



Best Lingua Monika
Mazur



Kurs Barman z egzaminem nadającym kwalifikację "Serwis napojów mieszanych i alkoholi (Barman - blender)"

Numer usługi 2024/09/16/12226/2312234

📍 Ropczyce / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 45 h

📅 09.12.2024 do 13.12.2024

6 700,00 PLN brutto

6 700,00 PLN netto

148,89 PLN brutto/h

148,89 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych
Grupa docelowa usługi	<p>Kurs Barman z egzaminem nadającym kwalifikację "Serwis napojów mieszanych i alkoholi (Barman - blender)" adresowany jest do osób, które:</p> <ul style="list-style-type: none">- pracują już w gastronomii lub hotelarstwie;- chcą uzyskać nową kwalifikację lub przekwalifikować się;- są nauczycielami przedmiotów zawodowych w szkołach gastronomicznych;- są absolwentami szkół zawodowych z obszaru hotelarstwa i gastronomii- są zainteresowane tematyką szkolenia. <p>Kurs jest odpowiedni 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 kwalifikacje w tym zakresie.</p>
Minimalna liczba uczestników	10
Maksymalna liczba uczestników	20
Data zakończenia rekrutacji	08-12-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	45
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości TGLS Quality Alliance

Cel

Cel edukacyjny

Usługa Kurs Barman z egzaminem nadającym kwalifikację "Serwis napojów mieszanych i alkoholi (barman - blender) " przygotowuje do samodzielnej pracy na stanowisku Barman w branży gastronomicznej za barem w restauracjach, kawiarniach, pubach, barach, jak również innych punktach gastronomicznych typu sale bankietowe oraz eventowe.

