

Grant.pl Magdalena
Łoza

Szkolenie gastronomiczne - barman-barista wraz z egzaminem zewnętrznym

Numer usługi 2024/09/24/159094/2324735

📍 Rzeszów / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 50 h

📅 04.11.2024 do 08.11.2024

6 700,00 PLN brutto

6 700,00 PLN netto

134,00 PLN brutto/h

134,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do osób, które chcą nabyć kompetencje do pracy w gastronomii na stanowisku barman - barista jak również do osób już pracujących w branży gastronomicznej, które chcą podnieść swoje kompetencje zawodowe oraz chcących doskonalić swoją technikę.
Minimalna liczba uczestników	10
Maksymalna liczba uczestników	20
Data zakończenia rekrutacji	02-11-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	50
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

Usługa przygotowuje Uczestnika do samodzielnego wykonywania pracy barmana - baristy. A szkolenie skupia się nie tylko na nauce przygotowywania klasycznych koktajli, ale także na poznaniu najnowszych trendów i innowacyjnych technik w barmaństwie i baristyce. Celem usługi jest doskonalenie umiejętności oraz nabycie kompetencji z zakresu barmana - baristy.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
OBSŁUGUJE COCTAIL BAR	<ul style="list-style-type: none"> - Charakteryzuje i rozróżnia organizację pracy barmana: czynności przed, w trakcie i po zakończeniu obsługi - Charakteryzuje i rozróżnia organizację baru - Posługują się sprzętem barmańskim. - Dobiera miary barowe - posługuje się miarkami oraz freepouringiem, - Stosuje zasady rozliczenia się z Gościem oraz Właścicielem. 	Test teoretyczny
<p>.DOBIERA I ROZRÓŻNIA RODZAJE NAPOJÓW ALKOHOLOWYCH I BEZALKOHOLOWYCH</p> <p>STOSUJE W PRAKTYCE WIEDZĘ DOT. NAPOJÓW MIESZANYCH</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Charakteryzuje i rozróżnia podział i klasyfikację rodzajową alkoholi - Charakteryzuje i rozróżnia szczegółowy przegląd rodzajowy alkoholi i napojów serwowanych w barze, - Charakteryzuje i rozróżnia właściwe rozmieszczenie alkoholi - Stosuje zasady serwowania poszczególnych rodzajów wódek czystych i gatunkowych oraz degustacja porównawcza, - Charakteryzuje i rozróżnia podział koktajli. - Charakteryzuje i rozróżnia ogólne zasady i praktyczne wskazówki przebiegu procesu przygotowania koktajli, - Stosuje metody przyrządzania napojów oraz serwowania alkoholu w barze - Wykorzystuje i charakteryzuje standardy przy przygotowaniu własnej kompozycji - twistowanie receptur 	<p>Test teoretyczny</p> <p>Test teoretyczny</p>
CHARAKTERYZUJE I STOSUJE NOWOCZESNE TECHNIKI SERWISU	<ul style="list-style-type: none"> - Stosuje zastosowanie praktyczne w przygotowaniu i serwisie, - Charakteryzuje i rozróżnia koktajle molekularne: - Stosuje dekorowanie napojów. - Stosuje efektowne podanie napojów mieszanych: koktajle pływające, wielowarstwowe i widowiskowe. 	Test teoretyczny
STOSUJE ZASADY OBSŁUGI GOŚCI W KAWIARNI	<ul style="list-style-type: none"> • Charakteryzuje i rozróżnia zakres obowiązków - Stosuje zasady serwisu kawowego – od zamówienia do konsumpcji. 	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
STOSUJE PODSTAWOWE INFORMACJE NA TEMAT KAWY	<ul style="list-style-type: none"> - Charakteryzuje i rozróżnia gatunki i odmiany kawy - Charakteryzuje i rozróżnia sposoby przyrządzania i parzenia - Posługuje się różnego rodzaju młynkami i ekspresami 	Test teoretyczny
CHARAKTERYZUJE I ROZRÓŻNIA ELEMENTY COFFEE ART	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzuje i rozróżnia tworzenie podstawowych wzorów wylewanych bezpośrednio z dzbanka (free pouring): rosseta, serce, tulipan; - Stosuje wzory z użyciem czekolady i dekoracyjnych sosów - Wykorzystuje szpikulca do rysowania (etching art.); - Wykorzystuje dodatki do kawy: sosy dekoracyjne, czekolada, bita śmietana, lody. - Charakteryzuje i rozróżnia aktualne trendy. 	Test teoretyczny

Kwalifikacje

Inne kwalifikacje

Uznane kwalifikacje

Pytanie 4. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kwalifikacji jest rozpoznawalny i uznawalny w danej branży/sektorze (czy certyfikat otrzymał pozytywne rekomendacje od co najmniej 5 pracodawców danej branży/sektorów lub związku branżowego, zrzeszającego pracodawców danej branży/sektorów)?

Certyfikat ICVC potwierdzający uzyskanie kwalifikacji jest rozpoznawalny i uznawalny w branży oraz otrzymał pozytywne rekomendacje od 5 pracodawców.

