

**Kurs BARMAN/KELNER- szkolenie kończące się egzaminem**

Numer usługi 2025/03/27/115503/2654383

5 600,00 PLN brutto

5 600,00 PLN netto

147,37 PLN brutto/h

147,37 PLN netto/h

ALDEO SYSTEMY
ZARZĄDZANIA
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ



📍 Przeworsk / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 38 h

📅 18.09.2025 do 21.09.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych
Grupa docelowa usługi	Szkolenie adresowane jest do osób pracujących lub chcących pracować w kawiarniach, barach, pubach, restauracjach, jak również w innych punktach gastronomicznych a także dla wszystkich osób zainteresowanych tematyką szkolenia. Szkolenie odpowiednie jest dla osób na każdym poziomie zaawansowania. Skierowane jest zarówno do osób posiadających podstawowe doświadczenie w pracy w punktach gastronomicznych jak i osób bez doświadczenia zawodowego w przedmiocie szkolenia zainteresowanych tematyką szkolenia i chcących uzyskać kwalifikacje w tym zakresie.
Minimalna liczba uczestników	8
Maksymalna liczba uczestników	25
Data zakończenia rekrutacji	15-09-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	38
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 „Kurs BARMAN/KELNER- szkolenie kończące się egzaminem” przygotowuje do pracy w kawiarniach, barach, pubach, restauracjach, jak również w innych punktach gastronomicznych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
obsługuje klienta w punkcie gastronomicznym z zachowaniem wysokiej kultury osobistej, komunikatywności i otwartości oraz wg zasad savoir vivre z zakresu branży gastronomicznej	- określa predyspozycje psychofizyczne, wymagania i umiejętności niezbędne do wykonywania zadań zawodowych barmana/kelnera; - opisuje sylwetkę zawodową barmana/kelnera; - omawia zasady etyki w pracy barmana/kelnera, np. dyskrecja, cierpliwość, uczciwość, uprzejmość; - stosuje zasady komunikacji interpersonalnej; - przytacza przykłady niedopuszczalnych oraz właściwych zachowań barmana/kelnera podczas kontaktu z klientem; - tworzy komunikaty skierowane do klienta dostosowane do sytuacji	Test teoretyczny
nawiązuje kontakt z klientami	- wymienia zasady nawiązywania kontaktu z klientem i ilustruje je przykładami; - nawiązuje relacje z klientem, wykorzystując techniki komunikacji; - omawia wpływ wizerunku barmana/kelnera na budowanie relacji z klientem	Test teoretyczny
wskazuje zasady autoprezentacji i wywierania pierwszego dobrego wrażenia	- respektuje reguły kultury osobistej; - stosuje zasady etykiety i formy grzecznościowe; - postępuje zgodnie z zasadami etyki; - omawia zagadnienia związane z ubiorem i postawą; - dba o czytelność wypowiedzi i profesjonalizm	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
wskazuje zasady komunikacji werbalnej i pozawerbalnej	- definiuje i rozróżnia pojęcie komunikacji werbalnej i niewerbalnej; - stosuje narzędzia skutecznej komunikacji; - wskazuje bariery w komunikacji interpersonalnej; - przestrzegania zasad prawidłowej komunikacji w otoczeniu zawodowym - wyjaśnia pojęcie „savoir-vivre” - wskazuje podstawowe zasady savoir vivre np. etyczne, wzajemności, uszanowania prywatności, starszeństwa, tolerancji, dyskrecji, punktualności itd.;	Test teoretyczny
wymienia zasady savoir vivre z zakresu branży gastronomicznej	- omawia zasady dress code'u; - stosuje zasady savoir-vivre'u do wykonywania zawodu barmana/ kelnera; - opisuje zasady hierarchii organizacyjnej w lokalu/ przedsiębiorstwie - wyróżnia typy klientów; - używa zwrotów grzecznościowych w konwersacji z gośćmi różnych typów charakterologicznych	Test teoretyczny
profesjonalnie przyjmuje zamówienia i udziela wyczerpujących informacji	- rozróżnia etapy obsługi gości; - wykonuje czynności związane z przyjęciem zamówienia (udziela wyczerpujących informacji, doradza, przyjmuje zamówienie)	Test teoretyczny