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	<ul style="list-style-type: none">- charakteryzuje i rozróżnia typy mocnych alkoholi (wódki czyste, wódki gatunkowe aromatyzowane, wódki gatunkowe naturalne)- charakteryzuje i rozróżnia typy win (gronowe, wermuty, wina południowe, musujące)- charakteryzuje i rozróżnia inne rodzaje alkoholi fermentowanych (piwo, cydrylicy, kumys, miód pitny)- charakteryzuje typy dodatków używanych w przygotowaniu napojów mieszanych (owoce, syropy, napoje, przyprawy, sosy)- omawia i charakteryzuje składniki napojów mieszanych (składniki główne, modyfikatory, bonifikatory, składniki dodatkowe, składniki przyprawowe, składniki szprycerujące, dodatki dekoracyjne, dodatki komplementarne)	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje i podaje mieszane napoje alkoholowe i alkohole	<ul style="list-style-type: none"> - wymienia i charakteryzuje techniki przygotowywania mieszanych i niemieszanych napojów alkoholowych (np. shakerowania) - omawia i dobiera szkło do typu napoju - omawia i dobiera sprzęt i narzędzia do przygotowania danego typu napoju - podaje receptury wskazanych mieszanych napojów alkoholowych według klasyfikacji IBA - official cocktails (klasyfikacja Międzynarodowego Stowarzyszenia Barmanów) (Mojito, Margarita, Daiquiri, Sex on the Beach, Pina Colada, Kamikaze Original, Cosmopolitan, Tequila Sunrise, Martini Cocktail, Long Island Ice Tea, Black Russian, Manhattan, B-52, Kir Royale, Krwawa Mary); - przygotowuje do podania i podaje alkohole (jeden z listy: wódka czysta, whisky/whiskey, brandy, piwo) 	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
	<ul style="list-style-type: none"> - przygotowuje mieszane napoje alkoholowe (jeden z listy: Mojito, Margarita, Daiquiri, Sex on the Beach, Pina Colada, Kamikaze Original, Cosmopolitan, Tequila Sunrise, Martini Cocktail, Long Island Ice Tea, Black Russian, Manhattan, B-52, Kir Royale, Krwawa Mary) 	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
	<ul style="list-style-type: none"> - przygotowuje autorski mieszany napój alkoholowy według podanych preferencji gościa (moc, typ alkoholu, słodycz, kwasowość, gorzyc) 	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
Przygotowuje i podaje mieszane napoje bezalkoholowe (soft drinks)	<ul style="list-style-type: none"> - omawia techniki przygotowania mieszanych napojów bezalkoholowych (np. blenderowanie) - omawia trendy w przygotowaniu mieszanych napojów bezalkoholowych (bezalkoholowe wersje klasycznych drinków, smoothie, fit drinks) - podaje receptury wskazanych mieszanych napojów bezalkoholowych (Mojito Virgin, Pina Colada Virgin, Tequila Sunrise Virgin) 	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
	<ul style="list-style-type: none"> - przygotowuje napój bezalkoholowy według podanych preferencji gościa (np. smoothie) 	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Omawia rodzaje drobnych przekąsek</p> <p>Przygotowuje drobne przekąski</p>	<p>- wymienia i charakteryzuje rodzaje drobnych przekąsek stosowanych w barze</p> <p>- podaje propozycje przekąsek, które można przygotować w barze</p> <p>- przygotowuje przykładową zimną przekąskę z dbałością o estetykę serwowania, np. tartinki, koreczki, roladki</p> <p>- serwuje wybrane przekąski w barze</p>	Test teoretyczny
		<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
<p>Charakteryzuje zasady obsługi gości</p> <p>Stosuje się do zasad obsługi gości</p>	<p>- omawia zasadę gościnności w pracy barmana</p> <p>- omawia zasady etyki w pracy barmana (np. dyskrecja, cierpliwość, uczciwość, uprzejmość)</p> <p>- zadaje pytania służące identyfikacji potrzeb gościa</p> <p>- zadaje pytania służące zebraniu opinii na temat przygotowanego napoju mieszanego</p> <p>- prezentuje przygotowany napój, omawiając użyte składniki, ich pochodzenie oraz sposób wykorzystania</p> <p>- omawia sposoby dbania o dobre relacje z gośćmi (np. zwroty grzecznościowe, sposoby rozładowania stresu, anegdoty)</p> <p>- omawia przykładowe trudne i nietypowe sytuacje w pracy barmana i podaje propozycje rozwiązań</p> <p>- omawia prawne uwarunkowania serwowania alkoholu gościom</p>	Test teoretyczny
		<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>

Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji

Kwalifikacje

Serwis napojów mieszanych i alkoholi

Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji	12636
Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację	Centrum Szkolenia Barmanów
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Nie
Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego	Centrum Szkolenia Barmanów
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Nie

Program

Cel usługi

Kurs Barman z egzaminem nadającym kwalifikację "Serwis napojów mieszanych i alkoholi (Barman - blender)" przygotowuje do samodzielnej pracy w zawodzie barmana w branży gastronomicznej w restauracjach, kawiarniach, pubach, barach i innych punktach gastronomicznych typu sale bankietowe, czy eventowe.

Grupa docelowa usługi

Kurs Barman z egzaminem nadającym kwalifikację "Serwis napojów mieszanych i alkoholi (Barman - blender)" adresowany jest do osób, które:

- pracują już w gastronomii lub hotelarstwie;
- chcą uzyskać nową kwalifikację lub przekwalifikować się;
- są nauczycielami przedmiotów zawodowych w szkołach gastronomicznych;
- są absolwentami szkół zawodowych z obszaru hotelarstwa i gastronomii
- są zainteresowane tematyką szkolenia.

Kurs jest odpowiedni 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 kwalifikacje w tym zakresie.

Warunki organizacyjne dla przeprowadzenia szkolenia:

Zalecana minimalna liczba osób na szkoleniu: 10

Zalecana maksymalna liczba osób na szkoleniu: 20

Sala powinna zapewniać odpowiednią ilość miejsc siedzących oraz umożliwiać przeprowadzenie części praktycznej szkolenia (m.in. dostęp do bieżącej wody).

