



Open Bar Tomasz  
Szczęsny



## „Kurs Barman – z uwzględnieniem aspektów zrównoważonego rozwoju i zielonych kompetencji”

Numer usługi 2024/09/13/161251/2307274

📍 Katowice / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 30 h

📅 26.11.2024 do 29.11.2024

5 000,00 PLN brutto

5 000,00 PLN netto

166,67 PLN brutto/h

166,67 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla osób indywidualnych
<b>Grupa docelowa usługi</b>	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.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	10
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	20
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	25-11-2024
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	30
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Znak Jakości TGLS Quality Alliance

## Cel

### Cel edukacyjny

Usługa „Kurs Barman – kwalifikacje zawodowe z uwzględnieniem aspektów zrównoważonego rozwoju i zielonych kompetencji” przygotowuje do samodzielnej pracy w branży gastronomicznej za barem w restauracjach, kawiarniach, pubach, barach, jak również innych punktach gastr. typu sale bankietowe oraz eventowe zgodnie z zasadami zielonej gospodarki i tworzenia „zielonych miejsc pracy”

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>-Obsługuje gości/klienta w zakładzie gastronomicznym zgodnie z przyjętym standardem branżowym w najwyższych jakościach z zachowaniem wysokiej kultury osobistej i współcześnie obowiązujących trendów w serwisie konsumenta zgodnie z zasadami zielonej gospodarki i tworzenia „zielonych miejsc pracy”</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-określa obowiązki barmana, wymagania i umiejętności do wykonywania zadań zawodowych</li> <li>-opisuje cechy osobowe, sylwetkę i zawodowy wizerunek barmana</li> <li>-omawia postawę za barem oraz zasady etyki zawodowej : uczciwość, dyskrecja, cierpliwość</li> <li>-stosuje zasady komunikacji werbalnej i niewerbalnej, formy grzecznościowe i oficjalne</li> <li>-przytacza przykłady właściwych i oczekiwanych zachowań barmana w relacjach z gośćmi</li> <li>-tworzy komunikaty dostosowane do sytuacji oraz przestrzeni gastronomicznej i przyjętych akceptowanych form grzecznościowych</li> </ul>	<p>Test teoretyczny</p>
<p>-nawiązuje kontakt z gośćmi/klientami stosując zasady komunikacji kontaktu werbalnego i niewerbalnego</p> <p>profesjonalnie przyjmuje zamówienia</p> <p>-przygotowuje różnego rodzaju napoje w tym również mieszane i wieloskładnikowe</p>	<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> <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> <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>Test teoretyczny</p> <p>Test teoretyczny</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
wymienia składniki przygotowywanych napojów i zastosowane techniki komponowania	<ul style="list-style-type: none"> <li>-wskazuje podział i omawia charakterystykę napojów mieszanych alkoholowych i bezalkoholowych</li> <li>-omawia zasady związane z procesami produkcji</li> <li>-omawia zagadnienia dotyczące pochodzenia i historii</li> <li>-omawia i dobiera szkło ze względu na pojemność i tradycję oraz typ napoju</li> <li>-omawia i dobiera sprzęt barmański oraz wszelkie niezbędne narzędzia konieczne do przygotowania danego napoju zgodnie z jego typem, charakterem oraz standardem wykonania</li> <li>-podaje receptury napojów mieszanych, wieloskładnikowych</li> <li>-przygotowuje mieszany napój alkoholowy i bezalkoholowy</li> <li>-omawia popularne trendy i wersje napojów mieszanych</li> <li>-przygotowuje napoje zgodnie z preferencjami gościa</li> </ul>	Test teoretyczny
-charakteryzuje metody sprzedaży, śledzenia stanów zatowarowania i składania zamówienia zgodnie z zasadą zrównoważonych zakupów i logistyki oraz redukcji plastiku	<ul style="list-style-type: none"> <li>-składa zamówienie zgodnie z stanem faktycznego zapotrzebowania, ciągłości sprzedaży oraz maksymalnego wykorzystania potencjału asortymentu z zasadą zrównoważonych zakupów i logistyki oraz redukcji plastiku</li> <li>-pobiera zatowarowanie baru zgodnie z przyjętymi zasadami odpowiedzialności i rzetelności</li> <li>-wymienia zasady kontroli stanu zatowarowania, jakości i ilości oraz zasady segregacji odpadów</li> <li>-rozlicza pobrany asortyment</li> </ul>	Test teoretyczny
<p>-wykonuje pracę z zachowaniem zasad i umiejętności reagowania w trudnych i kryzysowych sytuacjach</p> <p>-współpracuje z zespołem stosując profesjonalne zasady wyboru i oceny właściwych priorytetów</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-omawia zasady reagowania w trudnych sytuacjach</li> <li>-definiuje zasadę zero waste</li> <li>-definiuje typy sytuacji trudnych</li> <li>-wymienia skuteczne techniki rozwiązywania problemów</li> <li>-wymienia sposoby radzenia sobie ze stresem</li> <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> </ul>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Test teoretyczny</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
-wskazuje podstawowe zasady etyki zawodowej barmana	-opisuje podstawowe zasady etyki barmana -podaje przykłady właściwego zachowania -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 rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?**

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

# Program

Program obejmuje 30h dydaktycznych tj. 1h = 45minut

### Zagadnienia poruszane/ zakres i tematyka szkolenia

1. Wprowadzenie do zawodu barmana, etyka zawodowa

-obowiązki barmana

-cechy osobowe, wizerunek

-postawa za barem

-kultura pracy, etyka zawodowa

-praca w zespole

-ruch i jego optymalizacja

-techniki klasyczne, workingowe i alternatywne

-ergonomia pracy

-zasady segregacji odpadów

2. Obsługa gości/klienta, przyjęcie zamówienia, profesjonalny serwis, rozliczenie

-bar koktajlowy

-bar hotelowy

-bar klubowy

-bar eventowy

3. Wyposażenie i organizacja baru, podstawowy sprzęt barmański, sposoby posługiwania się, metody i technika pracy

-rodzaje miar, jednostki

-szkło, pojemności i nazewnictwo

-shaker

-szklanice, kubki, crusher, muddler, squeezer itd.

-ł.b

4. Przygotowanie i serwowanie różnego rodzaju napojów w tym również

wieloskładnikowych z zachowaniem zasad dbałości o środowisko naturalne

-podstawy towaroznawcze

-zarys technologii napojów bezalkoholowych i alkoholowych

-podział alkoholi

-podział koktajli

-zasady komponowania napojów mieszanych, techniki miksowania

-zasada zero waste

- metody sprzedaży, śledzenia stanów zatowarowania i składania zamówienia

zgodnie z zasadą zrównoważonych zakupów i logistyki oraz redukcji plastiku

-receptury i ich teoretyczne oraz praktyczne zastosowanie

-sztuka dekoracji oraz prezentacji

-technika working flair oraz speed working w zarysie

## 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	5 000,00 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

## 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](mailto:kursy@kursybarmanskie.pl)

**Telefon** (+48) 506 617 312