



Zielone umiejętności: Barman z elementami zrównoważonego rozwoju oraz z wykorzystaniem produktów ekologicznych

Numer usługi 2025/03/24/52663/2644803

PROINVEST
KRYSTIAN BAJOR

📍 Katowice / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 20 h

📅 10.05.2025 do 11.05.2025

5 000,00 PLN brutto

5 000,00 PLN netto

250,00 PLN brutto/h

250,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

| | |
|--|--|
| Kategoria | Inne / Gastronomia |
| Sposób dofinansowania | wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników |
| Grupa docelowa usługi | <ul style="list-style-type: none">• Osoby planujące rozpocząć pracę w zawodzie barmana, zainteresowane nowoczesnym podejściem do pracy za barem.• Młode osoby szukające swojej ścieżki zawodowej, które chcą zdobyć umiejętności przydatne w branży gastronomicznej.• Pasjonaci gastronomii i osoby zainteresowane tematyką zrównoważonego rozwoju w branży gastronomicznej.• Osoby z doświadczeniem w branży, które chcą aktualizować swoje umiejętności w kontekście ekologicznych trendów. |
| Minimalna liczba uczestników | 1 |
| Maksymalna liczba uczestników | 12 |
| Data zakończenia rekrutacji | 09-05-2025 |
| Forma prowadzenia usługi | stacjonarna |
| Liczba godzin usługi | 20 |
| 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 do samodzielnego stosowania ekologicznych praktyk w pracy barmana, wspierając rozwój umiejętności zgodnych z zasadami zrównoważonego rozwoju. Uczestnicy nauczą się stosować nowoczesne techniki przygotowywania koktajli ukierunkowane na zasobooszczędność i niskoemisyjność, z wykorzystaniem ekologicznych składników, narzędzi i materiałów, wdrażać zrównoważone techniki pracy oraz minimalizować odpady. Szkolenie obejmuje praktyczne ćwiczenia z użyciem produktów ekologicznych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

| Efekty uczenia się | Kryteria weryfikacji | Metoda walidacji |
|---|---|-------------------------------------|
| Charakteryzuje ekologiczne narzędzia i materiały w pracy barmana | Uczestnik rozróżnia ekologiczne narzędzia barmańskie, ocenia ich wpływ na środowisko oraz klasyfikuje biodegradowalne i wielorazowe materiały. | Test teoretyczny |
| Charakteryzuje zasady niskoemisyjności i zasobooszczędności w pracy barmana | Uczestnik analizuje techniki minimalizacji zużycia energii, wody i materiałów oraz proponuje sposoby wdrażania tych zasad w barze. | Test teoretyczny |
| Projektuje ekologiczne drinki i edukuje klientów | Uczestnik opracowuje przepisy drinków na bazie ekologicznych składników, wykorzystuje techniki zero waste oraz przekazuje klientom wiedzę na temat zrównoważonego podejścia w przygotowaniu koktajli. | Test teoretyczny |
| Ocenia zasady zrównoważonej organizacji baru | Uczestnik analizuje procesy w barze pod kątem ich efektywności ekologicznej, proponuje strategie optymalizacji i ocenia skuteczność wprowadzonych zmian. | Test teoretyczny |
| Analizuje cykl życia produktów w barze (LCA) | Uczestnik opisuje etapy analizy cyklu życia narzędzi i materiałów barmańskich, ocenia ich wpływ na środowisko i proponuje praktyczne rozwiązania zmniejszające negatywny wpływ. | Test teoretyczny |
| Przygotowuje drinki z wykorzystaniem ekologicznych składników | Uczestnik organizuje stanowisko pracy, dobiera składniki ekologiczne, stosuje techniki zgodne z zasadami zrównoważonego rozwoju oraz ocenia estetykę i smak przygotowanych drinków. | Obserwacja w warunkach symulowanych |