W sali powinny znajdować się stoły lub miejsca zawierające dołączone pulpity na których uczestnicy będą mogli zapisywać notatki. Układ stołów: dowolny Zajęcia będą prowadzone z wykorzystaniem zróżnicowanych form: indywidualnie i grupowo.

Szkolenie trwa 45 godzin szkoleniowych (1 godz. szkoleniowa = 45 min),.

W trakcie realizacji kursu zostały zaplanowane przerwy, nie są wliczone w czas trwania usługi szkoleniowej.

Certyfikacja jest wliczona w koszt i czas trwania usługi szkoleniowej.

W dniu zakończenia kursu zostanie przeprowadzony egzamin zewnętrzny. Egzamin zewnętrzny potwierdzający uzyskane kwalifikacje włączone do ZSK, przeprowadzony zostanie przez zewnętrzną jednostkę certyfikującą - Centrum Szkoleniowe Barmanów.

Osoby, które zdadzą egzamin zewnętrzny otrzymają Certyfikat potwierdzający uzyskanie kwalifikacji "Serwis napojów mieszanych i alkoholi".

Zagadnienia poruszane podczas szkolenia / zakres i tematyka szkolenia:

1. Wprowadzenie do zawodu barmana, etyka zawodowa (3 godz. lekc.):

- obowiązki barmana
- cechy osobowe, wizerunek
- postawa za barem
- praca w zespole

2. Obsługa gości/klientów, przyjęcie zamówienia, profesjonalny serwis, rozliczenie (4 godz. lekc.):

- zasady gościnności w pracy barmana
- zasady etyki w pracy barmana (np. dyskrecja, cierpliwość, uczciwość, uprzejmość)
- identyfikacja potrzeb gościa
- zebranie opinii na temat przygotowanego napoju mieszanego
- prezentacja przygotowanego napoju, omówienie użytych składników, ich pochodzenie oraz sposób wykorzystania
- sposoby dbania o dobre relacje z gośćmi (np. zwroty grzecznościowe, sposoby rozładowania stresu, anegdoty)
- przykładowe trudne i nietypowe sytuacje w pracy barmana i podaje propozycje rozwiązań
- prawne uwarunkowania serwowania alkoholu gościom

3. Sprzęt i narzędzia do przygotowania napojów alkoholowych i bezalkoholowych (3 godz. lekc.)

- rodzaje miar, jednostki
- szkło, pojemności i nazewnictwo.

4. Podstawowa wiedza dotycząca alkoholi napojów alkoholowych i dodatków (8 godz. lekc)

- typy mocnych alkoholi (wódki czyste, wódki gatunkowe aromatyzowane, wódki gatunkowe naturalne)
- typy win (gronowe, wermuty, wina południowe, musujące)
- inne rodzaje alkoholi fermentowanych (piwo, cydry, kumys, miód pitny)
- typy dodatków używanych w przygotowaniu napojów mieszanych (owoce, syropy, napoje, przyprawy, sosy)
- składniki napojów mieszanych (składniki główne, modyfikatory, bonifikatory, składniki dodatkowe, składniki przyprawowe, składniki szprycerujące, dodatki dekoracyjne, dodatki komplementarne)

5. Przygotowanie i podanie mieszanych napojów alkoholowych i alkoholi (14 godz. lekc.):

- techniki przygotowywania mieszanych i niemieszanych napojów alkoholowych (np. shakerowania)
- dobór szkła do typu napoju
- dobór sprzętu i narzędzi do przygotowania danego typu napoju
- receptury wskazanych mieszanych napojów alkoholowych według klasyfikacji IBA - official cocktails (klasyfikacja Międzynarodowego Stowarzyszenia Barmanów) (Mojito, Margarita, Daiquiri, Sex on the Beach, Pina Colada, Kamikaze Original, Cosmopolitan, Tequila Sunrise, Martini Cocktail, Long Island Ice Tea, Black Russian, Manhattan, B-52, Kir Royale, Krwawa Mary);
- przygotowanie do podania i podanie alkoholi (wódka czysta, whisky/whiskey, brandy, piwo)
- przygotowanie mieszanych napojów alkoholowych (Mojito, Margarita, Daiquiri, Sex on the Beach, Pina Colada, Kamikaze Original, Cosmopolitan, Tequila Sunrise, Martini Cocktail, Long Island Ice Tea, Black Russian, Manhattan, B-52, Kir Royale, Krwawa Mary)
- przygotowanie autorskiego mieszanego napoju alkoholowego według podanych preferencji gościa (moc, typ alkoholu, słodycz, kwasowość, gorycz)

