

**Kurs barmański I stopnia**

Numer usługi 2025/04/15/11761/2692367

3 150,00 PLN brutto

3 150,00 PLN netto

90,00 PLN brutto/h

90,00 PLN netto/h

Niepubliczna
Placówka
Kształcenia
Ustawicznego w
Bochni



📍 Kraków / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 35 h

📅 02.07.2025 do 16.07.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikator projektu	Małopolski Pociąg do kariery
Sposób dofinansowania	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Szkolenie przeznaczone dla osób pełnoletnich zainteresowanych rozpoczęciem pracy w gastronomii, w szczególności w charakterze barmana, a także dla pracowników branży HoReCa chcący podnieść swoje kwalifikacje. Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu "Małopolski pociąg do kariery - sezon 1" i/lub dla Uczestników Projektu "Nowy start w Małopolsce z EURESem".
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	8
Data zakończenia rekrutacji	18-06-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	35
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno-Szkoleniowych (MSUES) - wersja 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Szkolenie ma na celu przekazanie teoretycznej wiedzy i praktycznych umiejętności z zakresu obsługi baru, przygotowywania mieszanych napojów, alkoholowych i bezalkoholowych, według gotowych receptur oraz na podstawie autorskich receptur oraz profesjonalnej obsługi klienta.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Posługuje się wiedzą dotyczącą alkoholi, napojów alkoholowych i dodatków.	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, modyfikatory, bonifikatory, składniki dodatkowe, składniki przyprawowe, składniki szprycujące, dodatki dekoracyjne, dodatki komplementarne);	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Przygotowuje i podaje mieszane napoje alkoholowe i alkohole.	wymienia i charakteryzuje techniki przygotowywania mieszanych i niemieszanych napojów alkoholowych (np. shakerowania), • omawia i dobiera szkło do typu napoju, • omawia i dobiera sprzęt i narzędzia do przygotowania danego typu napoju podaje receptury mieszanych napojów alkoholowych według klasyfikacji IBA, • przygotowuje mieszany napój alkoholowy;	Wywiad swobodny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje i podaje mieszane napoje bezalkoholowe.	omawia techniki przygotowania mieszanych napojów bezalkoholowych (np. blenderowanie), • omawia trendy w przygotowaniu mieszanych napojów bezalkoholowych (bezalkoholowe wersje klasycznych drinków, smoothie, fit drinks), podaje receptury wskazanych mieszanych napojów bezalkoholowych, • przygotowuje napój bezalkoholowy według podanych preferencji gościa (np. smoothie);	Obserwacja w warunkach symulowanych
Charakteryzuje zasady obsługi gości.	omawia zasady etyki w pracy barmana, np. dyskrecja, cierpliwość, uczciwość, uprzejmość, • stosuje zasady komunikacji interpersonalnej.	Prezentacja
		Test teoretyczny

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

Zaświadczenie potwierdzające uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się.

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

Zaświadczenie potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji.

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

Zaświadczenie potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji.

Program

1. Wprowadzenie do pracy barmana - (5 godz. zajęcia teoretyczne)

- Historia i etyka zawodu barmana
 - Wyposażenie baru – sprzęt, szkło, narzędzia
 - BHP i higiena pracy
- 2. Organizacja stanowiska pracy – (2 godz. zajęcia praktyczne)**
- Ustawienie baru i ergonomia
 - Zasady gospodarki magazynowej i FIFO
 - Inwentaryzacja i dokumentacja barmańska
- 3. Techniki barmańskie – klasyczne (8 godz. zajęcia praktyczne)**
- Mieszanie napojów: shaking, stirring, building, layering
 - Podstawy miksologii
 - Przygotowanie drinków klasycznych
- 4. Alkohole i napoje bezalkoholowe (8 godz. zajęcia praktyczne)**
- Rodzaje alkoholi (whisky, rum, gin, tequila, wódka, likiery)
 - Techniki degustacji i łączenia smaków
 - Baza soków, syropów i innych dodatków
- 5. Ćwiczenia praktyczne: przygotowywanie koktajli (8 godz. zajęcia praktyczne)**
- Serwis w warunkach symulacyjnych
- 6. Obsługa klienta - (4 godz. zajęcia teoretyczne)**
- Standardy obsługi gościa
 - Komunikacja interpersonalna i savoir-vivre
 - Rozwiązywanie sytuacji trudnych

Walidacja - egzamin

Szkolenie obejmuje 35 godz. edukacyjnych tj. 26 godz. zegarowych +15 min, przerwy nie są wliczane do godzin szkolenia.

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	3 150,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 150,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	90,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	90,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

uczestnik otrzymuje zeszyt długopis

Warunki uczestnictwa

1. ukończone 18 lat,
2. brak przeciwwskazań zdrowotnych do wykonywania pracy na stanowisku zgodnym z kierunkiem szkolenia,
3. przystąpienie do procesu walidacji częściowej i całościowej.

Informacje dodatkowe

1. Kurs obejmuje 35 godzin dydaktycznych co stanowi 21 godzin zegarowych + 15 min
2. Niepubliczna Placówka Kształcenia Ustawicznego w Bochni ma podpisaną umowę z Wojewódzkim Urzędem Pracy w Krakowie.
3. Zastrzegamy prawo do zmiany harmonogramu, kadry wykładowców i walidatorów w przypadku zaistnienia nieprzewidzianych okoliczności.
4. Warunkiem ukończenia kursu jest obecność na zajęciach (minimum 80% godzin kursu), przystąpienie do procesu walidacji.
5. Po zakończonym kursie uczestnik otrzymuje odpowiednie zaświadczenie i certyfikat.

Adres

os. Albertyńskie 1-2/13

31-851 Kraków

woj. małopolskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Lokal wyposażony w profesjonalny sprzęt baristyczny.

Kontakt



Danuta Sucharska

E-mail nck.bochnia.kursy@op.pl

Telefon (+48) 531 777 970