| Efekty uczenia się | Kryteria weryfikacji | Metoda walidacji |
|--|--|-------------------------------------|
| Wdraża zasady zero waste w przygotowaniu koktajli | Uczestnik wykorzystuje resztki produktów do tworzenia syropów, naparów i dekoracji oraz optymalizuje procesy przygotowywania napojów, minimalizując odpady. | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Organizuje proces segregacji odpadów i zarządzania środowiskowego w barze | Uczestnik planuje system segregacji odpadów, dobiera odpowiednie narzędzia i materiały oraz monitoruje skuteczność systemu w barze. | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Identyfikuje błędy w ekologicznej organizacji baru | Uczestnik analizuje błędy w technikach organizacji pracy, proponuje rozwiązania oraz ocenia efekty wprowadzonych zmian pod kątem zrównoważonego rozwoju. | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Formułuje strategie budowania zaufania i relacji z klientem | Uczestnik analizuje preferencje klientów, uzasadnia wybór ekologicznych technik przygotowania drinków oraz organizuje konsultacje, promując ekologiczne rozwiązania. | Wywiad swobodny |
| Charakteryzuje korzyści ekologicznych metod w pracy barmana i inspiruje klientów | Uczestnik definiuje korzyści ekologicznych technik barmańskich, prezentuje zalety składników organicznych i napojów zero waste oraz edukuje klientów na temat ich znaczenia. | Wywiad swobodny |

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)?

Tak.

Informacje

| | |
|--|---|
| Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów | uprawnione do realizacji procesów walidacji i certyfikowania na mocy innych przepisów prawa |
| Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację | Fundacja My Personality Skills |

| | |
|--|--------------------------------|
| Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR | Tak |
| Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego | Fundacja My Personality Skills |
| Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR | Tak |

Program

Zielone umiejętności: Barman z elementami zrównoważonego rozwoju oraz z wykorzystaniem produktów ekologicznych

Dzień 1: (10:00 - 18:00)

10:00 - 11:00

Ekologiczne narzędzia i materiały w pracy barmana – teoretyczny

- Wprowadzenie do ekologicznego podejścia w pracy barmana.
- Analiza wpływu narzędzi barmańskich (shakery, muddlery, miarki) na środowisko.
- **Redukcja odpadów:** Wprowadzenie wielorazowych narzędzi, takich jak shakery czy mieszadła wykonane z trwałych materiałów.
- **Ekologiczne opakowania:** Korzystanie z biodegradowalnych materiałów i szklanych butelek.

11:00 - 12:00

Klasyfikacja napojów i składników zrównoważonych – teoretyczny

- Klasyfikacja alkoholi ekologicznych (organiczne wina, kraftowe destylaty).
- **Zrównoważone zaopatrzenie:** Wybór lokalnych produktów, które zmniejszają ślad węglowy.
- Korzystanie z produktów z certyfikatem ekologicznym.

12:00 - 13:30

Zrównoważona organizacja pracy na stanowisku barmana – praktyczno-teoretyczny

- Higiena pracy zgodna z zasadami zrównoważonego rozwoju.
- Minimalizacja zużycia wody i energii.
- **Zarządzanie energią i wodą:** Instalacja oszczędnych kranów oraz korzystanie z energooszczędnych urządzeń, takich jak lodówki.
- Segregacja odpadów w środowisku barowym (szkło, plastik, organiczne resztki).

13:30 - 14:00

Przerwa obiadowa (30 minut)

14:00 - 14:30

Rodzaje szkła i zrównoważone techniki obsługi klientów – praktyczno-teoretyczny

- Dobór odpowiedniego szkła do drinków z uwzględnieniem efektywności ekologicznej.
- **Ograniczenie marnowania żywności:** Użycie obierek i skórek owoców do dekoracji koktajli oraz infuzji alkoholu.

14:30 - 15:00

Zrównoważone podejście do organizacji baru – praktyczno-teoretyczny

- Organizacja baru z uwzględnieniem zasad ergonomii i efektywności energetycznej.
- **Recykling i ponowne wykorzystanie materiałów:** Przeróbki resztek, takich jak fusy z kawy, na syropy smakowe.

15:00 - 18:00

Tworzenie ekologicznych drinków – praktyczny

- Przygotowanie koktajli klasycznych z użyciem składników ekologicznych:
- Mojito, Margarita, Whisky Sour, Old Fashioned, Daiquiri, Martini, Cosmopolitan, Pina Colada, Caipirinha, Bloody Mary.
- Long Island Iced Tea, Mai Tai, Tequila Sunrise, Negroni, Espresso Martini, Tom Collins, Manhattan, Blue Lagoon, Cuba Libre, Sex on the Beach.
- **Kreowanie ekologicznych drinków:** Używanie sezonowych składników, napojów roślinnych oraz dekoracji z suszonych owoców i jadalnych kwiatów.
- Warsztaty praktyczne z technik tworzenia dekoracji jadalnych i biodegradowalnych.