6. Przygotowanie i podanie mieszanych napojów bezalkoholowych (soft drinks) (7 godz. lekc.):

- techniki przygotowania mieszanych napojów bezalkoholowych (np. blenderowanie)
- trendy w przygotowaniu mieszanych napojów bezalkoholowych (bezalkoholowe wersje klasycznych drinków, smoothie, fit drinks)
- receptury wskazanych mieszanych napojów bezalkoholowych (Mojito Virgin, Pina Colada Virgin, Tequila Sunrise Virgin)
- przygotowanie napoju bezalkoholowego według podanych preferencji gościa (np. smoothie)

7. Przygotowanie przekąsek (3 godz. lekc.):

- rodzaje drobnych przekąsek stosowanych w barze
- propozycje przekąsek, które można przygotować w barze
- przygotowanie przykładowych zimnych przekąsek z dbałością o estetykę serwowania, np. tartinki, koreczki, roladki

- serwowanie przekąsek w barze

8. Walidacja i certyfikacja efektów szkolenia (3 godz. lekc.)

Umiejętności, które uczestnik nabywa w procesie uczenia się :

- obsługuje gości/klientów w zakładzie gastronomicznym zgodnie z przyjętym standardem branżowym w najwyższych jakościach z zachowaniem wysokiej kultury osobistej i współcześnie obowiązujących trendów w serwisie konsumenta.
- nawiązuje kontakt z gośćmi/klientami stosując zasady komunikacji kontaktu werbalnego i niewerbalnego
- wskazuje zasady umiejętności wywierania dobrego pierwszego wrażenia
- profesjonalnie przyjmuje zamówienia
- przygotowuje różnego rodzaju napoje w tym również mieszane i wieloskładnikowe
- wymienia składniki przygotowywanych napojów i zastosowane techniki komponowania
- charakteryzuje metody sprzedaży, śledzenia stanów zatowarowania i składania zamówienia
- wykonuje pracę z zachowaniem zasad i umiejętności reagowania w trudnych i kryzysowych sytuacjach
- współpracuje z zespołem stosując profesjonalne zasady wyboru i oceny właściwych priorytetów
- wskazuje podstawowe zasady etyki zawodowej barmana

