



## Kurs barmański.

Numer usługi 2024/10/14/165576/2360341

3 600,00 PLN brutto

3 600,00 PLN netto

90,00 PLN brutto/h

90,00 PLN netto/h

"GRUPA  
EDUKACYJNA  
AKTYWNE  
SZKOLENIA  
SPÓŁKA Z  
OGRANICZONĄ  
ODPOWIEDZIALNOŚ  
CIĄ"

Brak ocen dla tego dostawcy

📍 Piotrków Trybunalski / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 22.02.2025 do 29.03.2025

## 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>           | Usługa adresowana do osób, którzy chcą zdobyć ogólną wiedzę z zakresu obsługi barmańskiej, zarówno dla pracujących jak i dopiero zaczynających swoją przygodę w kawiarniach, barach, restauracjach i innych punktach gastronomicznych. |
| <b>Minimalna liczba uczestników</b>    | 6  |
| <b>Maksymalna liczba uczestników</b>   | 10   |
| <b>Data zakończenia rekrutacji</b>     | 31-01-2025   |
| <b>Forma prowadzenia usługi</b>        | stacjonarna  |
| <b>Liczba godzin usługi</b>            | 40   |
| <b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b> | Znak Jakości TGLS Quality Alliance   |

## Cel

### Cel edukacyjny

Usługa, tj. Kurs „Barman” składa się z zajęć teoretycznych oraz praktycznych, które przygotowują do samodzielnej pracy w charakterze barmana, baristy, kelnera poprzez zdobycie odpowiedniej wiedzy, niezbędnych umiejętności oraz kompetencji w zakresie tych zawodów.

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

| Efekty uczenia się   | Kryteria weryfikacji   | Metoda walidacji                    |
|--|--|-------------------------------------|
| <b>Wprowadzenie do zawodu:</b><br>- charakteryzuje stanowisko pracy,<br>- definiuje etykę zawodową barmana,<br>- uzasadnia niezbędne umiejętności barmana,<br>- projektuje ergonomię stanowiska pracy.                   | Omawia niezbędne teoretyczne umiejętności niezbędne w pracy barmana oraz dba o etykę zawodu.                 | Test teoretyczny                    |
|  |  | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|  | Sprawdza gotowość do pracy na stanowisku w oparciu o odpowiednią ergonomię.                                  | Test teoretyczny                    |
|  |  | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| <b>Sylwetka pracownika:</b><br>- rozróżnia elementy autoprezentacji,<br>- ocenia umiejętności interpersonalne,<br>- kontroluje komunikację werbalną i niewerbalną,<br>- optymalizuje poszczególne czynności w pracy.     | Optymalizuje wszystkie elementy procesu prezentacji, doradztwa oraz sprzedaży poprzez profesjonalną obsługę. | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|  |  | Test teoretyczny                    |
| <b>Przygotowywanie napojów:</b><br>- monitoruje dobór składników,<br>- uzasadnia dobór sprzętu i szkła,<br>- rozróżnia techniki przygotowywania napojów,<br>- projektuje dekorowanie koktajli,<br>- ocenia miary barowe. | Sprawdza dobór sprzętu i szkła, jak również monitoruje odpowiedni dobór składników.                          | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|  |  | Test teoretyczny                    |
|  | Uruchamia proces przygotowania oraz komponowania napojów ciepłych i zimnych.                                 | Test teoretyczny                    |
|  |  | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|  |  | Test teoretyczny                    |
|  |  | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| <b>Obsługa klienta:</b><br>- monitoruje proces zamówienia,<br>- kontroluje komunikację z klientem,<br>- ocenia obsługę przy barze i przy stoliku,<br>- nadzoruje proces sprzedaży.                                       | Omawia proces realizacji zamówień z wykorzystaniem wiedzy eksperckiej oraz psychologii sprzedaży.            | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|  |  | Test teoretyczny                    |

| Efekty uczenia się   | Kryteria weryfikacji   | Metoda walidacji  |
|--|--|---|
| <b>Współpraca zespołowa:</b><br>- planuje organizację pracy w zespole,<br>- uzasadnia komunikację w zespole,<br>- ocenia dzielenie się wiedzą i doświadczeniem,<br>- kontroluje i motywuje współpracowników. | Planuje odpowiednią organizację pracy w zespole poprzez odpowiednią komunikację i motywację współpracowników.<br><br>Dzieli się zdobytą wiedzą i doświadczeniem z innymi pracownikami. | Test teoretyczny  |
|  |  | Obserwacja w warunkach symulowanych                         |
|  |  | Test teoretyczny<br><br>Obserwacja w warunkach symulowanych |

# Kwalifikacje

## Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

### Warunki uznania kompetencji

**Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?**

Dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji to m.in. zaświadczenie o ukończeniu kursu, które zawiera szczegółowy opis efektów uczenia się.

