskiej. Głównym zadaniem szkolenia jest przekazanie wiedzy pracownikom lokali

tak, aby uczynić ich wysokiej klasy barmanami. Ponadto program szkolenia obejmuje niezbędne informacje aby ułatwić młodzieży start pracy na powyższym stanowisku.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
- potrafi samodzielnie, profesjonalnie pracować w barze	- aktywny udział w zajęciach na poziomie 80%	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
- zna podstawy techniczne sztuki barmańskiej	- aktywny udział w zajęciach na poziomie 80%	Test teoretyczny
- potrafi zorganizować bar	- aktywny udział w zajęciach na poziomie 80%	Test teoretyczny
- przygotowany do tworzenia różnych drinków	- aktywny udział w zajęciach na poziomie 80%	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

Tak

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

Tak

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

Tak

Program

Program:

1. Sylwetka barmana.
2. Technika mieszania napojów zimnych.
3. Organizacja baru.
4. Soft drinks (napoje klasyczne).

5. Propedeutyka mikszologii.
6. Short drinks (napoje klasyczne).
7. Long drinks (napoje klasyczne).
8. Charakterystyka napojów mieszanych.
9. Piwo.
10. Towaroznawstwo.
11. Shootersy.
12. Warstwówki.
13. Drinki blenderowane.
14. Zagadnienia prawne związane z prowadzeniem lokalu.
15. Przygotowanie barmana do konkursu barmańskiego.
16. Garniowanie napojów mieszanych.
17. Egzamin.

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 usługi brutto	790,00 PLN
Koszt usługi netto	790,00 PLN
Koszt godziny brutto	19,75 PLN
Koszt godziny netto	19,75 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Jarosław Erdmann

ekspert w zakresie szkoleń z obsługi kelnerskiej i barmańskiej. Pasjonujący się od 1995 roku miksologią.

Obecnie dzieli się wiedzą i umiejętnościami z uczestnikami kursów, imprez integracyjnych.

Serwuje z pasją napoje klasyczne, jak również fantazyjne, drinki alkoholowe i bezalkoholowe.

Kieruje się zasadą, by każdy napój oddziaływał tak samo na wszystkie zmysły człowieka – wygląd, węch, smak..., musi tutaj zachodzić równowaga.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały w wersji papierowej i elektronicznej.

Adres

ul. Garbary 2

85-229 Bydgoszcz

woj. kujawsko-pomorskie

Kontakt



Centrum Szkoleń i Certyfikacji

E-mail centrum@byd.pl

Telefon (+48) 525 670 017