



Open Bar Tomasz
Szczęsny



" Zrównoważony rozwoju i zielone kompetencje w zawodzie Barmana"

Numer usługi 2024/07/20/161251/2229659

📍 Katowice / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 30 h

📅 28.10.2024 do 31.10.2024

5 000,00 PLN brutto

5 000,00 PLN netto

166,67 PLN brutto/h

166,67 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych
Grupa docelowa usługi	Szkolenie adresowane jest do wszystkich osób zainteresowanych tematyką szkolenia, zarówno do osób pracujących, jak i chcących pracować w kawiarniach restauracjach, barach, pubach i innych pkt. gastronomicznych, salach bankietowych, czy eventowych. Szkolenie jest odpowiednie 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 kompetencje w tym zakresie. Poszeżyć wiedzę oraz umiejętności promujące zrównoważony rozwój, ochronę środowiska i gospodarkę Ekologiczną.
Minimalna liczba uczestników	10
Maksymalna liczba uczestników	20
Data zakończenia rekrutacji	27-10-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	30
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości TGLS Quality Alliance

Cel

Cel edukacyjny

Usługa "Zrównoważony rozwój i zielone kompetencje w zawodzie Barmana" przygotowuje do samodzielnej pracy w branży gastronomicznej za barem zgodnie z zasadami zielonej gospodarki i tworzenia „zielonych miejsc pracy” Usługa odpowiada na potrzeby Celów Zrównoważonego Rozwoju wyznaczonych w pkt. 12 Odpowiedzialna Konsumpcja i Produkcja który zakłada w części 12.3 zmniejszenie marnowania żywności oraz na pkt. 3 Dobre Zdrowie i jakość życia.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
-Obsługuje gości/klienta w zakładzie gastronomicznym zgodnie z przyjętym standardem branżowym z zachowaniem wysokiego nacisku na zasady zielonej gospodarki i tworzenia „zielonych miejsc pracy”	Umiejętność przyjmowania zamówienia tak aby zmniejszyć globalną ilość marnowania żywności w sprzedaży detalicznej.	Test teoretyczny
profesjonalnie przyjmuje zamówienia	<ul style="list-style-type: none"> - stosuje zasady odpowiedniego doboru form grzecznościowych -postępuje zgodnie z zasadami etyki zawodowej -respektuje reguły doboru dodatków w taki sposób aby zapobiegać marnowaniu żywności 	Test teoretyczny
-przygotowuje różnego rodzaju napoje w tym również mieszane i wieloskładnikowe zwracając szczególną uwagę na zasadę zero ways, ponowne wykorzystanie i odzyskiwanie wszystkich produktów	-stosuje umiejętności ponownego wykorzystania produktów oraz zagospodarowani i wykorzystania opakowań tak aby nie uległy one spaleniowi oraz bez zarzutu do ziemi, wody lub powietrza która zagraża środowisku lub zdrowiu.	Test teoretyczny
zatarowania i składania zamówienia zgodnie z zasadą zrównoważonych zakupów i logistyki oraz redukcji plastiku	<ul style="list-style-type: none"> -składa zamówienie zgodnie z stanem faktycznego zapotrzebowania, ciągłości sprzedaży oraz maksymalnego wykorzystania potencjału asortymentu z zasadą zrównoważonych zakupów i logistyki oraz redukcji plastiku -pobiera zatarowanie baru zgodnie z przyjętymi zasadami odpowiedzialności i rzetelności -wymienia zasady kontroli stanu zatarowania, jakości i ilości oraz zasady segregacji odpadów -rozlicza pobrany asortyment 	Test teoretyczny
-wykonuje pracę z zachowaniem zasad i umiejętności celu zrównoważonego rozwoju	- omawia sposoby odpowiedzialnej konsumpcji w sektorze gastronomi - bar	Test teoretyczny
-wskazuje podstawowe zasady etyki zawodowej barmana	<ul style="list-style-type: none"> -opisuje podstawowe zasady etyki barmana -podaje przykłady właściwego zachowania w zakresie ochrony środowiska i gospodarki ekologicznej. -wykonuje pracę z zachowaniem zasad dbałości o środowisko 	Test teoretyczny

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

TAK Dokument Potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera efekty uczenia się.

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

TAK Dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich walidacji.

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

TAK Dokument Potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielanie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji.

Program

Program obejmuje 30h dydaktycznych tj. 1h = 45minut 20% zajęć to teoria 80% zajęć to Cwiczenia

Zagadnienia poruszane/ zakres i tematyka szkolenia

1. Wprowadzenie do zawodu barmana, etyka zawodowa
 - ergonomia pracy z zachowaniem zasad ochrony środowiska i oszczędności w wykorzystaniu zasobów naturalnych
 - zasady segregacji odpadów
2. Obsługa gości/klienta, przyjęcie zamówienia, profesjonalny serwis z zachowaniem zasad odpowiedzialnej konsumpcji.
 - Przyjmowanie zamówień oraz sugerowanie rozwiązań w zamówieniach które mają ograniczyć marnowanie żywności.
3. Przygotowanie i serwowanie różnego rodzaju napojów w tym również wieloskładnikowych z zachowaniem zasad dbałości o środowisko naturalne
 - zarys technologii napojów bezalkoholowych i alkoholowych oraz wpływ ich produkcji na środowisko naturalne
 - zasady komponowania napojów mieszanych, techniki miksowania zasadą zero waste
 - metody sprzedaży, śledzenia stanów zatowarowania i składania zamówienia zgodnie z zasadą zrównoważonych zakupów i logistyki oraz redukcji plastiku
4. Ćwiczenia utrwalające techniki garnirowania z zachowaniem optymalizacji odpadów.
 - Wdrożenie ekologicznych rozwiązań
 - Zarządzanie odpadami

-optymalizacja procesów pracy i grafiku obowiązków.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 4

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 4 Wprowadzenie do zawodu barmana, etyka zawodowa.	Tomek Szczęsny	28-10-2024	14:00	20:00	06:00
2 z 4 Obsługa gości/klienta, przyjęcie zamówienia, profesjonalny serwis z zachowaniem zasad odpowiedzialnej konsumpcji.	Tomek Szczęsny	29-10-2024	09:00	15:00	06:00
3 z 4 Przygotowanie i serwowanie różnego rodzaju napojów w tym również wieloskładnikowych z zachowaniem zasad dbałości o środowisko naturalne	Tomek Szczęsny	30-10-2024	09:00	15:00	06:00
4 z 4 Ćwiczenia utrwalające techniki garniowania z zachowaniem optymalizacji odpadów.	Tomek Szczęsny	31-10-2024	14:00	18:30	04:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	166,67 PLN
Koszt osobogodziny netto	166,67 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Tomek 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

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały Szkoleniowe w postaci SKRYPT autorski BARMAN SERVICE

Adres

ul. Gliwicka 3
40-079 Katowice
woj. śląskie

Specjalistyczne Sale treningowe. Sala Barmańska/ Sala Baristyczna

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Sala specjalistyczna Barmańska oraz sala specjalistyczna Baristyczna.

Kontakt



Katarzyna Szczęsna

E-mail kursy@kursybarmanskie.pl

Telefon (+48) 506 617 312