Omawia zasady nakrywania do stołu	- rozróżnia rodzaje bielizny stołowej; - rozróżnia elementy zastawy stołowej; - zna zastosowanie zastawy stołowej oraz sztuczków; - dobiera zastawę stołową oraz sztucze do określonych potraw i napojów; - nakrywa stół stosując zasady	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Omawia jakość podawanych potraw	- objaśnia pojęcie karty menu; - rozróżnia potrawy i napoje zawarte w karcie menu; - wymienia cechy potrawy wpływające na jej jakość; - omawia znaczenie i korzyści znajomości oferty lokalu gastronomicznego i jakości podawanych potraw	Test teoretyczny
Przygotowuje różnego rodzaju napoje	- wskazuje podział i omawia charakterystykę napojów mieszanych, dokonuje podziału napojów alkoholowych i bezalkoholowych; - omawia zagadnienia dotyczące historii alkoholi i procesów produkcji; - omawia i dobiera szkło do typu napoju; - omawia i dobiera sprzęt i narzędzia do przygotowania danego typu napoju; - podaje receptury mieszanych napojów alkoholowych, - przygotowuje mieszany napój alkoholowy - omawia trendy w przygotowaniu mieszanych napojów bezalkoholowych (bezalkoholowe wersje klasycznych drinków, smoothie itp.), - przygotowuje napój bezalkoholowy według podanych preferencji gościa (np. smoothie)	Test teoretyczny
Wymienia składniki przygotowanych napojów	- charakteryzuje i rozróżnia typy mocnych alkoholi (wódki czyste, wódki gatunkowe aromatyzowane, wódki gatunkowe naturalne), - charakteryzuje i rozróżnia typy win, - charakteryzuje i rozróżnia inne rodzaje alkoholi fermentowanych, - omawia i charakteryzuje składniki napojów mieszanych (składniki główne, modyfikatory, bonifikatory, składniki dodatkowe, składniki przyprawowe, składniki szprycujące, dodatki dekoracyjne, dodatki komplementarne); - charakteryzuje typy dodatków używanych w przygotowaniu napojów mieszanych (owoce, syropy, napoje, przyprawy, sosy), - podaje receptury wskazanych mieszanych napojów bezalkoholowych	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wskazuje techniki przygotowywania napojów	- wymienia i charakteryzuje techniki przygotowywania mieszanych i niemieszanych napojów alkoholowych (np. shakerowania); - omawia techniki przygotowania mieszanych napojów bezalkoholowych (np. blenderowanie)	Test teoretyczny
Charakteryzuje metody śledzenia zapasów i składania zamówienia	- składa zapotrzebowania (zamówienia), mając na uwadze rachunek ekonomiczny przedsiębiorstwa (ograniczając gromadzenie zbyt dużych zapasów magazynowych) i ciągłość zaopatrzenia baru; - pobiera towary spożywcze przeznaczone do sprzedaży; - wymienia zasady odbioru zamówionych towarów i kontrolowania ich pod względem jakości i ilości, sprawdzenia banderoli i prawidłowego ich umieszczenia (w przypadku towarów banderolowanych); - rozlicza pobrane surowce, półprodukty, wyroby gotowe i towary handlowe	Test teoretyczny
Wykonuje pracę z zachowaniem wysokiego poziomu uważności na obsługiwanych gości, podzielności uwagi i szybkiego reagowania	- omawia zasady uważności w pracy z ludźmi i definiuje pojęcie empatii; - omawia zasady aktywnego słuchania; - definiuje podzielność uwagi; - wymienia techniki szybkiego liczenia; - wymienia sposoby radzenia sobie ze stresem; - opisuje techniki reagowania w trudnych sytuacjach	Test teoretyczny
Omawia techniki zapamiętywania	- opisuje techniki pamięciowe; - definiuje pamięć wzrokową	Test teoretyczny
Współpracuje w zespole	- organizuje pracę zespołową; - dzieli się pomysłami; - realizuje projekty i zadania z innymi uczestnikami zespołu; - przekazuje informacje współpracownikom, mając na celu utrzymanie płynności funkcjonowania baru/ lokalu gastronomicznego	Test teoretyczny