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 16

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 16 Wprowadzenie do zawodu barmana, etyka zawodowa	Tomek Szczęsny	09-12-2024	12:00	14:15	02:15
2 z 16 Obsługa gości/klientów, przyjęcie zamówienia, profesjonalny serwis, rozliczenie	Tomek Szczęsny	09-12-2024	14:30	17:30	03:00
3 z 16 Sprzęt i narzędzia do przygotowania napojów alkoholowych i bezalkoholowych - cz. 1	Tomek Szczęsny	09-12-2024	17:45	19:15	01:30
4 z 16 Sprzęt i narzędzia do przygotowania napojów alkoholowych i bezalkoholowych - cz. 2	Tomek Szczęsny	10-12-2024	12:00	12:45	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 16 Podstawowa wiedza dotycząca alkoholi napojów alkoholowych i dodatków cz. 1	Tomek Szczęsny	10-12-2024	12:45	14:15	01:30
6 z 16 Podstawowa wiedza dotycząca alkoholi napojów alkoholowych i dodatków cz. 2	Tomek Szczęsny	10-12-2024	14:30	16:45	02:15
7 z 16 Podstawowa wiedza dotycząca alkoholi napojów alkoholowych i dodatków cz. 3	Tomek Szczęsny	10-12-2024	17:00	19:15	02:15
8 z 16 Przygotowanie i podanie mieszanych napojów alkoholowych i alkoholi - cz.1	Tomek Szczęsny	11-12-2024	12:00	14:15	02:15
9 z 16 Przygotowanie i podanie mieszanych napojów alkoholowych i alkoholi - cz.2	Tomek Szczęsny	11-12-2024	14:30	16:45	02:15
10 z 16 Przygotowanie i podanie mieszanych napojów alkoholowych i alkoholi - cz.3	Tomek Szczęsny	11-12-2024	17:00	19:15	02:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
11 z 16 Przygotowanie i podanie mieszanych napojów alkoholowych i alkoholi - cz.4	Tomek Szczęsny	12-12-2024	12:00	14:15	02:15
12 z 16 Przygotowanie i podanie mieszanych napojów alkoholowych i alkoholi - cz.5	Tomek Szczęsny	12-12-2024	14:30	16:00	01:30
13 z 16 Przygotowanie i podanie mieszanych napojów bezalkoholowych - cz.1	Tomek Szczęsny	12-12-2024	16:15	19:15	03:00
14 z 16 Przygotowanie i podanie mieszanych napojów bezalkoholowych - cz.2	Tomek Szczęsny	13-12-2024	12:00	14:15	02:15
15 z 16 Przygotowanie przekąsek	Tomek Szczęsny	13-12-2024	14:30	16:45	02:15
16 z 16 Walidacja i certyfikacja efektów szkolenia	-	13-12-2024	17:00	19:15	02:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	6 700,00 PLN

Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	6 700,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	148,89 PLN
Koszt osobogodziny netto	148,89 PLN
W tym koszt walidacji brutto	0,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	900,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	900,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Tomek Szczęsny

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

Uczestnicy otrzymają wszelkie materiały szkoleniowe do części teoretycznej oraz praktycznej. Materiały do części teoretycznej - skrypt, notes, długopis. Materiały do wykonywania zajęć praktycznych tj. urządzenia i narzędzia (szklanki, mieszadła oraz niezbędne wyposażenie baru) oraz materiały zużywalne niezbędne do realizacji szkolenia.

Uczestnicy otrzymają wszelkie materiały niezbędne do przeprowadzenia certyfikacji zarówno do części teoretycznej jak i praktycznej egzaminu.

Informacje dodatkowe

Uczestnicy otrzymają zaświadczenie o ukończeniu szkolenia pod warunkiem uczestnictwa w usłudze na poziomie co najmniej 80%.

Uczestnicy obowiązkowo przystąpią do egzaminu nadającego kwalifikację "Serwis napojów mieszanych i alkoholi (Barman - blender)" na poziomie 4PRK. Egzamin certyfikujący składa się z dwóch części - teoretycznej oraz praktycznej.

Osoby, które zdadzą egzamin zewnętrzny otrzymają certyfikat potwierdzający nabycie kwalifikacji "Serwis napojów mieszanych i alkoholi" wystawiony przez Centrum Szkoleniowe Barmanów.

Szkolenie trwa 45 godzin szkoleniowych (1 godz. szkoleniowa = 45 min). Przerwy nie są wliczone w czas trwania szkolenia. Certyfikacja jest wliczona w koszt i czas trwania usługi szkoleniowej.

Uczestnicy przyjmują do wiadomości, że usługa może być poddana monitoringowi z ramienia Operatora lub PARP i wyrażają na to zgodę.

Informujemy, że planowany kurs zostanie zorganizowany w momencie zebrania się odpowiedniej liczby uczestników.

Adres

ul. Mickiewicza 13
39-100 Ropczyce
woj. podkarpackie

Sala szkoleniowa spełnia warunki BHP.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Monika Mazur

E-mail monika.mazur@britishschool.pl

Telefon (+48) 692 652 488