Dzień 2: (9:00 - 17:00)

09:00 - 12:00

Przygotowanie ekologicznych koktajli – praktyczny

- Rozszerzone przygotowanie koktajli klasycznych i autorskich z wykorzystaniem składników organicznych.
- **Ograniczenie marnowania żywności:** Tworzenie przepisów zero waste, wykorzystanie resztek owoców w nowych napojach.
- **Innowacje w napojach:** Użycie naparów z herbat, domowych syropów, systemów do gazowania wody oraz mocktaili itp.

12:00 - 13:00

Zrównoważona komunikacja z klientem – praktyczno-teoretyczny

- Edukowanie klientów o zaletach ekologicznych składników i napojów.
- **Edukacja klientów:** Promowanie ekologicznych praktyk na tablicach menu oraz organizowanie warsztatów.

13:00 - 13:30

Przerwa obiadowa (30 minut)

13:30 - 15:30

Warsztaty praktyczne: Praca za barem w duchu zrównoważonego rozwoju – praktyczny

- Symulacja obsługi klientów przy ekologicznym menu.
- **Recykling i ponowne wykorzystanie materiałów:** Stworzenie ozdób z pustych butelek po alkoholu.
- Testowanie autorskich koktajli na bazie organicznych składników.

15:30 - 16:30

Budowanie ekologicznego wizerunku baru – praktyczno-teoretyczny

- Tworzenie menu z uwzględnieniem składników sezonowych i lokalnych.
- **Partnerstwo z dostawcami ekologicznych produktów:** Współpraca z lokalnymi browarami i winiarniami.

16:30 - 17:00

Egzamin – walidacja

Szkolenie kończy się walidacją przeprowadzoną przez osobę wyznaczoną do tego celu. Certyfikat zostanie wydany przez jednostkę uprawnioną do certyfikacji, tj. **Fundacja My Personality Skills**, co potwierdzi zdobycie wymaganych kwalifikacji.

Zielone umiejętności:

1. Redukcja odpadów

- **Rezygnacja z jednorazowych słomek:** Wprowadzenie słomek ze stali nierdzewnej, bambusa, makaronu lub papieru.
- **Używanie wielorazowych narzędzi i akcesoriów:** Takich jak shakery, mieszadła czy sitka wykonane z trwałych materiałów.
- **Kompostowanie odpadków organicznych:** Skórki owoców czy resztki ziół mogą być kompostowane zamiast trafiać do śmieci.
- **Minimalizacja zużycia jednorazowych serwetek:** Można zastąpić je serwetkami materiałowymi, które można prać i używać wielokrotnie.

2. Ograniczenie marnowania żywności

- **Planowanie zakupów:** Unikanie nadmiernego kupowania owoców i ziół, które szybko tracą świeżość.
- **Wykorzystanie całych owoców:** Skórki, obierki i pestki mogą być użyte do infuzji alkoholu, przygotowywania syropów czy dekoracji koktajli.
- **Tworzenie przepisów zero waste:** Wykorzystywanie resztek z produkcji koktajli w nowych napojach lub przekąskach.

3. Zrównoważone zaopatrzenie

- **Lokalne produkty:** Wybór owoców, ziół i alkoholi od lokalnych dostawców, co zmniejsza ślad węglowy związany z transportem.
- **Produkty organiczne:** Korzystanie z produktów z certyfikatem ekologicznym.
- **Zrównoważony alkohol:** Wybieranie marek, które stosują ekologiczne metody produkcji i opakowań.

4. Ekologiczne opakowania i akcesoria

- **Szklane butelki zamiast plastikowych:** Preferowanie materiałów, które można łatwo poddać recyklingowi.
- **Etykiety i opakowania biodegradowalne:** Używanie ekologicznych materiałów do przechowywania składników.
- **Nalewaki wielokrotnego użytku:** Zamiast jednorazowych pojemników.

5. Zarządzanie energią i wodą

- **Oszczędność wody:** Instalacja systemów recyklingu wody lub oszczędnych kranów.
- **Energooszczędność:** Wybór urządzeń energooszczędnych, takich jak lodówki i zamrażarki.
- **LED-owe oświetlenie:** Zastąpienie tradycyjnych żarówek energooszczędnymi.