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, certyfikat otrzymał pozytywne rekomendacje od co najmniej 5 pracodawców danej branży/ sektorów

Informacje

Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów	uprawnione do realizacji procesów walidacji i certyfikowania na mocy innych przepisów prawa
Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację	ICVC CERTYFIKACJA SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Nie
Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego	ICVC CERTYFIKACJA SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Nie

Program

Szkolenie adresowane jest do osób pracujących lub chcących pracować w kawiarniach, barach, pubach, restauracjach, jak również w innych punktach gastronomicznych a także dla wszystkich osób zainteresowanych tematyką szkolenia.

Szkolenie odpowiednie jest dla osób na każdym poziomie zaawansowania. Skierowane jest zarówno do osób

posiadających podstawowe doświadczenie w pracy w punktach gastronomicznych jak i osób bez doświadczenia zawodowego w przedmiocie szkolenia zainteresowanych tematyką szkolenia i chcących uzyskać kwalifikacje w tym zakresie.

Zagadnienia poruszane podczas szkolenia:

1. Wprowadzenie do zawodu barmana i kelnera, etyka zawodowa.

- Predyspozycje zawodowe i cechy osobowe dobrego barmana/ kelnera. Wymagania fizyczne i zdrowotne.
- Dobra pamięć – techniki pamięciowe. Podzielność uwagi i umiejętność szybkiego liczenia.
- Savoir vivre z zakresu branży gastronomicznej. Etyka zawodowa.
- Autoprezentacja i umiejętności interpersonalne. Komunikacja werbalna i niewerbalna. Współpraca w zespole.

2. Obsługa klienta. Profesjonalne przyjmowanie zamówienia.

- Typy klientów. Obsługa klienta. Nawiązywanie kontaktu z klientem.
- Przyjmowanie zamówień. Przyjmowanie należności, rozliczanie dziennego utargu itp. oraz prowadzenie obowiązującej dokumentacji.
- Zasady nakrywania do stołu
- Wiedza dotycząca jakości podawanych potraw

3. Wyposażenie i organizacja profesjonalnego cocktail baru.

- Organizacja i optymalizacja pracy za barem.
- Śledzenie zapasów i składanie zamówienia.
- Prezentacja sprzętu barmańskiego i sposobów posługiwania się nim. Rodzaje szkła.
- Rodzaje miar – omówienie jednostek miar.

4. Przygotowanie różnego rodzaju napojów – dobór składników. Techniki przygotowywania napojów.

- Podział i charakterystyka Napojów Mieszanych. Podział Napojów Alkoholowych i Bezalkoholowych.
- Historia alkoholi i procesy produkcji.
- Receptury napojów mieszanych, teoretyczne i praktyczne zastosowanie receptur, techniki miksowania: przygotowanie klasycznych drinków na bazie alkoholi, drinki bezalkoholowe/ smoothies/ lemoniady. Sztuka dekoracji

SZKOLENIE ZAPLANOWANO NA 38 GODZ. SZKOLENIOWYCH/ DYDAKTYCZNYCH - w ten czas nie wliczono przerw (zajęcia prowadzone są w godz. szkoleniowych dydaktycznych, tj. 1 godz szkoleniowa/ dydaktyczna = 45 min.)

W trakcie realizacji usługi rozwojowej, przeprowadzona jest weryfikacja postępów oraz ocena osiągnięcia efektów uczenia się w formie okresowego podsumowania dokonywane grupowo lub indywidualnie z Uczestnikami.

