

ADVERT Edyta
Stąpór-Rynk

Kreatywne Smaki: Sztuka Koktajli, Kawy i Win.

Numer usługi 2025/03/18/174663/2630600

📍 Masłów Pierwszy / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 16 h

📅 19.05.2025 do 20.05.2025

2 400,00 PLN brutto

2 400,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Kurs jest skierowany do szerokiego kręgu pracowników kawiarni, barów i hoteli, osób pracujących w branży gastronomicznej tj. : sommelierów, baristów, barmanów i menadżerów, a także kucharzy i szefów kuchni.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	18-05-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	16
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Celem kursu jest rozwinięcie umiejętności uczestników w zakresie twórczego i profesjonalnego przygotowywania koktajli, napojów kawowych oraz dobierania win, z uwzględnieniem nowoczesnych trendów i kreatywnych technik w branży gastronomicznej. Uczestnicy nauczą się łączyć różne techniki przygotowywania napojów, tworzyć autorskie kompozycje smakowe oraz doskonalić swoją wiedzę na temat kultury picia kawy i wina, co umożliwi im dostosowanie oferty do wymagających gości oraz wyróżnienie się na rynku

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
1. Wiedza Uczestnik będzie znał kluczowe techniki barmańskie i baristyczne, w tym metody mieszania, mieszania w shakerze, muddlingu, parzenia espresso, cappuccino, a także podstawy degustacji win.	Uczestnik: - zna rodzaje kaw - klasyfikuje koktajle - zna zasady łączenia koktajli - zna rodzaje win	Wywiad swobodny
2. Umiejętności Uczestnik umiejętnie obsługuje klientów barów i kawiarni.	Uczestnik: - profesjonalnie obsługuje gości - ocenia napoje pod kątem innowacyjności - wykonuje koktajle - umie eksperymentować z nowymi składnikami - dostosowuje składniki do potrzeb gości	Wywiad swobodny
3. Kompetencje Uczestnik nawiązuje pozytywne relacje z klientami, rozpoznaje ich potrzeby oraz dostarcza im spersonalizowaną usługę w zakresie doboru napojów, dbając o profesjonalizm i satysfakcję gości.	Uczestnik: - organizuje swoje stanowisko pracy - dobiera odpowiednie techniki i składniki - skutecznie komunikuje się z potencjalnym klientem	Wywiad swobodny

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 rozdzielanie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

Tak

Program

1. Koktajle i wina- historia koktajli od klasyki po nowoczesne trendy.
2. Omówienie podstawowych technik barmańskich.
3. Wprowadzenie do składników koktajli.
4. Sprzęt barmański.
5. Przygotowanie klasycznych koktajli.
6. Przygotowanie kaw, rodzaje kawy i ich pochodzenie.
7. Podstawy serwowania wina, rodzaje wina. Dobór wina.

Czas trwania: szkolenie trwa 16 godzin szkoleniowych (45-min).

Uczestnik otrzyma zaświadczenie potwierdzające odbycie kursu.

Przerwa nie jest wliczona w czas trwania szkolenia. Walidacja jest wliczona w czas trwania szkolenia.

Walidacja zostanie przeprowadzona w formie testu teoretycznego oraz wywiadu swobodnego.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 8

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 8 Koktajle i wina- historia koktajli od klasyki po nowoczesne trendy (1 h)	Paweł Borowiec	19-05-2025	09:00	10:00	01:00
2 z 8 Omówienie podstawowych technik barmańskich. (2 h)	Paweł Borowiec	19-05-2025	10:15	12:15	02:00
3 z 8 Wprowadzenie do składników koktajli. (2 h)	Paweł Borowiec	19-05-2025	12:30	14:30	02:00
4 z 8 Sprzęt barmański i obsługa. (2 h)	Paweł Borowiec	19-05-2025	14:45	15:45	01:00
5 z 8 Przygotowanie klasycznych koktajli (1 h)	Paweł Borowiec	20-05-2025	09:00	10:00	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
6 z 8 Przygotowanie kaw, rodzaje kawy i ich pochodzenie (2 h)	Paweł Borowiec	20-05-2025	10:15	12:15	02:00
7 z 8 Podstawy serwowania wina, rodzaje wina. Dobór wina (2 h)	Paweł Borowiec	20-05-2025	12:30	14:30	02:00
8 z 8 Omówienie przykładów, wnioski. Walidacja. (2 h)	-	20-05-2025	14:45	15:45	01:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 400,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 400,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	150,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Paweł Borowiec

Paweł Borowiec to certyfikowany barista i barman który swoje umiejętności szlifuje od ponad 13 lat w branży gastronomicznej. Dodatkowo potrafi stworzyć idealne skomponowane koktajle wiedzę o winach zdobywał na szkoleniach u najlepszych Somolierów.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnik na prośbę może otrzymać prezentacje od wykładowcy.

Warunki uczestnictwa

Warunkiem uczestnictwa jest zapisanie się na usługę

Informacje dodatkowe

Usługa zostanie zrealizowana stacjonarnie.

Warunki techniczne :

Sprzęt:

- **Procesor:** Dowolny procesor obsługujący nowoczesne przeglądarki (Intel Core i3 lub odpowiednik).
- **Pamięć RAM:** Minimum 4 GB.
- **Kamera:** Opcjonalna (jeśli uczestnik chce włączyć wideo).
- **Mikrofon:** Opcjonalny (jeśli uczestnik chce aktywnie uczestniczyć w dyskusji).
- **Głośniki/słuchawki:** Do odbioru dźwięku z webinaru.
- **Połączenie internetowe:** Szerokopasmowe łącze (zalecane minimum 2 Mbps dla transmisji wideo w jakości HD).

System operacyjny:

- Windows: Windows 7, 8, 10, 11.
- macOS: macOS 10.13 lub nowszy.
- Linux: Obsługiwane przez przeglądarki (Chrome).

Przeglądarka:

- **Google Chrome** (zalecana dla najlepszej kompatybilności).
- **Mozilla Firefox**
- **Microsoft Edge**
- **Safari** (dla systemów macOS).

Wymagania sieciowe:

- **Prędkość pobierania:** Co najmniej 2 Mbps.
- **Prędkość wysyłania:** Co najmniej 1 Mbps.
- **Porty:** Platforma ClickMeeting działa w standardzie HTTP/HTTPS, więc wymaga otwartych portów 80 i 443.

Adres

Masłów Pierwszy

Masłów Pierwszy

woj. świętokrzyskie

Hotel Aviator Business Hotel Medical&SPA

Polska, Masłów Pierwszy, ul. Pilotów 19, 26-001

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

- Laboratorium komputerowe

Kontakt



Aleksandra Jońca

E-mail a.jonca@fpd.pl

Telefon (+48) 574 157 925