



Szkolenie barmańskie z elementami profesjonalnej obsługi klienta i komunikacji oraz działania pod presją czasu.

Numer usługi 2025/04/01/5246/2661946

Everest Consulting
& Szkolenia Marcin
Kottas



📍 Wola / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 18 h

📅 24.05.2025 do 25.05.2025

5 250,00 PLN brutto

5 250,00 PLN netto

291,67 PLN brutto/h

291,67 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do osób, które chcą nabyć kompetencje do pracy w gastronomii na stanowisku barman, jak również do osób już pracujących w branży gastronomicznej oraz hotelarskiej, które chcą podnieść swoje kompetencje zawodowe oraz chcących doskonalić swoją technikę serwisu napojów mieszanych, alkoholi oraz kawy.
Minimalna liczba uczestników	6
Maksymalna liczba uczestników	25
Data zakończenia rekrutacji	23-05-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	18
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 przygotowywania mieszanych napojów - alkoholowych i bezalkoholowych, według gotowych receptur, Uczestnik będzie potrafił profesjonalnie obsługiwać klienta i działać pod presją czasu. Usługa kończy się uzyskaniem kompetencji w zakresie umiejętności barmańskich. Usługa przygotowuje uczestników do profesjonalnej obsługi gości, w tym w szczególności do dbania o dobrą atmosferę w relacji z nimi, rozpoznawania potrzeb i reagowania na nie.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Posługuje się wiedzą dotyczącą alkoholi, napojów alkoholowych, bezalkoholowych i dodatków</p>	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzuje i rozróżnia typy mocnych alkoholi (wódki czyste, wódki gatunkowe aromatyzowane, wódki gatunkowe naturalne); - charakteryzuje i rozróżnia typy win (gronowe, wermuty, wina południowe, musujące); - charakteryzuje i rozróżnia inne rodzaje alkoholi fermentowanych (piwo, cydry, kumys, miód pitny); - charakteryzuje typy dodatków używanych w przygotowaniu napojów mieszanych (owoce, syropy, napoje, przyprawy, sosy); - omawia i charakteryzuje składniki napojów mieszanych (składniki główne, modykatory, bonikatory, składniki dodatkowe, składniki przyprawowe, składniki szprycerujące, dodatki dekoracyjne, dodatki komplementarne). 	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
<p>Przygotowuje i podaje mieszane napoje bezalkoholowe (soft drinks) oraz mieszane napoje alkoholowe oraz usługi baristyczne</p>	<ul style="list-style-type: none"> - stosuje techniki przygotowania mieszanych napojów bezalkoholowych (np. blenderowanie) wykorzystując nowoczesne trendy w branży barmańskiej (bezalkoholowe wersje klasycznych drinków, smoothie, t drinks); oraz usługi baristyczne - prawidłowo dobiera receptury wskazanych mieszanych napojów bezalkoholowych (Mojito Virgin, Pina Colada Virgin, Tequila Sunrise Virgin); - prawidłowo dobiera i obsługuje sprzęt barmański (np. miarki, mieszadła ,szklanice); - przygotowuje napój bezalkoholowy według podanych preferencji gościa (np. smoothie); - odpowiednio dobiera i łączy składniki do cocktaili i napojów alkoholowych; - profesjonalnie serwuje napoje alkoholowe i bezalkoholowe gościom. 	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
<p>Charakteryzuje zasady obsługi gości</p>	<ul style="list-style-type: none"> - omawia zasadę gościnności w pracy barmana; - omawia zasady etyki w pracy barmana (np. dyskrecja, cierpliwość, uczciwość, uprzejmość). 	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Stosuje zasady i standardy obsługi gości i pracy pod presją czasu	<ul style="list-style-type: none"> - zadaje pytania służące identyfikacji potrzeb gościa; - zadaje pytania służące zebraniu opinii na temat przygotowanego napoju mieszanego; - prezentuje przygotowany napój, omawiając użyte składniki, ich pochodzenie oraz sposób wykorzystania; - omawia sposoby dbania o dobre relacje z gośćmi (np. zwroty grzecznościowe, sposoby rozładowania stresu, anegdoty); - omawia przykładowe trudne i nietypowe sytuacje w pracy barmana i podaje propozycje rozwiązań; - omawia prawne uwarunkowania serwowania alkoholu gościom. - organizuje swój czas i miejsce pracy, 	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.	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?

