



AKADEMIA
KOMPETENCJI
Konrad Rusek

Brak ocen dla tego dostawcy

Serwis napojów mieszanych i alkoholi - Kurs wraz z egzaminem.

Numer usługi 2024/07/29/167197/2241566

- 📍 Krosno / stacjonarna
- 🏠 Usługa szkoleniowa
- 🕒 48 h
- 📅 02.11.2024 do 17.11.2024

7 200,00 PLN brutto

7 200,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Sposób dofinansowania

wsparcie dla osób indywidualnych

Grupa docelowa usługi

1. Funkcje:

- Uczestnicy kursu będą odpowiedzialni za przygotowywanie wysokiej jakości napoje alkoholowe i bezalkoholowe.
- Mogą to być barmani, kelnerzy, właściciele restauracji lub osoby związane z branżą spożywczą.

2. Doświadczenie:

- Nie jest wymagane doświadczenie zawodowe w gastronomii, ale podstawowe umiejętności przygotowania koktajli są mile widziane.
- Kurs jest otwarty dla osób z różnym poziomem doświadczenia.

3. Zakres zadań:

- Przygotowywanie różnorodnych napojów alkoholowych i bezalkoholowych, dekoracji, kompozycji itp.
- Zdobienie i prezentacja koktajli.
- Organizacja pracy za barem.

4. Wiedza i umiejętności:

- Podstawowa wiedza z zakresu serwisu napojów mieszanych i alkoholi (oceniana na podstawie pretestu).
- Umiejętność łączenia smaków i tekstur.
- Kreatywność i innowacyjność w tworzeniu unikalnych receptur.

Kurs jest dostosowany do różnych poziomów wiedzy i umiejętności, a celem jest rozwijanie umiejętności potrzebnych do tworzenia wyjątkowych napojów mieszanych.

Minimalna liczba uczestników

10

Maksymalna liczba uczestników

15

Data zakończenia rekrutacji	01-11-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	48
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

Cel

Cel edukacyjny

Celem edukacyjnym kursu w zakresie Serwisu napojów mieszanych i alkoholi jest dostarczenie uczestnikom kompleksowej wiedzy przygotowującej do samodzielnej pracy na stanowisku Barman. Kurs ma na celu podniesienie jakości usług gastronomicznych, rozwijanie umiejętności zawodowych pracowników, a także dostosowywanie się do zmieniających się potrzeb i oczekiwań klientów na rynku.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Posługuje się wiedzą dotyczącą alkoholi, napojów alkoholowych i dodatków.	a) charakteryzuje i rozróżnia typy mocnych alkoholi (wódki czyste, wódki gatunkowe aromatyzowane, wódki gatunkowe naturalne) b) charakteryzuje i rozróżnia typy win (gronowe, wermuty, wina południowe, musujące) c) charakteryzuje i rozróżnia inne rodzaje alkoholi fermentowanych (piwo, cydrylicy, kumys, miód pitny) d) charakteryzuje typy dodatków używanych w przygotowaniu napojów mieszanych (owoce, syropy, napoje, przyprawy, sosy) e) omawia i charakteryzuje składniki napojów mieszanych (składniki główne, modyfikatory, bonifikatory, składniki dodatkowe, składniki przyprawowe, składniki szprycerujące, dodatki dekoracyjne, dodatki komplementarne)	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje i podaje mieszane napoje alkoholowe i alkohole.	<p>a) wymienia i charakteryzuje techniki przygotowywania mieszanych i niemieszanych napojów alkoholowych (np. shakerowania)</p> <p>b) omawia i dobiera szkło do typu napoju</p> <p>c) omawia i dobiera sprzęt i narzędzia do przygotowania danego typu napoju</p> <p>d) podaje receptury wskazanych mieszanych napojów alkoholowych według klasyfikacji IBA - official cocktails (klasyfikacja Międzynarodowego Stowarzyszenia Barmanów); przygotowuje do podania i podaje alkohole</p> <p>e) przygotowuje mieszany napój alkoholowy</p> <p>f) przygotowuje autorski mieszany napój alkoholowy według podanych preferencji gościa</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
	<p>a) omawia techniki przygotowania mieszanych napojów bezalkoholowych (np. blenderowanie)</p> <p>b) omawia trendy w przygotowaniu mieszanych napojów bezalkoholowych (bezalkoholowe wersje klasycznych drinków, smoothie, fit drinks)</p> <p>c) podaje receptury wskazanych mieszanych napojów bezalkoholowych (Mojito Virgin, Pina Colada Virgin, Tequila Sunrise Virgin)</p> <p>d) przygotowuje napój bezalkoholowy według podanych preferencji gościa (np. smoothie)</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
Omawia rodzaje drobnych przekąsek.	<p>a) wymienia i charakteryzuje rodzaje drobnych przekąsek stosowanych w barze</p> <p>b) podaje propozycje przekąsek, które można przygotować w barze</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p> <p>Test teoretyczny</p>
	<p>a) przygotowuje przykładową zimną przekąskę z dbałością o estetykę serwowania, np. tartinki, koreczki, roladki</p> <p>b) serwuje wybrane przekąski w barze</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje zasady obsługi gości.	a) omawia zasadę gościnności w pracy barmana b) omawia zasady etyki w pracy barmana (np. dyskrecja, cierpliwość, uczciwość, uprzejmość)	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
Stosuje się do zasad obsługi gości.	a) zadaje pytania służące identyfikacji potrzeb gościa b) zadaje pytania służące zebraniu opinii na temat przygotowanego napoju mieszanego c) prezentuje przygotowany napój, omawiając użyte składniki, ich pochodzenie oraz sposób wykorzystania d) omawia sposoby dbania o dobre relacje z gośćmi (np. zwroty grzecznościowe, sposoby rozładowania stresu, anegdoty) e) omawia przykładowe trudne i nietypowe sytuacje w pracy barmana i podaje propozycje rozwiązań f) omawia prawne uwarunkowania serwowania alkoholu gościom	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany

Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji

Kwalifikacje	Serwis napojów mieszanych i alkoholi
Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji	12636
Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację	Centrum Szkoleniowe Omega Łukasz Dybała
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Nie
Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego	Centrum Szkoleniowe Omega Łukasz Dybała
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak

Program

Moduł 1.

Przygotowanie i podawanie alkoholi, mieszanych napojów alkoholowych oraz bezalkoholowych (soft drinks).

Moduł 2.

Przygotowanie przekąsek.

Moduł 3.

Obsługiwanie gości.

Ze względu na tematykę szkolenia oraz założone cele zajęcia będą miały charakter warsztatowy (aktywizujący), prowadzone będą w formie wykładów, ćwiczeń, treningów oraz poprzez symulacje, ćwiczenia indywidualne i grupowe, odgrywanie ról, burzę mózgów z wykorzystaniem nowoczesnych metod w dużym stopniu nastawionych na ćwiczenia, aktywność uczestników.

Poziom wiedzy kursantów zostanie zbadany na początku szkolenia, poprzez przeprowadzenie pre-testu, natomiast przyrost wiedzy po odbyciu kursu zweryfikowany zostanie na podstawie post-testu.

Każdy uczestnik dostanie możliwość oceny szkolenia, zakresu tematycznego, trenera, wyczerpanego zakresu tematycznego poprzez wypełnienie anonimowej ankiety.

Szkolenie przeprowadzone zostanie w wymiarze 48 godzin dydaktycznych.

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	7 200,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	7 200,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	150,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN

W tym koszt walidacji brutto	250,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	250,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	250,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	250,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały szkoleniowe (skrypt/książkę, teczkę, notes, długopis, fartuch) zapewnia wykonawca usługi.

Warunki uczestnictwa

Szkolenia dla osób, które ukończyły 18 lat oraz nie prowadzą własnej działalności gospodarczej.

Informacje dodatkowe

Harmonogram zawiera godziny dydaktyczne (45 minut).

Adres

ul. Józefa Piłsudskiego 14

38-400 Krosno

woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Pracownia warsztatowa wyposażona w odpowiedni sprzęt gastronomiczny adekwatny do typu szkolenia

Kontakt



Konrad Rusek



E-mail 1987konradrusek@gmail.com

Telefon (+48) 785 631 487