Informacje

Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów	organ władzy publicznej lub samorządu zawodowego, uprawniony do wydawania dokumentów potwierdzających kwalifikację na podstawie ustawy lub rozporządzenia
Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.

Program

Program 1. Moduł BARMAN - 24 godziny dydaktyczne

1. KULTURA PRACY BARMANA - ORGANIZACJA PRACY COCTAIL BARU

- Organizacja pracy barmana: czynności przed, w trakcie i po zakończeniu obsługi Gości - podział obowiązków,
- Organizacja baru – ergonomia pracy: przygotowanie i rozmieszczenie stanowiska pracy,
- Optymalizacja ruchów wykonywanych podczas obsługi Gości,
- Sprzęt barmański i szkło barowe – profesjonalne nazewnictwo i zastosowanie,
- Miary barowe – właściwe posługiwanie się miarkami oraz freepouringiem,
- Elementy flair – podstawowe triki wykorzystywane w barze,
- Uczciwe rozliczenie się z Gościem oraz Właścicielem,
- Proces obsługi Gościa: psychologia sprzedaży, techniki sprzedaży, metody zwiększania zysku,
- Inwentaryzacja i rozliczenia w barze, - Beverage cost – marża / narzut

TOWAROZNAWSTWO NAPOJÓW ALKOHOLOWYCH I BEZALKOHOLOWYCH

- Alkohol – podział i klasyfikacja rodzajowa – teoretyczna i praktyczna wiedza towaroznawcza,
- Szczegółowy przegląd rodzajowy alkoholi i napojów serwowanych w barze,
- Właściwe rozmieszczenie alkoholi – ergonomia oraz szybkość pracy,
- Zasady serwowania poszczególnych rodzajów wódek czystych i gatunkowych oraz degustacja porównawcza,
- Podział koktajli – klasyfikacja rodzajowa.

NAPOJE MIESZANE - ZASTOSOWANIE WIEDZY W PRAKTYCE

- Jak miksować – ogólne zasady i praktyczne wskazówki przebiegu procesu przygotowania koktajli,
- Techniki pracy barmana,
- Metody przyrządzania napojów oraz serwowania alkoholu w barze: stirring, shaking, muddling, blending, throwing, building, pouring,, freepouring, rolling, speedshaking, transferring,
- Klasyki koktajlowe - receptury, które trzeba znać,
- Wykorzystanie koktajlowych standardów przy przygotowaniu własnej kompozycji - twistowanie receptur.

AKTUALNE TRENDY BAROWE - NOWOCZESNE TECHNIKI SERWISU

- Ciekły azot: zastosowanie praktyczne w przygotowaniu i serwisie,
- Koktajle molekularne: stosowanie technik emulgacji, sweryfikacji, żelifikacji,
- Wędzenie i aromatyzowanie: flavour blaster, smoking gun,
- Dekorowanie napojów: garnish: klasyczny oraz niestandardowe kreacje podania,
- Efektowne podanie napojów mieszanych: koktajle pływające, wielowarstwowe i widowiskowe,
- Tworzenie własnych: infuzji alkoholowych, syropów, kordiałów i półproduktów typu home-made: praktyczne wskazówki i zastosowanie.

- Fat-washing, Milk-washing.

2. Moduł BARISTA - 26 godziny dydaktyczne

OBSŁUGA GOŚCI W KAWIARNI

- barista: początki zawodu, kwalifikacje i umiejętności, zakres obowiązków;
- cechy osobowe dobrego baristy; - serwis kawy – od zamówienia do konsumpcji.
- HACCP, GHP, GMP w pracy baristy.

PODSTAWOWE INFORMACJE NA TEMAT KAWY

- trivia, zarys historyczny i kulturowy;
- historia pochodzenia kawy jako rośliny: główne kraje produkujące, regiony i plantacje;
- kawowiec: gatunki i odmiany, rozpoznawanie ziarna: Arabica, Robusta;
- kawa jako ziarno: metody zbierania, obróbka ziaren, selekcja ziarna, sposoby wypalenia, pakowanie, magazynowanie;
- kawa jako napój: spożycie kawy na świecie, sposoby przyrządzania i parzenia;
- właściwości napoju kawowego: kofeina - fakty i mity;
- historia ekspresów ciśnieniowych do kawy:
- budowa, parametry, rodzaje, sposoby konserwacji;
- młynek: budowa, rodzaje, ustawienia.

ESPRESSO - definicja: parametry; standardy wg SCA oraz INEI

- zasada 4 M: La Macchina, La Macchinacaffe, La Miscela, La Mano;
- przygotowanie: proces parzenia (preinfuzja, ekstrakcja właściwa);
- portafilter – właściwa dystrybucja, dozowanie i rozmieszczenie kawy
- tamping (ubicie); - ocena jakościowa naparu: właściwości wizualne i organoleptyczne poprawnie przygotowanego espresso;
- nad-ekstrakcja, pod-ekstrakcja, kanałowanie.