6. Edukacja klientów

- **Informowanie o ekologicznych praktykach:** Promowanie ekologicznej filozofii w menu, na tablicach w lokalu czy w mediach społecznościowych.
- **Podnoszenie świadomości:** Organizowanie warsztatów lub pokazów na temat ekologicznych trendów w barmaństwie.

7. Kreowanie ekologicznych drinków

- **Sezonowość:** Tworzenie menu w oparciu o sezonowe składniki, które są łatwiej dostępne i świeże.
- **Napoje roślinne:** Zastępowanie produktów mlecznych napojami roślinnymi, co ma mniejszy wpływ na środowisko.
- **Ekologiczne dekoracje:** Zamiast plastikowych ozdób, można używać suszonych owoców, liści lub jadalnych kwiatów.

8. Recykling i ponowne wykorzystanie materiałów

- **Recykling szkła, papieru i plastiku:** Wprowadzenie skutecznego systemu segregacji odpadów.
- **Ponowne wykorzystanie butelek:** Tworzenie ozdób, wazonów lub pojemników z pustych butelek po alkoholu.
- **Przeróbki resztek:** Na przykład fusy po kawie mogą być przekształcone w syrop kawowy.

9. Własne uprawy

- **Uprawa ziół na miejscu:** Mięta, bazylia czy rozmaryn mogą być hodowane w barze lub w pobliskim ogródku.
- **Mikroliście:** Szybko rosnące mikroliście mogą być stosowane jako dekoracja koktajli.

10. Partnerstwo z dostawcami ekologicznych produktów

- **Certyfikowani dostawcy:** Współpraca z firmami, które oferują produkty ekologiczne i działają zgodnie z zasadami zrównoważonego rozwoju.
- **Lokalne browary i winiarnie:** Wspieranie lokalnych producentów, którzy stawiają na ekologiczne rozwiązania.

11. Innowacje w napojach

- **Woda gazowana własnej produkcji:** Stosowanie systemów do gazowania wody na miejscu zamiast kupowania jej w butelkach.
- **Napary z herbat i ziół:** Użycie świeżych naparów ziołowych lub herbat jako bazowych składników w koktajlach.
- **Domowe syropy:** Produkcja syropów smakowych na bazie sezonowych owoców i ziół, z minimalnym dodatkiem cukru lub w wersjach całkowicie naturalnych.
- **Tworzenie mocktaili:** Komponowanie bezalkoholowych koktajli, które mogą konkurować smakiem z alkoholowymi, bazując na świeżych składnikach.
- **Pianki smakowe:** Wprowadzenie technik molekularnych, takich jak pianki, do dekoracji lub dodawania nowych tekstur do koktajli.
- **Mrożone drinki:** Korzystanie z naturalnych składników do tworzenia lodowych koktajli lub drinków w stylu granity.
- **Koktajle redukujące odpady:** Opracowywanie receptur, w których używane są części owoców lub składników często wyrzucane, jak skórki, pestki czy miąższ.
- **Eksperymenty z temperaturą:** Tworzenie ciepłych koktajli, np. na bazie cydru, herbaty czy przypraw korzennych.

12. Edukacja zespołu

- **Szkolenia ekologiczne:** Organizowanie szkoleń dla personelu na temat zrównoważonego rozwoju.
- **Wdrażanie pomysłów zespołu:** Zachęcanie pracowników do zgłaszania nowych, ekologicznych rozwiązań.

