



## Kurs Barman z uwzględnieniem kwalifikacji zielonych oraz egzaminem nadającym kwalifikację "Serwis napojów mieszanych i alkoholi (Barman - blender)"

Numer usługi 2024/11/03/12226/2393108

5 600,00 PLN brutto

5 600,00 PLN netto

147,37 PLN brutto/h

147,37 PLN netto/h

Best Lingua Monika Mazur



📍 Sanok / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 38 h

📅 10.03.2025 do 13.03.2025

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla osób indywidualnych
<b>Grupa docelowa usługi</b>	<p>Kurs Barman z uwzględnieniem kwalifikacji zielonych oraz egzaminem nadającym kwalifikację "Serwis napojów mieszanych i alkoholi (Barman - blender)" adresowany jest do osób, które:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• pracują już w gastronomii lub hotelarstwie;</li><li>• chcą uzyskać nową kwalifikację lub przekwalifikować się;</li><li>• są nauczycielami przedmiotów zawodowych w szkołach gastronomicznych;</li><li>• są absolwentami szkół zawodowych z obszaru hotelarstwa i gastronomii</li><li>• są zainteresowane tematyką szkolenia.</li></ul> <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>
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	10
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	20
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	09-03-2025
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	38

# Cel

## Cel edukacyjny

Kurs Barman z uwzględnieniem kwalifikacji zielonych oraz 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.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje i podaje mieszane napoje alkoholowe i alkohole	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienia i charakteryzuje techniki przygotowywania mieszanych i niemieszanych napojów alkoholowych (np. shakerowania)</li> <li>- omawia i dobiera szkło do typu napoju</li> <li>- omawia i dobiera sprzęt i narzędzia do przygotowania danego typu napoju</li> <li>- 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);</li> <li>- przygotowuje do podania i podaje alkohole (jeden z listy: wódka czysta, whisky/whiskey, brandy, piwo)</li>   <li>- 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)</li> <li>- przygotowuje autorski mieszany napój alkoholowy według podanych preferencji gościa (moc, typ alkoholu, słodycz, kwasowość, gorzyc)</li> </ul>	<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> <p>Test teoretyczny</p>
Przygotowuje i podaje mieszane napoje bezalkoholowe (soft drinks)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- omawia techniki przygotowania mieszanych napojów bezalkoholowych (np. blenderowanie)</li> <li>- omawia trendy w przygotowaniu mieszanych napojów bezalkoholowych (bezalkoholowe wersje klasycznych drinków, smoothie, fit drinks)</li> <li>- podaje receptury wskazanych mieszanych napojów bezalkoholowych (Mojito Virgin, Pina Colada Virgin, Tequila Sunrise Virgin)</li> <li>- przygotowuje napój bezalkoholowy według podanych preferencji gościa (np. smoothie)</li> </ul>	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Test teoretyczny</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Omawia rodzaje drobnych przekąsek	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienia i charakteryzuje rodzaje drobnych przekąsek stosowanych w barze</li> <li>- podaje propozycje przekąsek, które można przygotować w barze</li> </ul>	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Obserwacja w warunkach symulowanych  Test teoretyczny
Przygotowuje drobne przekąski	<ul style="list-style-type: none"> <li>- przygotowuje przykładową zimną przekąskę z dbałością o estetykę serwowania, np. tartinki, koreczki, roladki</li> <li>- serwuje wybrane przekąski w barze</li> </ul>	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Obserwacja w warunkach symulowanych  Test teoretyczny
Charakteryzuje zasady obsługi gości	<ul style="list-style-type: none"> <li>- omawia zasadę gościnności w pracy barmana</li> <li>- omawia zasady etyki w pracy barmana (np. dyskrecja, cierpliwość, uczciwość, uprzejmość)</li> </ul>	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Obserwacja w warunkach symulowanych  Test teoretyczny
Stosuje się do zasad obsługi gości	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zadaje pytania służące identyfikacji potrzeb gościa</li> <li>- zadaje pytania służące zebraniu opinii na temat przygotowanego napoju mieszanego</li> <li>- prezentuje przygotowany napój, omawiając użyte składniki, ich pochodzenie oraz sposób wykorzystania</li> <li>- omawia sposoby dbania o dobre relacje z gośćmi (np. zwroty grzecznościowe, sposoby rozładowania stresu, anegdoty)</li> <li>- omawia przykładowe trudne i nietypowe sytuacje w pracy barmana i podaje propozycje rozwiązań</li> <li>- omawia prawne uwarunkowania serwowania alkoholu gościom</li> </ul>	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny

## Kwalifikacje

### Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji

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

## Program

### Cel usługi

Kurs Barman z uwzględnieniem kwalifikacji zielonych oraz 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 uwzględnieniem kwalifikacji zielonych oraz 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 kwalifikację 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 38 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 cenę 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 (2 godz. lekc.):**

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

##### **2. Obsługa gości/klientów, przyjęcie zamówienia, profesjonalny serwis, rozliczenie 3 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 (6 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, cydrylicy, 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 (13 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) (5 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.)

### Kwalifikacje zielone zawarte w kursie:

- Zrównoważone wybory składników.
- Minimalizacja marnowania.
- Energooszczędność.
- Redukcja odpadów.
- Używanie ekologicznych produktów.
- Edukacja dotycząca śladu węglowego.
- Utrzymanie czystości i higieny w sposób przyjazny dla środowiska, np. poprzez stosowanie ekologicznych środków czystości.

# 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	5 600,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 600,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	147,37 PLN
Koszt osobogodziny netto	147,37 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: 0

Brak wyników.

## 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 Szkolenia Barmanów.

Szkolenie trwa 38 godzin szkoleniowych (1 godz. szkoleniowa = 45 min). Przerwy nie są wliczone w czas trwania szkolenia. Certyfikacja jest wliczona koszt i czas trwania szkolenia.

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

## Adres

Sanok

Sanok

woj. podkarpackie

## Kontakt



**Monika Mazur**

**E-mail** [monika.mazur@britishschool.pl](mailto:monika.mazur@britishschool.pl)

**Telefon** (+48) 515 130 122