



FUNDACJA  
"PERSPEKTYWA"



## Kelner - barman - barista z egzaminem czeladniczym

Numer usługi 2025/04/07/169502/2674699

📍 Olsztyn / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 28 h

📅 14.07.2025 do 17.07.2025

5 040,00 PLN brutto

5 040,00 PLN netto

180,00 PLN brutto/h

180,00 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
<b>Grupa docelowa usługi</b>	Grupę docelową usługi stanowią:  * osoby dorosłe, które z własnej inicjatywy chcą podnieść swoje umiejętności /kompetencje / kwalifikacje;  * osoby chcące zdobyć i opanować wiedzę wraz z umiejętnościami niezbędnymi do pracy na stanowisku kelnera/ barmana;  * osoby pracujące w gastronomii chcące potwierdzić swoje kwalifikacje.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	10
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	15
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	08-07-2025
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	28
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

## Cel

### Cel edukacyjny

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Uczestnik potrafi posługiwać się wiedzą z zakresu pracy na stanowisku kelnera</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzuje pracę kelnera</li> <li>- omawia zasady higieny i bezpieczeństwa w pracy w pracy kelnera</li> <li>- charakteryzuje zasady obsługi klienta</li> <li>- omawia zasady obsługi kasy fiskalnej oraz terminali płatniczych</li> <li>- rozróżnia techniki serwowania i prezentacji potraw i napojów</li> <li>- omawia zasady etykiety i savoir-vivre w pracy kelnerskiej</li> <li>- definiuje dress code kelnera</li> <li>- charakteryzuje zasady obsługi przyjęć, bankietów i innych wydarzeń specjalnych</li> </ul>	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
<p>Uczestnik potrafi posługiwać się wiedzą z zakresu pracy na stanowisku barmana</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzuje pracę barmana</li> <li>- rozróżnia wyposażenie baru, narzędzia i sprzęt używany przez barmana</li> <li>- omawia zasady przechowywania i konserwacji produktów alkoholowych i niealkoholowych</li> <li>- rozróżnia rodzaje alkoholi i ich cechy charakterystyczne</li> <li>- charakteryzuje zasady odpowiedzialnej sprzedaży i podawania alkoholu, w tym prawne aspekty pracy w branży alkoholowej</li> </ul>	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
<p>Uczestnik potrafi posługiwać się wiedzą z zakresu pracy na stanowisku baristy</p> <p>Uczestnik potrafi wykonywać czynności z zakresu pracy na stanowisku kelnera</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzuje pracę baristy</li> <li>- omawia zasady działania i obsługi ekspresów do kawy</li> <li>- rozróżnia rodzaje kawy i techniki parzenia kawy</li> <li>- omawia zasady przygotowywania różnych napojów kawowych</li> <li>- obsługuje klientów</li> <li>- serwuje i prezentuje potrawy i napoje</li> <li>- nakłada i podaje potrawy</li> <li>- używa naczyń i sztućców</li> <li>- wykonuje czynności z zakresu dekantacji wina</li> <li>- obsługuje przyjęcia, bankiety i inne wydarzenia specjalne</li> </ul>	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik potrafi wykonywać czynności z zakresu pracy na stanowisku barmana	<ul style="list-style-type: none"> <li>- używa narzędzi i sprzętu barmańskiego</li> <li>- podaje alkohol</li> <li>- przygotowuje popularne, nowe i personalizowane drinki i koktajle</li> <li>- obsługuje gości</li> <li>- wykorzystuje sezonowe składniki i trendy w świecie barmaństwa</li> <li>- serwuje drinki</li> </ul>	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik potrafi wykonywać czynności z zakresu pracy na stanowisku baristy	<ul style="list-style-type: none"> <li>- obsługuje ekspresy do kawy</li> <li>- przygotowuje różne napoje kawowe</li> <li>- dekoruje i prezentuje napoje kawowe</li> </ul>	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

## Kwalifikacje

### Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji

<b>Kwalifikacje</b>	Kelner
<b>Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji</b>	13795
<b>Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację</b>	Izba Rzemieślnicza
<b>Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR</b>	Nie
<b>Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego</b>	Izba Rzemieślnicza
<b>Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR</b>	Nie

## Program

Moduł: Kelner

- Charakterystyka pracy kelnera
- Zasady higieny i bezpieczeństwa w pracy
- Obsługa klienta
- Techniki serwowania potraw i napojów
- Nakładanie i podawanie potraw
- Obsługa naczyń i sztućców
- Opisywanie i doradzanie dań i napojów

Moduł: Barman

- Charakterystyka pracy barmana
- Wyposażenie baru
- Narzędzia i sprzęt używany przez barmana
- Rodzaje alkoholi i ich cechy charakterystyczne
- Podstawowe techniki mieszania i muddlingu
- Korzystanie z shakera, mieszadła i innych narzędzi
- Przygotowywanie popularnych drinków i koktajli