ESPRESSO – SPOSOBY PODANIA

- espresso classic, ristretto, lungo, doppio;
- espresso macchiato, con panna, affogato, coretto, cortado;
- caffè americano, irish coffee, hot shots;
- kawa po turecku – tygiel;
- kawa mocca – kafetiera (kawiarka, makinetka).

MLEKO ORAZ NAPOJE KAWOWE PRZYGOTOWYWANE Z JEGO UŻYCIEM

- podstawowe informacje, rodzaje.
- spienianie mleka: przebieg procesu, parametry i wygląd poprawnie przygotowanego mleka;
- cappuccino;
- caffè latte;
- café au lait;
- flat white;
- caffè latte macchiato;

- caffè mocha;
- kawy mrożone, frappe.

ELEMENTY COFFEE ART

- odpowiednie spienianie mleka do wylania wzoru
- teksturowanie mleka; - tworzenie podstawowych wzorów wylewanych bezpośrednio z dzbanka (free pouring): rosseta, serce, tulipan;
- wzory z użyciem czekolady i dekoracyjnych sosów
- wykorzystanie szpikulca do rysowania (etching art.);
- wykorzystanie dodatków do kawy: sosy dekoracyjne, czekolada, bita śmietana, lody.
- kawy deserowe;
- nowości w połączeniu i serwisie
- aktualne trendy.

PRZYGOTOWANIE KAWY TECHNIKAMI ALTERNATYWNYMI DO EKSPRESU CIŚNIENIOWEGO

- cup tasting: kawa z segmentu specjalty - porównanie smaków i aromatów kaw z różnych części Świata oraz różnych odmian;
- kawy jednorodne a mieszanki kawowe - użycie koła smaków i aromatów SCA do określenia profilu aromatycznego i smakowego - dripper, chemex, kawiarka, french press, aeropress, syfon – zasady działania oraz sposób przygotowania - kluczowe czynniki wpływające na proces przygotowania kawy:
- jakość wody, stopień palenia kawy, doza/ratio, stopień zmielenia, temperatura wody, czas parzenia;
- Golden Cup: definicja, parametry, wykres - standardy stopnia ekstrakcji i % TDS dla metod alternatywnych – schemat i wykres parzenia;

Refraktometr – obliczanie stopnia ekstrakcji i TDS przygotowanych naparów.

Egzamin

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	6 700,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	6 700,00 PLN

Koszt osobogodziny brutto	134,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	134,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	276,50 PLN
W tym koszt walidacji netto	276,50 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	276,50 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	276,50 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 2



1 z 2

WALDEMAR MUCHA

Trener/szkoleniowiec w branży gastronomicznej. Kursy podstawowe dla osób chcących podjąć pracę w zawodzie barman/barista. Szkolenia dla osób już pracujących chcących usystematyzować swoją wiedzę lub ją rozszerzyć w wybranym zakresie tematycznym. Szkolenia dla młodzieży kształcącej się w szkołach gastronomicznych czy hotelarskich w ramach RPO finansowanych ze środków UE (barman, barista, kelner, sommelier).



2 z 2

Mariusz Grzesik

Wieloletni praktyk i trener w obszarze szkoleń kelnerskich, barmańskich i baristycznych. W ramach własnej działalności prowadzi szkolenia, warsztaty i kursy barmańskie, kelnerskie i baristyczne, przeprowadza szkolenia personelu lokali gastronomicznych.

Wiedza, którą przekazuje podczas szkoleń i warsztatów, poparta jest wieloletnią praktyką w zawodzie barmana, baristy i kelnera oraz kilkuletnim stażem wykładowcy – nauczyciela wielu kursów i projektów gastronomicznych.

Ponad 1000 godzin przeprowadzonych szkoleń dla przyszłych barmanów, kelnerów i baristów.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Podczas szkolenia Uczestnik otrzymuje dostęp do materiałów szkoleniowych w formie papierowej. Materiały potrzebne do realizacji zajęć praktycznych zapewnia organizator. W trakcie szkolenia Uczestnicy będą korzystał z materiałów: różnego rodzaju alkoholi, różnego rodzaju kaw, sprzętów barmańskich oraz baristycznych.

Warunki uczestnictwa

W przypadku szkoleń dofinansowanych warunkiem uczestnictwa w szkoleniach jest założenie przez Uczestnika konta w Bazie Usług Rozwojowych oraz spełnienie warunków, które są przedstawione przez danego Operatora, do którego składane są dokumenty o dofinansowanie do usługi rozwojowej.

Informacje dodatkowe

Usługa realizowana jest w godzinach dydaktycznych tj. 50x45min. Usługa każdego dnia trwa 10 godz dydaktycznych. Ostatni dzień szkolenia zakończony jest egzaminem. Dodatkowo każdego dnia przewidziano przerwy - 3x15min, 1x30min.

Adres

Rzeszów

Rzeszów

woj. podkarpackie

Sala szkoleniowa wyposażona w stoły i krzesła oraz inny niezbędny sprzęt i akcesoria potrzebne do zajęć praktycznych.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Magdalena Łoza

E-mail [magdalena.loza@gmail.com](mailto:magdalenaloz@gmail.com)

Telefon (+48) 535 212 339