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 rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

Tak

Program

Część teoretyczna

1. BAR/BARMAN – początki barów, charakterystyka zawodu, pochodzenie słowa barman, 1 barman – omówienie tematu.
2. DEKALOG BARMANA – omówienie zasad barmańskich, przedstawienie najważniejszych cech oraz umiejętności na jakie powinien zwracać uwagę przyszły barman.
3. COCKTAIL – skąd pochodzi słowo koktajl, kiedy powstały koktajle i jakie były jego początki – omówienie tematu.
4. PODZIAŁ I KLASYFIKACJA MIXED DRINKS – omówienie zagadnienia na temat podziału napojów mieszanych.
5. INGREDIENCJE NAPOJÓW MIESZANYCH – składniki oraz wytyczne na temat ich zastosowania w barze.
6. SZKŁO BAROWE/SPRZĘT BAROWY – zapoznanie się z występującym sprzętem barmańskim oraz szkłem w barze. Całość niezbędna do wykonania koktajli.
7. METODY MIKSOWANIA – omówienie metod miksowania koktajli oraz zastosowanie ich w praktyce.
8. OBSŁUGA KLIENTA i praca pod presją czasu - jak efektywnie wykonywać obowiązek Barmana.

Część praktyczna

9. WYKONYWANIE KOKTAJLI KLASYCZNYCH – omówienie oraz wykonywanie koktajli klasycznych.

DZIEŃ 2

Cześć praktyczna

1. POWTÓRKA Z PIERWSZEGO DNIA – przypomnienie najważniejszych zagadnień z dnia pierwszego niezbędnych do pracy barmana - inne usługi barmańskie (baristyczne, somelierskie, kelnerskie).
2. WYKONYWANIE KOKTAJLI WSPÓŁCZESNYCH oraz USŁUGI BARISTYCZNE - omówienie oraz wykonywanie koktajli współczesnych z podziałem na kategorie: predinner, tiki cocktails, short, long, usługi baristyczne.
3. DEKORACJE I MOCKTAILS, USŁ. baristyczne – omówienie oraz dekorowanie koktajli, przejście do wykonywania koktajli bezalkoholowych oraz NOWOŚCI – przygotowywanie koktajli według istniejących trendów, przygotowywanie FANCY cocktails, drinki autorskie, przygotowanie kawy dla gości.
4. Egzamin walidacyjny.
5. Rozdanie certyfikatów.

Warunki organizacyjne: Tryb szkolenia: Szkolenie prowadzone będzie w trybie godzin dydaktycznych (45 minut). Zaplanowano 18 godzin dydaktycznych zajęć w podziale na zajęcia teoretyczne i zajęcia praktyczne, w ostatnim dniu na zakończenie zajęć czas na test walidacyjny. Liczba uczestników: Maksymalna liczba uczestników szkolenia wynosi 25 osób. Przerwy: Przewidziane są przerwy: w pierwszym dniu jedna przerwa: 15 minut oraz jedna: 30 min., w drugim dniu jedna 15 minut, i druga 30 min., wliczające się w czas trwania usługi. Do dyspozycji uczestników będą stanowiska barmańskie. Uczestnicy szkolenia w trakcie zajęć praktycznych podzieleni będą na mniejsze grupy - po ok. maksymalnie 5 osób przy danym stanowisku barmańskim (każdy z uczestników będzie miał możliwość przygotowania swojego cocktailu/drinka).

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 19

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 19 BAR/BARMAN	Mateusz Pogoda	24-05-2025	08:00	09:30	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
2 z 19 DEKALOG BARMANA	Mateusz Pogoda	24-05-2025	09:30	10:00	00:30
3 z 19 COCKTAIL	Mateusz Pogoda	24-05-2025	10:00	10:30	00:30
4 z 19 Przerwa	Mateusz Pogoda	24-05-2025	10:30	10:45	00:15
5 z 19 PODZIAŁ I KLASYFIKACJA MIXED DRINKS	Mateusz Pogoda	24-05-2025	10:45	11:15	00:30
6 z 19 SZKŁO BAROWE/SPRZĘT BAROWY	Mateusz Pogoda	24-05-2025	11:15	11:45	00:30
7 z 19 INGREDIENCJE NAPOJÓW MIESZANYCH	Mateusz Pogoda	24-05-2025	11:45	12:15	00:30
8 z 19 Przerwa obiadowa	Mateusz Pogoda	24-05-2025	12:15	12:45	00:30
9 z 19 METODY MIKSOWANIA	Mateusz Pogoda	24-05-2025	12:45	13:15	00:30
10 z 19 OBSŁUGA KLIENTA i praca pod presją czasu - jak efektywnie wykonywać obowiązki Barmana.	Mateusz Pogoda	24-05-2025	13:15	14:00	00:45
11 z 19 WYKONYWANIE KOKTAJLI KLASYCZNYCH	Mateusz Pogoda	24-05-2025	14:00	16:00	02:00
12 z 19 POWTÓRKA Z PIERWSZEGO DNIA	Mateusz Pogoda	25-05-2025	08:00	08:30	00:30
13 z 19 WYKONYWANIE KOKTAJLI WSPÓŁCZESNYCH	Mateusz Pogoda	25-05-2025	08:30	09:15	00:45
14 z 19 Przerwa	Mateusz Pogoda	25-05-2025	09:15	09:30	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
15 z 19 DEKORACJE I MOCKTAILS	Mateusz Pogoda	25-05-2025	09:30	11:30	02:00
16 z 19 Podsumowanie szkolenia	Mateusz Pogoda	25-05-2025	11:30	12:00	00:30
17 z 19 Przerwa obiadowa	Mateusz Pogoda	25-05-2025	12:00	12:30	00:30
18 z 19 Walidacja wewnętrzna	-	25-05-2025	12:30	13:00	00:30
19 z 19 Podsumowanie szkolenia, Rozdanie certyfikatów	Mateusz Pogoda	25-05-2025	13:00	13:30	00:30

