



## Barman

Numer usługi 2024/10/03/30963/2342710

4 000,00 PLN brutto

4 000,00 PLN netto

100,00 PLN brutto/h

100,00 PLN netto/h

OŚRODEK  
SZKOLENIA  
DOKSZTAŁCANIA I  
DOSKONALENIA  
KADR KURSÓR  
SPÓŁKA Z  
OGRANICZONĄ  
ODPOWIEDZIALNOŚ  
CIĄ

📍 Zamość / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 18.11.2024 do 13.12.2024



## Informacje podstawowe

|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| <b>Kategoria</b>                     | Inne / Gastronomia  |
| <b>Sposób dofinansowania</b>         | wsparcie dla osób indywidualnych<br>wsparcie dla pracodawców i ich pracowników  |
| <b>Grupa docelowa usługi</b>         | <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Osoby chcące rozpocząć karierę barmana</b> – kurs dla osób bez doświadczenia, które chcą zdobyć umiejętności barmańskie i rozpocząć pracę w barach, klubach i restauracjach.</li><li>• <b>Pracownicy branży gastronomicznej</b> – osoby pracujące w gastronomii, które chcą poszerzyć swoje kompetencje i lepiej obsługiwać klientów.</li><li>• <b>Doświadczeni barmani</b> – barmani chcący doskonalić swoje umiejętności, poznawać nowe techniki mixologiczne i trendy.</li><li>• <b>Pracodawcy</b> – właściciele barów i restauracji chcący podnieść kwalifikacje swoich pracowników.</li><li>• <b>Miłośnicy sztuki barmańskiej</b> – osoby pasjonujące się komponowaniem napojów i chcące zdobyć profesjonalną wiedzę.</li></ul> <p><b>Usługa adresowana również dla uczestników projektu:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Kierunek - Rozwój</li><li>- Małopolski pociąg do kariery – sezon 1,</li><li>- Nowy start w Małopolsce z EURESem</li></ul> |
| <b>Minimalna liczba uczestników</b>  | 4   |
| <b>Maksymalna liczba uczestników</b> | 15  |
| <b>Data zakończenia rekrutacji</b>   | 11-11-2024  |

|  |  |
|--|--|
| <b>Forma prowadzenia usługi</b>        | stacjonarna  |
| <b>Liczba godzin usługi</b>            | 40   |
| <b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b> | Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych |

## Cel

### Cel edukacyjny

Szkolenie przygotowuje uczestników do pracy na stanowisku barmana, ucząc profesjonalnego przygotowywania drinków, obsługi sprzętu barmańskiego i efektywnej obsługi gości baru. Uczestnicy poznają techniki mixologiczne, zasady łączenia alkoholi, obsługę narzędzi barowych oraz tworzenia autorskich koktajli. Kurs rozwija kreatywność, wiedzę o alkoholu i standardy bezpieczeństwa, podnosząc jakość obsługi i satysfakcję klientów w barach i restauracjach.

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

| Efekty uczenia się  | Kryteria weryfikacji   | Metoda walidacji                    |
|---|--|-------------------------------------|
| Rozróżnia typologie alkoholi oraz ich zastosowanie w koktajlach.              | Uczestnik identyfikuje rodzaje alkoholi, opisuje ich właściwości oraz wskazuje odpowiednie zastosowanie w przygotowywaniu drinków. | Test teoretyczny                    |
| Obsługuje sprzęt barmański i dobiera odpowiednie narzędzia do pracy.          | Uczestnik prawidłowo obsługuje ekspresy, shakery i inne narzędzia barmańskie, dbając o ich konserwację i higienę.                  | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Przygotowuje drinki zgodnie z przepisami i technikami mixologicznymi.         | Uczestnik dobiera składniki, proporcje i techniki mieszania, tworząc poprawne koktajle o odpowiednim smaku i estetyce.             | Wywiad swobodny                     |
| Komunikuje się z klientami, obsługując zamówienia i rozwiązywanie reklamacji. | Uczestnik rozpoznaje potrzeby klientów, skutecznie realizuje zamówienia i rozwiązuje ewentualne problemy z satysfakcją klienta.    | Wywiad swobodny                     |
| Stosuje zasady BHP i higieny w pracy za barem.                                | Uczestnik przestrzega zasad bezpieczeństwa, higieny i dba o czystość oraz konserwację sprzętu barmańskiego.                        | 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

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

tak

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

tak

## Program

**Dlaczego warto skorzystać z naszej usługi:**

### Praktyczne umiejętności:

- Program szkolenia jest nastawiony na praktyczne ćwiczenia i studia przypadków, co pozwala uczestnikom na zastosowanie zdobytej wiedzy w realnych sytuacjach. Praktyczne podejście gwarantuje, że uczestnicy będą gotowi do efektywnej pracy od razu po ukończeniu szkolenia.