Każda osoba, która ukończy szkolenie (min. 80% obecności na zajęciach) otrzyma zaświadczenie o ukończeniu szkolenia. Osobom, które zdadzą egzamin zewnętrzny wydany zostanie przez zewnętrzną jednostkę egzaminującą i certyfikującą ICVC CERTYFIKACJA SP. Z O.O., Certyfikat ICVC/BK 20021.05 Barman/Kelner, potwierdzający uzyskane kwalifikacje.

Warunki organizacyjne realizacji szkolenia:

Zalecana minimalna liczba osób na szkoleniu: 8

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 powinny być prowadzone z wykorzystaniem zróżnicowanych form: indywidualnie i grupowo.

Zajęcia prowadzone są w formie wykładu oraz warsztatów (zajęć praktycznych).

Podczas warsztatów uczestnicy będą przygotowywać napoje samodzielnie lub w grupach, ale pod okiem szkoleniowca, który nadzoruje ich pracę, poprawiając lub pomagając jeśli jest taka potrzeba.

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	270,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	270,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	270,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	270,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Jacek Kotula

Barman, kelner, sommelier, barista, manager restauracji, szkoleniowiec

Prowadzi m.in. kursy barmańskie i baristyczne

Posiada aktualne doświadczenie zawodowe (nie starsze niż 5 lat) m.in.

- prowadzenie kursów BARMANA w okresie kwiecień 2023 r.-listopad 2024 r. dla 123 osób (na terenie woj. podkarpackiego)
- prowadzenie cyklu kursów: kelnerskiego, baristycznego i savoir-vivre w okresie maj 2020-marzec 2022

Kursy, szkolenia, certyfikaty:

BARMAN-MIXER (150 godz. kurs II stopnia)

TRENER SZTUKI BARISTYCZNEJ (CERTYFIKAT ukończenia 120 godzinnego kursu II-go stopnia)

Kwalifikacje Pedagogiczne (Kurs pedagogiczny dla instruktorów praktycznej nauki zawodu)

Szkolenie Sommelierskie I Stopnia

Kurs barmanów w zakresie TECHNIK SPRZEDAŻY

Dośw. zawodowe (wybrane):

od 2005 - współorganizator - instruktor, wykładowca w Galicyjskiej Szkole Smaku

08.2008-11.2009 Zarządzanie Kawiarnią ALBO-TAK Mały Rynek 4 Kraków

1999-2006 Kierownik baru („Da Pietro” Spółka Jawna Kraków Rynek Główny 17)

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają materiały szkoleniowe, np. skrypty oraz materiały do wykonywania zajęć praktycznych (w tym: urządzenia i narzędzia oraz materiały zużywalne niezbędne do realizacji programu szkolenia).

Informacje dodatkowe

Procedura reklamacji usługi szkoleniowej

Reklamacje można zgłaszać do ALDEO Systemy Zarządzania Sp. z o.o. w formie pisemnej, listem poleconym na adres: ALDEO Systemy Zarządzania Sp. z o.o., ul. Kurpiowska 5/111, 35-620 Rzeszów lub mailem: biuro@aldeo.pl najpóźniej w terminie 14 dni kalendarzowych od daty zakończenia realizacji danej usługi szkoleniowej wg zasad wskazanych w Procedurze reklamacji usługi szkoleniowej dostępnej na stronie internetowej: <http://aldeo.pl/oferta/szkolenia/>

Reklamacja zostanie uwzględniona w przypadku nienależytego zrealizowania Szkolenia z wyłącznej winy ALDEO Systemy Zarządzania Sp. z o.o.

Informujemy, że usługa może zostać poddana kontroli lub audytowi instytucji zewnętrznych, w tym audytowi w ramach audytów funkcjonowania podmiotów w Bazie Usług Rozwojowych. Zespół audytowy ma możliwość na podstawie upoważnienia wydanego przez Polską Agencję Rozwoju Przedsiębiorczości do przeprowadzenia wizytacji usługi rozwojowej.

Adres

Przeworsk

Przeworsk

woj. podkarpackie

Hotel Willa Wiluszówka

Kontakt



Natalia Szkoła

E-mail n.szkoła@aldeo.pl

Telefon (+48) 533 130 200