13. Ograniczanie emisji dwutlenku węgla

- **Transport niskoemisyjny:** Korzystanie z dostawców stosujących pojazdy elektryczne lub rowery.
- **Optymalizacja transportu:** Łączenie dostaw w jednym kursie, aby zmniejszyć ich częstotliwość.
- **Sezonowość składników:** Planowanie menu w oparciu o produkty dostępne sezonowo zmniejsza konieczność sprowadzania składników z odległych lokalizacji.
- **Efektywne zarządzanie zapasami:** Dzięki precyzyjnemu planowaniu można uniknąć nagłych, pilnych zamówień, które często generują większą emisję ze względu na konieczność ekspresowego transportu.
- **Transparentność dla klientów:** Informowanie w menu lub na stronie internetowej o krokach podejmowanych w celu redukcji emisji, co może zwiększyć świadomość i zaufanie klientów.
- **Promowanie odpowiedzialności klimatycznej:** Współpraca z dostawcami, którzy wykazują zaangażowanie w działania na rzecz ochrony klimatu.
- **Koktajle zero waste:** Wykorzystywanie części owoców i składników, które zwykle są wyrzucane, takich jak skórki, pestki czy miąższ, zmniejsza potrzebę kupowania większej ilości produktów.
- **Kompostowanie resztek organicznych:** Przekształcanie odpadków w kompost zamiast wysyłania ich na wysypisko, gdzie rozkładają się w sposób generujący metan (silniejszy gaz cieplarniany niż CO₂).
- **Urządzenia energooszczędne:** Wybór lodówek, zamrażarek i innych urządzeń z certyfikatami energetycznymi (np. klasy A++) zmniejsza zużycie energii elektrycznej.
- **Używanie oświetlenia LED:** Żarówki LED zużywają mniej energii niż tradycyjne i mają dłuższą

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 13

| Przedmiot / temat zajęć | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---|--------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 1 z 13 Ekologiczne narzędzia i materiały w pracy barmana | Konrad Dawid | 10-05-2025 | 10:00 | 11:00 | 01:00 |
| 2 z 13 Klasyfikacja napojów i składników zrównoważonych | Konrad Dawid | 10-05-2025 | 11:00 | 12:00 | 01:00 |
| 3 z 13 Zrównoważona organizacja pracy na stanowisku barmana | Konrad Dawid | 10-05-2025 | 12:00 | 13:30 | 01:30 |
| 4 z 13 Przerwa obiadowa | Konrad Dawid | 10-05-2025 | 13:30 | 14:00 | 00:30 |
| 5 z 13 Rodzaje szkła i zrównoważone techniki obsługi klientów | Konrad Dawid | 10-05-2025 | 14:00 | 14:30 | 00:30 |

| Przedmiot / temat zajęć | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|--|--------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 6 z 13 Zrównoważone podejście do organizacji baru | Konrad Dawid | 10-05-2025 | 14:30 | 15:00 | 00:30 |
| 7 z 13 Tworzenie ekologicznych drinków | Konrad Dawid | 10-05-2025 | 15:00 | 18:00 | 03:00 |
| 8 z 13 Przygotowanie ekologicznych koktajli | Konrad Dawid | 11-05-2025 | 09:00 | 12:00 | 03:00 |
| 9 z 13 Zrównoważona komunikacja z klientem | Konrad Dawid | 11-05-2025 | 12:00 | 13:00 | 01:00 |
| 10 z 13 Przerwa obiadowa | Konrad Dawid | 11-05-2025 | 13:00 | 13:30 | 00:30 |
| 11 z 13 Warsztaty praktyczne: Praca za barem w duchu zrównoważonego rozwoju | Konrad Dawid | 11-05-2025 | 13:30 | 15:30 | 02:00 |
| 12 z 13 Budowanie ekologicznego wizerunku baru | Konrad Dawid | 11-05-2025 | 15:30 | 16:30 | 01:00 |
| 13 z 13 Egzamin – walidacja | - | 11-05-2025 | 16:30 | 17:00 | 00:30 |

Cennik

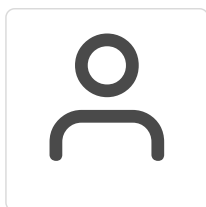
Cennik

| Rodzaj ceny | Cena |
|---|--------------|
| Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto | 5 000,00 PLN |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto | 5 000,00 PLN |

| | |
|-----------------------------------|------------|
| Koszt osobogodziny brutto | 250,00 PLN |
| Koszt osobogodziny netto | 250,00 PLN |
| W tym koszt walidacji brutto | 125,00 PLN |
| W tym koszt walidacji netto | 125,00 PLN |
| W tym koszt certyfikowania brutto | 250,00 PLN |
| W tym koszt certyfikowania netto | 250,00 PLN |