### Godziny realizacji szkolenia:

- Szkolenie obejmuje 40 godzin edukacyjnych tj. 30 godzin zegarowych.
- Każda godzina szkolenia obejmuje 45 minut.

### Przerwy:

- Przerwy nie są wliczone w czas trwania usługi.

### Metody pracy:

- Zajęcia prowadzone są metodą ćwiczeniową. Warunkiem niezbędnym do osiągnięcia celu szkolenia jest samodzielne wykonanie wszystkich ćwiczeń zadanych przez trenera.

### Harmonogram szkolenia:

- Szkolenie może być realizowane zarówno raz jak i kilka razy w tygodniu w trybie dziennym, umożliwiając intensywną naukę i skoncentrowane zajęcia lub popołudniowym, co pozwala uczestnikom z innymi obowiązkami dostęp do wartościowej edukacji.
- Dodatkowo, istnieje opcja organizacji zajęć w formie weekendowej, co sprawia, że szkolenie staje się bardziej elastyczne i dostosowane do różnych harmonogramów życia.
- **w związku z powyższym nie wskazano szczegółowego harmonogramu** - jesteśmy gotowi dostosować się do potrzeb całej grupy zapisanych osób, tworząc harmonogram, który uwzględni zróżnicowane preferencje czasowe uczestników.
- Harmonogram szkolenia może ulegać nieznacznemu przesunięciu czasowemu, zależnie od czasu potrzebnego na wykonanie poszczególnych ćwiczeń i zdolności przyswajania materiału przez uczestników, zgodnie z ich indywidualnym tempem nauki

### Doświadczeni prowadzący:

- Zajęcia prowadzi ekspert z wieloletnim doświadczeniem w zakresie sztucznej inteligencji, który przekazuje nie tylko wiedzę teoretyczną, ale także praktyczne wskazówki i najlepsze praktyki. Uczestnicy mają możliwość czerpania z jego wiedzy i doświadczenia.

#### Certyfikat ukończenia:

- Certyfikat ukończenia kursu - Zaświadczenie wydane na podstawie § 23 ust. 4 rozporządzenia Ministra Edukacji i Nauki z dnia 6 października 2023 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. poz. 2175).

#### Weryfikacja efektów uczenia się:

- Program obejmuje weryfikację efektów uczenia się poprzez test teoretyczny, który pozwala na ocenę zdobytej wiedzy i umiejętności. Taki system oceny gwarantuje, że uczestnicy faktycznie przyswoili potrzebne informacje i są gotowi do ich praktycznego zastosowania.

#### Program

- podstawowe pojęcia związane z pracą barmana, sylwetka barmana
- sprzęt barmański
- style pracy
- szklanki i kieliszki
- typologia alkoholi
- napoje bezalkoholowe
- mixologia (sposoby mieszania drinków)
- rodzaje drinków
- przygotowanie drinków w teorii
- przygotowywanie baru do pracy
- praktyczne przygotowywanie drinków
- free pouring (nalewanie bez użycia miarek)
- przestrzeganie zasad bhp, ppoż. w barze

#### Usługa adresowana również dla uczestników projektu:

- Kierunek - Rozwój
- Małopolski pociąg do kariery – sezon 1,
- Nowy start w Małopolsce z EURESem

## 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 | 4 000,00 PLN |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto  | 4 000,00 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto                 | 100,00 PLN   |

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

skrypt tematyczny, notatnik, długopis, teczka szkoleniowa, materiały niezbędne do zajęć praktycznych

### Warunki uczestnictwa

- aktualne badania do celów sanitarno-epidemiologicznych

### Informacje dodatkowe

Usługa adresowana również dla uczestników projektu:

- Kierunek - Rozwój
- Małopolski pociąg do kariery – sezon 1,
- Nowy start w Małopolsce z EURESem

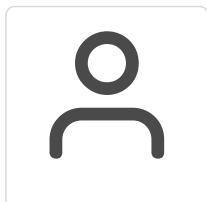
## Adres

ul. Partyzantów 9  
22-400 Zamość  
woj. lubelskie

### Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Laboratorium komputerowe

## Kontakt



**Jolanta Krzak**

**E-mail** szkolenia.zamosc@kursor.edu.pl

**Telefon** (+48) 500 177 049