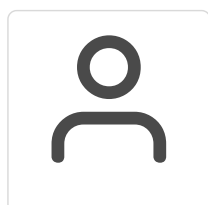
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 250,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 250,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	291,67 PLN
Koszt osobogodziny netto	291,67 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Mateusz Pogoda

2024-07 - nadal - Manager Gastronomii Międzynarodowej Centrum Kultury /Emcek Bistro- Katowice,
2020 - nadal - Szkoleniowiec / Egzaminator: Szkolenia z zakresu: Manager,Barman,Barista,
Kelner,Sommelier.

- Wykształcenie Gastronomia, Technik Żywnienia I Usług Gastronomicznych Zespół Szkół Ekonomiczno-Usługowych im.Króla Stanisława Augusta Poniatowskiego, Gliwice,
- XIV Mistrzostwa Polski Barmanów Miodula-4 Miejsce
Hankey Bannister Cup 2017-4 Miejsce
Szereg szkoleń związanych z branżą gastronomiczną ostatnie w roku 2024.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każdy z uczestników szkolenia otrzyma notatnik, długopis i teczkę oraz materiały dot. szkolenia w formie wydrukowanego skryptu (w trakcie szkolenia, jak i po jego zakończeniu jest możliwość zadawania pytań e-mailowo, na które eksperci odpowiedzą od razu lub podczas kolejnego spotkania).

Warunki uczestnictwa

Uczestnik szkolenia musi mieć ukończone 18 lat. Usługodawca zapewnia dostępność do usługi rozwojowej osobą z szczególnymi potrzebami zgodnie z Standardami dostępności dla polityki spójności 2021-2027 – Standard Szkoleniowy. Jeśli ktoś z zainteresowanych potencjalnych Uczestników usługi rozwojowej ma szczególne potrzeby bardzo prosimy o kontakt z naszym biurem: mailowo, telefonicznie lub osobiście. Jeśli będzie zachodzić potrzeba usługodawca zapewni asystenta osobą tego wymagające, tłumacza migowego, przygotowania specjalnych materiałów zgodnie z wymogami jasnego języka (w zależności o zgłoszonych potrzeb)

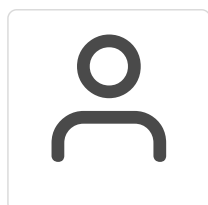
Informacje dodatkowe

Wymagane uczestnictwo w co najmniej 80% zajęć. Po szkoleniu Uczestnik otrzyma imienny Certyfikat potwierdzający uzyskane kompetencje oraz zastosowanie rozdzielenia procesów kształcenia od walidacji. tzn. os. prowadząca usługę, nie dokonuje weryfikacji efektów uczenia się uczestników usługi. Trener przygotowuje walidację: projektuje efekty uczenia się, kryteria weryfikacji przez określenie metod ich oceny po przygotowanie zestawu pytań testowych. Trener rozda testy uczestnikom. Nie ingeruje w ocenę wyników testu, ani w proces jego wypełniania. Os. walidująca zostaje zaangażowana dopiero na etapie oceny i weryfikacji efektów uczenia się uczestników. Nie prowadzi działań zw. z tworzeniem i kompletow. dokumentacji walidacyjnej. Informacja o zwolnieniu z VAT: Dz. U. poz. 1722 §3, ust. 1, pkt 14 z dnia 20 grudnia 2013 roku. Osobom, które nie otrzymają dofinansowania co najmniej 70% na realizację ww. usługi rozwojowej ze środków publicznych do kwoty netto zostanie do

Adres

ul. Lipowa 9
43-225 Wola
woj. śląskie

Kontakt



Marcin Kottas

E-mail marcinkotas@everest.com.pl

Telefon (+48) 500 582 587