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

Tak, zaświadczenie o ukończeniu kursu potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji.

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

Tak, proces walidacji jest prowadzony przez inną osobę aniżeli proces kształcenia. Zaświadczenie o ukończeniu kursu zawiera informację, dotyczącą walidacji, która realizowana jest przez osobę nie związaną z procesem kształcenia.

# Program

Usługa, tj. Kurs „Barman” jest adresowana dla osób pełnoletnich chcących pracować w charakterze barmana, baristy czy kelnera. Grupa docelowa to również obecni i przyszli pracownicy sektora branży hotelarskiej i gastronomicznej.

Ukończenie usługi, tj. Kursu „Barman” potwierdza niezbędną wiedzę teoretyczną i praktyczną. Udział w zajęciach umożliwi opanowanie samodzielnego przygotowywania i dekorowania napojów, jak również uczy obsługi sprzętu barmańskiego. W programie uwzględniono również przekazanie wiedzy oraz umiejętności w zakresie profesjonalnej obsługi klienta i organizacji sprzedaży. Przygotowany program daje różnorodność metod, narzędzi i doboru działań sprzedażowych, co jest kluczowe w pracy w charakterze barmana, baristy czy kelnera.

Warunki organizacyjne:

- forma zajęć w ramach usługi - stacjonarna,

- minimalna liczba uczestników usługi to 6 osób, a maksymalna to 10 osób,
- zajęcia w ramach usługi obejmują 40 godzin zegarowych łącznie z walidacją,
- ewentualne przerwy w trakcie zajęć nie wliczają się w czas trwania całej usługi,
- w przypadku zajęć trwających 4 godziny nie przewiduje się stosowania przerw,

natomiast w przypadku zajęć trwających 8 godzin przewiduje się przerwę 30 - minutową,

- część zajęć w ramach usługi prowadzona jest w sposób warsztatowy z wykorzystaniem niezbędnego oraz koniecznego sprzętu do realizacji tego typu zajęć w formie praktycznej,
- walidacja prowadzona jest zgodnie z kartą usługi i załączonym harmonogramem,
- termin walidacji jest adekwatny do zaplanowanych metod oceny efektów uczenia się,
- walidacja prowadzona jest przez osobę, która nie uczestniczyła w procesie kształcenia,
- walidacja jest integralną częścią kształcenia, gdyż dopiero po jej przeprowadzeniu

(bez względu na wynik) można uznać usługę za zakończoną zgodnie z wytycznymi.

Wprowadzenie do zawodu:

- charakterystyka stanowiska,
- etyka zawodowa, ergonomia pracy.
- obowiązki i umiejętności barmana.

Sylwetka pracownika:

- autoprezentacja, umiejętności interpersonalne,
- komunikacja werbalna i niewerbalna, optymalizacja ruchów.

Przygotowywanie napojów:

- dobór składników oraz dobór sprzętu i szkła, miary barowe,
- techniki przygotowywania napojów, dekorowanie koktajli.

Walidacja - część I / cząstkowa

Obsługa klienta:

- proces zamówienia,
- komunikacja z klientem,
- obsługa przy barze i przy stoliku,
- psychologia sprzedaży.

Współpraca zespołowa:

- organizacja pracy zespołowej,
- komunikacja w zespole,
- dzielenie się wiedzą i doświadczeniem,
- motywowanie współpracowników.

