



Wyższa Szkoła  
Gospodarki w  
Bydgoszczy



## Kurs barmański w stylu Flair

Numer usługi 2024/07/03/10567/2207738

📍 Bydgoszcz / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 20 h

📅 31.10.2024 do 31.01.2025

410,00 PLN brutto

410,00 PLN netto

20,50 PLN brutto/h

20,50 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Edukacja
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
<b>Grupa docelowa usługi</b>	Adresatami szkolenia są wszystkie osoby zainteresowane tematyką pracy barmańskiej. Na szkoleniu prezentowane są układy tricków barowych oraz nowatorskie sposoby oraz metody przyrządzania napojów alkoholowych i bezalkoholowych. W czasie programu praktycznego przekazywana jest zarówno teoria stylu FLAIR, która jest również niezbędna do osiągnięcia zamierzonego efektu i wykreowania nowego wizerunku barmana. Dopasowujemy indywidualnie styl pod każdego uczestnika kursu. Zapewniamy profesjonalne podejście do ćwiczeń, dobrą zabawę oraz niezapomniane wrażenia.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	1
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	12
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	20
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	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.)
<b>Zakres uprawnień</b>	Kursy i szkolenia

# Cel

## Cel edukacyjny

Podczas szkolenia prezentowane są układy tricków barowych oraz nowatorskie sposoby oraz metody przyrządzania napojów alkoholowych i bezalkoholowych. W czasie programu praktycznego przekazywana jest zarówno teoria stylu FLAIR, która jest również niezbędna do osiągnięcia zamierzonego efektu i wykreowania nowego wizerunku barmana. Dopasowujemy indywidualnie styl pod każdego uczestnika kursu. Zapewniamy profesjonalne podejście do ćwiczeń, dobrą zabawę oraz niezapomniane wrażenia.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
- zna układy tricków barowych	- aktywny udział w zajęciach na poziomie 80%	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
- zna nowatorskie sposoby oraz metody przyrządzania napojów alkoholowych i bezalkoholowych	- aktywny udział w zajęciach na poziomie 80%	Test teoretyczny
- posiada wiedzę zasad stylu FLAIR	- aktywny udział w zajęciach na poziomie 80%	Test teoretyczny
- potrafi posługiwać się sprzętem barmańskim takim jak: kubek barmański, 2 kubki, kubek + lód, butelka.	- 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. Krótkie omówienie zasad stylu FLAIR, nauka posługiwania się sprzętem barmańskim takim jak: kubek barmański, 2 kubki, kubek + lód, butelka.
2. Dobór szkła barowego i posługiwanie się nim, "free pouring"- nalewanie z ręki.
3. Kubek + butelka - WORKING - FLAIR - dążenie do uzyskania płynności ruchu.
4. 2 butelki, 3 butelki, ogień.
5. Praktyczne podsumowanie kursu oraz sprawdzian przyswojonej wiedzy.

# Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.					

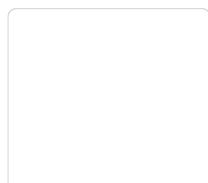
# Cennik

## Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt usługi brutto	410,00 PLN
Koszt usługi netto	410,00 PLN
Koszt godziny brutto	20,50 PLN
Koszt godziny netto	20,50 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](mailto:centrum@byd.pl)

**Telefon** (+48) 525 670 017