



AKADEMIA
KOMPETENCJI
Konrad Rusek



Barman/Barista - szkolenie wraz z egzaminem

Numer usługi 2025/04/07/167197/2674983

📍 Mielec / stacjonarna
🏠 Usługa szkoleniowa
🕒 39 h
📅 30.06.2025 do 13.07.2025

5 850,00 PLN brutto
5 850,00 PLN netto
150,00 PLN brutto/h
150,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Sposób dofinansowania

wsparcie dla osób indywidualnych

Grupa docelowa usługi

1. Funkcje:

- Uczestnicy kursu będą odpowiedzialni za przygotowywanie wysokiej jakości napoje kawowe, alkoholowe i bezalkoholowe.
- Mogą to być barmani, bariści, kelnerzy, właściciele restauracji itp.

2. Doświadczenie:

- Nie jest wymagane doświadczenie zawodowe w gastronomii, ale podstawowe umiejętności przygotowania koktajli i kawy są mile widziane.
- Kurs jest otwarty dla osób z różnym poziomem doświadczenia.

3. Zakres zadań:

- Przygotowywanie różnorodnych napojów alkoholowych, kawowych dekoracji, kompozycji itp.
- Zdobienie i prezentacja napojów.
- Organizacja pracy za barem.

4. Wiedza i umiejętności:

- Podstawowa wiedza z zakresu serwisu napojów mieszanych i alkoholi (oceniana na podstawie pretestu).
- Umiejętność łączenia smaków i tekstur.
- Kreatywność i innowacyjność w tworzeniu unikalnych receptur.

Kurs jest dostosowany do różnych poziomów wiedzy i umiejętności, a celem jest rozwijanie umiejętności potrzebnych do tworzenia wyjątkowych napojów kawowych i alkoholowych.

Minimalna liczba uczestników

6

Maksymalna liczba uczestników	18
Data zakończenia rekrutacji	29-06-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	39
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 „Barman/Barista - szkolenie wraz z egzaminem” przygotowuje do samodzielnej pracy na stanowisku Barman/Barista oraz uzyskania kwalifikacji. Kurs ma na celu podniesienie jakości usług gastronomicznych, rozwijanie umiejętności zawodowych pracowników, a także dostosowywanie się do zmieniających się potrzeb i oczekiwań klientów na rynku.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Definiuje zasady obsługi klienta w punkcie gastronomicznym	Omawia i charakteryzuje zasady obsługi klienta w punkcie gastronomicznym	Test teoretyczny
Stosuje się do zasad wysokiej kultury osobistej	Omawia i charakteryzuje wysoką kulturę osobistą	Test teoretyczny
Definiuje sposoby szybkiego nawiązywania kontaktu z klientami	Omawia i charakteryzuje szybkie nawiązywanie kontaktu z klientami	Test teoretyczny
Definiuje tematy dotyczące umiejętności interpersonalnych - komunikatywności i otwartości	Omawia i charakteryzuje rozwinięte umiejętności interpersonalne - komunikatywność i otwartość	Test teoretyczny
Definiuje zasady autoprezentacji i pierwszego wrażenia	Omawia i charakteryzuje zasady autoprezentacji i pierwszego wrażenia	Test teoretyczny
Definiuje zasady komunikacji werbalnej i pozawerbalnej	Omawia i charakteryzuje zasady komunikacji werbalnej i pozawerbalnej	Test teoretyczny
Definiuje tematy dotyczące savoir-vivre z zakresu branży gastronomicznej	Omawia i charakteryzuje zasady savoir-vivre z zakresu branży gastronomicznej	Test teoretyczny
Stosuje standardy profesjonalnego przyjęcia zamówienia	Omawia i charakteryzuje profesjonalne przyjęcie zamówienia	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Definiuje zasady przygotowania różnego rodzaju napojów - dobór składników	Omawia i charakteryzuje przygotowanie różnego rodzaju napojów - dobór składników	Test teoretyczny
Rozróżnia techniki przygotowywania napojów	Omawia i charakteryzuje różne techniki przygotowywania napojów	Test teoretyczny
Planuje i organizuje zapasy i składanie zamówień	Omawia i charakteryzuje śledzenie zapasów i składanie zamówienia	Test teoretyczny
Stosuje się do zasad wysokiego poziomu uważności na obsługiwanych gości	Omawia i charakteryzuje wysoki poziom uważności na obsługiwanych gości	Test teoretyczny
Stosuje zasady dotyczące zdolności podzielności uwagi i szybkiego reagowania	Omawia i charakteryzuje zdolność podzielności uwagi i szybkiego reagowania	Test teoretyczny
Stosuje zasady dobrej pamięci	Omawia i charakteryzuje dobrą pamięć	Test teoretyczny
Planuje i organizuje współpracę zespołową	Omawia i charakteryzuje współpracę zespołową	Test teoretyczny
Definiuje różne metody parzenia kawy	Omawia i charakteryzuje różne metody parzenia kawy	Test teoretyczny
Rozróżnia gatunki kaw, jej jakości oraz sposobu przygotowywania i podawania kawy	Omawia i charakteryzuje gatunki kaw, jej jakość oraz sposób przygotowywania i podawania kawy	Test teoretyczny
Charakteryzuje sposoby doboru odpowiedniego gatunku kawy pod upodobania smakowe klienta	Omawia i charakteryzuje dobór odpowiedniego gatunku kawy pod upodobania smakowe klienta	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