Walidacja - część II / całościowa

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 13

| Przedmiot / temat zajęć                   | Prowadzący         | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---|--------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <b>1 z 13</b><br>Wprowadzenie do zawodu.  | Tomasz Berensztajn | 22-02-2025            | 08:30               | 12:30               | 04:00         |
| <b>2 z 13</b> Sylwetka pracownika.        | Tomasz Berensztajn | 22-02-2025            | 13:00               | 17:00               | 04:00         |
| <b>3 z 13</b><br>Przygotowywanie napojów. | Tomasz Berensztajn | 01-03-2025            | 08:30               | 12:30               | 04:00         |
| <b>4 z 13</b><br>Przygotowywanie napojów. | Tomasz Berensztajn | 01-03-2025            | 13:00               | 17:00               | 04:00         |
| <b>5 z 13</b><br>Przygotowywanie napojów. | Tomasz Berensztajn | 15-03-2025            | 08:30               | 12:30               | 04:00         |
| <b>6 z 13</b><br>Przygotowywanie napojów. | Tomasz Berensztajn | 15-03-2025            | 13:00               | 17:00               | 04:00         |
| <b>7 z 13</b><br>Przygotowywanie napojów. | Tomasz Berensztajn | 22-03-2025            | 08:30               | 12:30               | 04:00         |

| Przedmiot / temat zajęć                           | Prowadzący         | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---|--------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <b>8 z 13</b> Walidacja – część I / cząstkowa.    | -                  | 22-03-2025            | 13:00               | 15:00               | 02:00         |
| <b>9 z 13</b> Obsługa klienta.                    | Tomasz Berensztajn | 22-03-2025            | 15:00               | 17:00               | 02:00         |
| <b>10 z 13</b> Obsługa klienta.                   | Tomasz Berensztajn | 29-03-2025            | 08:30               | 10:30               | 02:00         |
| <b>11 z 13</b> Współpraca zespołowa.              | Tomasz Berensztajn | 29-03-2025            | 10:30               | 12:30               | 02:00         |
| <b>12 z 13</b> Współpraca zespołowa.              | Tomasz Berensztajn | 29-03-2025            | 13:00               | 15:00               | 02:00         |
| <b>13 z 13</b> Walidacja – część II / całościowa. | -                  | 29-03-2025            | 15:00               | 17:00               | 02:00         |

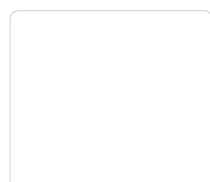
## Cennik

### Cennik

| Rodzaj ceny          | Cena         |
|----------------------|--------------|
| Koszt usługi brutto  | 3 600,00 PLN |
| Koszt usługi netto   | 3 600,00 PLN |
| Koszt godziny brutto | 90,00 PLN    |
| Koszt godziny netto  | 90,00 PLN    |

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



**1 z 1**

**Tomasz Berensztajn**

Wykształcenie, m.in.

- Zasadnicza Szkoła Zawodowa,
- liczne szkolenia i warsztaty o tematyce barmańskiej.

Staż pracy związany z prowadzeniem szkoleń, warsztatów i wykładów, m.in.

- od ponad 20 lat pracuje na stanowisku kelner / barman,
- od ponad 6 lat zatrudniony na stanowisku szefa sali, w ramach pracy prowadzi szkolenia wewnętrzne,
- prowadzenie szkoleń zewnętrznych w ramach projektów dofinansowanych ze środków UE o tematyce barmańskiej, m.in. dla Grupy Edukacyjnej Aktywne Szkolenia Sp. z o. o./ 400 godzin dydaktycznych.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały, które uczestnicy otrzymują na własność:

- teczka A4,
- notatnik A4,
- długopis i ołówek,
- podręcznik o tematyce z zakresu kursu,
- materiały niezbędne do przeprowadzenia kursu.

### Warunki uczestnictwa

Uczestnicy kursu, którzy posiadają:

- ukończone 18 lat,
- brak przeciwwskazań zdrowotnych do wykonywania pracy na stanowisku zgodnym z kierunkiem kursu,
- przystąpienie do procesu walidacji częściowej i całościowej.

### Informacje dodatkowe

1. Zastrzegamy prawo do zmiany harmonogramu, kadry trenerów oraz walidatorów w przypadku zaistnienia nieprzewidzianych okoliczności.
2. Warunkiem ukończenia kursu jest obecność na zajęciach (minimum 80% godzin szkolenia), przystąpienie do procesu walidacji.
3. Po zakończonym kursie uczestnik otrzymuje odpowiednie zaświadczenie i certyfikat.

## Adres

ul. Gabriela Narutowicza 64  
97-300 Piotrków Trybunalski  
woj. łódzkie

### Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Laboratorium komputerowe
- winda

# Kontakt



**Patrycja Łaska**

**E-mail** [sekretariat@aktywneszkolenie.pl](mailto:sekretariat@aktywneszkolenie.pl)

**Telefon** (+48) 730 775 766