Moduł: Barista

- Charakterystyka pracy baristy
- Zasady działania ekspresów do kawy
- Obsługa ekspresu: kalibracja, czyszczenie, konserwacja
- Rodzaje kawy
- Proces palenia kawy: jasny, średni, ciemny stopień palenia
- Techniki parzenia kawy
- Przygotowanie różnych napojów kawowych

Egzamin czeladniczy - 15 minut na każdego uczestnika. Rozpoczęcie egzaminu o 15:15. Czas przewidziany dla 15 uczestników to 3 godziny 45 minut. Przewidywany czas egzaminu dla wszystkich uczestników: 15:15-19:00.

Usługi szkoleniowe w ramach projektu są realizowane w godzinach dydaktycznych tj. 1 godz. = 45 min.

Czas trwania szkolenia: 28 godzin dydaktycznych, w tym 15 minut egzamin czeladniczy na uczestnika.

Podczas dnia szkoleniowego przewidziane są dwie przerwy: 15-minutowa oraz 30-minutowa.

Przerwy są wliczane w czas trwania usługi oraz w jej koszty.

## 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	5 040,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 040,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	180,00 PLN

<b>Koszt osobogodziny netto</b>	180,00 PLN
<b>W tym koszt walidacji brutto</b>	100,00 PLN
<b>W tym koszt walidacji netto</b>	100,00 PLN
<b>W tym koszt certyfikowania brutto</b>	1 000,00 PLN
<b>W tym koszt certyfikowania netto</b>	1 000,00 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Bianka Pietrzyk

Bianka Pietrzyk jest doświadczonym trenerem, specjalizującym się w branży gastronomicznej, szczególnie w zakresie miksologii i parzenia kawy. Z wieloletnim doświadczeniem w prowadzeniu szkoleń, Bianka doskonale łączy wiedzę teoretyczną z praktycznymi umiejętnościami, co pozwala jej efektywnie przekazywać niezbędne kompetencje uczestnikom. Pracowała z różnymi grupami zawodowymi, a jej podejście do nauki jest spersonalizowane – dostosowuje programy szkoleniowe do potrzeb uczestników oraz obowiązujących trendów rynkowych. Dzięki umiejętnościom komunikacyjnym, doskonale zarządza grupą, a także rozwija umiejętności interpersonalne i techniczne uczestników. Bianka posiada bogate doświadczenie w zakresie sprzedaży, obsługi klienta i budowania relacji, co przynosi na szkolenia z miksologii, pomagając uczestnikom nie tylko poznać tajniki barmaństwa i parzenia doskonałej kawy, ale także skutecznie komunikować się z gośćmi i zarządzać swoją pracą za barem.

W ostatnich 5 latach prowadziła liczne szkolenia dla baristów i barmanów, współpracując z prestiżowymi lokalami gastronomicznymi, hotelami oraz akademiami kulinarnymi. Pracowała z różnymi grupami zawodowymi, a jej podejście do nauki jest spersonalizowane – dostosowuje programy szkoleniowe do potrzeb uczestników oraz obowiązujących trendów rynkowych.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każdy uczestnik otrzymuje materiały szkoleniowe. Według potrzeb szkoleniowych: materiały do zajęć praktycznych, materiały pomocnicze, narzędzia itp.

### Informacje dodatkowe

Usługi szkoleniowe w ramach projektu są realizowane w godzinach dydaktycznych tj. 1 godz. = 45 min.

Czas trwania szkolenia: 28 godzin dydaktycznych, w tym jedna 15 minut egzamin czeladniczy na uczestnika.

Podczas dnia szkoleniowego przewidziane są dwie przerwy: 15-minutowa oraz 30-minutowa .

Przerwy są wliczane w czas trwania usługi oraz w jej koszty.

Usługa rozwojowa nie jest świadczona przez podmiot pełniący funkcję Operatora lub Partnera Operatora w danym projekcie PSF lub w którymkolwiek Regionalnym Programie lub FERS albo przez podmiot powiązany z Operatorem lub Partnerem kapitałowo lub osobowo.

Cena usługi nie obejmuje kosztów niezwiązanych bezpośrednio z usługą rozwojową, w szczególności kosztów środków trwałych przekazywanych Uczestnikom/-czkom projektu, kosztów dojazdu, zakwaterowania i wyżywienia.

## Adres

ul. Bałtycka 37  
10-144 Olsztyn  
woj. warmińsko-mazurskie  
ul. Bałtycka 37, 10-144 Olsztyn

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

## Kontakt



**Małgorzata Chmielewska**

**E-mail** [kontakt@perspektywa.olsztyn.pl](mailto:kontakt@perspektywa.olsztyn.pl)

**Telefon** (+48) 796 688 886