Informacje

Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów	uprawnionych do wydawania dokumentów potwierdzających uzyskanie kwalifikacji, w tym w zawodzie
Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację	Certyfikowany Egzaminator ICVC
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak

Program

1. Wiedza dotycząca zasad obsługi klienta w punkcie gastronomicznym
2. Wysoka kultura osobista
3. Umiejętność szybkiego nawiązywania kontaktu z klientami
4. Rozwinięte umiejętności interpersonalne - komunikatywność i otwartość
5. Wiedza dotycząca autoprezentacji i pierwszego wrażenia
6. Znajomość zasad komunikacji werbalnej i pozawerbalnej
7. Znajomość zasad savoir vivre z zakresu branży gastronomicznej
8. Umiejętność profesjonalnego przyjęcia zamówienia
9. Wiedza na temat przygotowania różnego rodzaju napojów - dobór składników
10. Znajomość różnych technik przygotowywani napojów
11. Umiejętność śledzenia zapasów i składanie zamówienia
12. Wysoki poziom uważności na obsługiwanych gości
13. Zdolność podzielności uwagi i szybkiego reagowania
14. Dobra pamięć
15. Umiejętność współpracy zespołowej
16. Znajomość różnych metod parzenia kawy
17. Wiedza z zakresu gatunku kaw, jej jakości oraz sposobu przygotowywania i podawania kawy
18. Umiejętność doboru odpowiedniego gatunku kawy pod upodobania smakowe klienta

Ze względu na tematykę szkolenia oraz założone cele zajęcia będą miały charakter warsztatowy (aktywizujący), prowadzone będą w formie wykładów, ćwiczeń, treningów oraz poprzez symulacje, ćwiczenia indywidualne i grupowe, odgrywanie ról, burzę mózgów z wykorzystaniem nowoczesnych metod w dużym stopniu nastawionych na ćwiczenia, aktywność uczestników.

Poziom wiedzy kursantów zostanie zbadany na początku szkolenia, poprzez przeprowadzenie pre-testu, natomiast przyrost wiedzy po odbyciu kursu zweryfikowany zostanie na podstawie post-testu.

Każdy uczestnik dostanie możliwość oceny szkolenia, zakresu tematycznego, trenera, wyczerpanego zakresu tematycznego poprzez wypełnienie anonimowej ankiety.

Szkolenie adresowane jest do osób pełnoletnich, które chcą:

- podnieść kwalifikacje zawodowe
- nabyć nowe kwalifikacje zawodowe
- przekwalifikować się.

Szkolenie przeprowadzone zostanie w wymiarze 39 godzin dydaktycznych.

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	5 850,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 850,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	150,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	200,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	200,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	200,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	200,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Konrad Rusek

Z pasją i wieloletnim doświadczeniem w sztuce barmaństwa, jest ekspertem, który nie tylko doskonali umiejętności w obszarze przygotowywania kreatywnych koktajli, lecz także dzieli się swoją wiedzą jako instruktor na szkoleniach w zawodzie barman i barista. Jego szkolenia wyróżniają się praktycznym podejściem, kładącym nacisk na perfekcję technik, kreatywność w kreowaniu nowoczesnych drinków oraz umiejętność przekazywania wiedzy na temat kultury kawowej i alkoholowej.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały szkoleniowe (książkę kucharską/skrypt, teczkę, notes, długopis, fartuch) zapewnia wykonawca usługi.

Warunki uczestnictwa

W przypadku uczestników z dofinansowaniem do szkolenia, warunki uczestnictwa są określone w Regulaminie rekrutacji i uczestnictwa w projekcie u Operatora Projektu, u którego będą składane dokumenty rekrutacyjne.

Informacje dodatkowe

Harmonogram zawiera godziny dydaktyczne (45 minut).

Adres

Mielec

Mielec

woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Pracownia warsztatowa wyposażona jest w odpowiedni sprzęt gastronomiczny adekwatny do typu szkolenia

Kontakt



Konrad Rusek

E-mail 1987konradrusek@gmail.com

Telefon (+48) 785 631 487