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Konrad Dawid

Założyciel BEST BARu, to doświadczony barman i ekspert w swojej dziedzinie, który od lat doskonali swoje umiejętności, łącząc klasyczne techniki z nowoczesnymi trendami. Sztuka barmańska to dla niego nie tylko praca, ale również pasja, która przejawia się w dbałości o każdy szczegół i tworzeniu niezapomnianych doświadczeń dla gości. Konrad ukończył szkolenie z zakresu ekologicznych praktyk w gastronomii, co pozwala mu skutecznie wdrażać zasady zrównoważonego rozwoju w swojej pracy. Dzięki zdobytym kwalifikacjom promuje wykorzystywanie lokalnych i organicznych składników, minimalizację odpadów oraz stosowanie narzędzi wielokrotnego użytku. Jako trener, Konrad dzieli się swoją wiedzą w sposób inspirujący i przystępny, ucząc zaawansowanych technik barmańskich, profesjonalnej obsługi klientów oraz wdrażania ekologicznego podejścia w codziennej pracy za barem. Jego szkolenia łączą praktyczną naukę z nowoczesnym, zrównoważonym podejściem do zawodu barmana. Trener ukończył certyfikowane szkolenie „Ekologiczne podejście w gastronomii i barmaństwie”, które obejmowało zasady zrównoważonego rozwoju, minimalizację odpadów oraz wykorzystywanie ekologicznych składników w pracy za barem. Kluczowe kwalifikacje i doświadczenie prowadzącego zostały zdobyte w ciągu ostatnich 5 lat. Trener stale podnosi swoje kwalifikacje, zdobywając nowe umiejętności.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy szkolenia otrzymają komplet profesjonalnych materiałów edukacyjnych, które obejmują zarówno materiały teoretyczne, jak i praktyczne. W skład zestawu wchodzi:

- Szczegółowe skrypty szkoleniowe** – zawierające wiedzę teoretyczną dotyczącą technik stylizacji oraz higieny pracy.
- Materiały niezbędne do realizacji części praktycznej szkolenia** – umożliwiające przeprowadzenie ćwiczeń praktycznych pod okiem instruktora.
- Certyfikat ukończenia szkolenia** – potwierdzający zdobycie nowych kwalifikacji, który może być cennym dodatkiem do CV.

Dzięki temu uczestnicy będą mieli dostęp do kompleksowej wiedzy oraz narzędzi niezbędnych do samodzielnej pracy po zakończeniu szkolenia.

Dalsza część ramowy program usługi:

Uwagi dotyczące realizacji szkolenia:

1. Elastyczność harmonogramu: Ze względu na indywidualne tempo pracy uczestników oraz różnice w czasie wykonywania poszczególnych zabiegów, możliwe są niewielkie modyfikacje w rozkładzie czasowym zajęć.
 2. Usługa szkoleniowa będzie realizowana wg. przelicznika godzin dydaktycznych 1 godzina szkoleniowa = 45 min
 3. Jednostki dydaktyczne: Szkolenie prowadzone jest w oparciu o jednostki dydaktyczne. Z tego powodu może wystąpić różnica między łączną liczbą godzin podaną w polu "Liczba godzin usługi" a czasem wykazanym w szczegółowym harmonogramie.
 4. Przerwy nie są wliczone w czas usługi rozwojowej.
 5. Szkolenie prowadzi do nabycia kwalifikacji w zawodzie: "Braman z elementami zrównoważonego rozwoju."
 6. 80% czasu trwania usługi stanowią zajęcia praktyczne, co pozwala uczestnikom na zdobycie realnych umiejętności i doświadczenia w wykonywaniu zabiegów.
- godzin praktycznych: 16 godzin dydaktycznych,
 - godzin teoretycznych: 4 godzin dydaktycznych.

Warunki uczestnictwa

Aby wziąć udział w szkoleniu, uczestnicy powinni posiadać podstawową wiedzę z zakresu gastronomii oraz pracy w barze. Znajomość podstawowych technik barmańskich, rodzajów alkoholi oraz zasad obsługi klientów umożliwi pełniejsze zrozumienie zagadnień omawianych podczas kursu i efektywniejsze przyswajanie umiejętności praktycznych.

Informacje dodatkowe

W przypadku dofinansowania usługi szkoleniowej na poziomie 70 i 80 % jest zwolniona z podatku VAT.

Podstawa: art. 43 ust.1 pkt 29 lit.c ustawy o VAT oraz §3 ust. 1 pkt 14 rozporządzenie Ministra Finansów z dnia 20.12.2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień (Dz. U. z 2015, poz. 736)

Adres

ul. Józefa Wolnego 4
40-857 Katowice
woj. śląskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Krystian Bajor

E-mail k.bajor@awdir.pl

Telefon (+48) 728 310 309