



DEVELEDUM  
SPÓŁKA Z  
OGRANICZONĄ  
ODPOWIEDZIALNOŚĆ  
CIĄ  
★★★★★

## Szkolenie: MOBILE EVENT BARMAN - trzy filary doskonałej obsługi gościa.

Numer usługi 2025/05/13/161978/2743053

📍 Suwałki / stacjonarna  
🏠 Usługa szkoleniowa  
🕒 44 h  
📅 26.05.2025 do 29.05.2025

6 600,00 PLN brutto  
6 600,00 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           | Szkolenie skierowane jest do osób, które chcą zdobyć kwalifikacje do pracy w lokalach gastronomicznych na stanowisku barmana/baristy/sommelier jak również do osób, które planują pracować w charakterze mobilnego barmana prowadząc własną działalność oraz osób już pracujących w branży gastronomicznej, które chcą podnieść swoje kwalifikacje zawodowe z zakresu mobilnego barmaństwa. |
| Minimalna liczba uczestników    | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Maksymalna liczba uczestników   | 18                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Data zakończenia rekrutacji     | 25-05-2025                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Forma prowadzenia usługi        | stacjonarna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Liczba godzin usługi            | 44                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 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

Celem usługi jest przygotowanie uczestników do samodzielnego świadczenia usług w zakresie barmaństwa, baristyki oraz sommelierstwa, tj. do przygotowywania napojów alkoholowych i bezalkoholowych. Usługa przygotowuje również do profesjonalnej obsługi gościa.

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

| Efekty uczenia się                                                | Kryteria weryfikacji                                                                              | Metoda walidacji                    |
|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Określa rolę i odpowiedzialność mobilnego barmana                 | wyjaśnia kluczowe obowiązki mobilnego barmana                                                     | Test teoretyczny                    |
|                                                                   | opisuje znaczenie odpowiedzialnej konsumpcji alkoholu                                             | Test teoretyczny                    |
| Rozpoznaje i ocenia jakość alkoholi                               | rozdziela różne rodzaje alkoholi (wódki, giny, rumy, tequile, whisky, likiery)                    | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                                   | ocenia jakość alkoholu, rozpoznaje jego cechy i różnice między alkoholami premium a standardowymi | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                                   | analizuje alkohole pod kątem sensorycznym                                                         | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Stosuje techniki miksowania i korzystania ze sprzętu barmańskiego | obsługuje sprzęt barmański, taki jak shaker, muddler, strainer, jigger                            | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                                   | stosuje podstawowe techniki barmańskie: shaking, stirring, muddling, layering                     | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                                   | przygotowuje podstawowe koktajle                                                                  | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Wykazuje się wiedzą o klasycznych koktajlach i ich historii       | przygotowuje klasyczne koktajle, takie jak Martini, Margarita, Mojito, Old Fashioned              | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                                   | opisuje historię i znaczenie klasycznych koktajli                                                 | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                                   | tworzy koktajle zgodnie z klasycznymi przepisami                                                  | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                                   | określa przepisy sanitarne i higieniczne dotyczące pracy z żywnością i napojami                   | Test teoretyczny                    |
| Stosuje zasady higieny i BHP w pracy mobilnego barmana            | bezpiecznie używa sprzętu barmańskiego                                                            | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                                   | stosuje zasady odpowiedzialnej konsumpcji alkoholu                                                | Obserwacja w warunkach symulowanych |

| Efekty uczenia się                                                     | Kryteria weryfikacji                                                                        | Metoda walidacji                    |
|------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Wykazuje się umiejętnościami i wiedzą baristyczną                      | rozpoznaje i omawia różne rodzaje ziaren kawy oraz ich pochodzenie                          | Test teoretyczny                    |
|                                                                        |                                                                                             | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                                        | opisuje i stosuje różne metody parzenia kawy (espresso, aeropress, drip, itd.)              | Test teoretyczny                    |
|                                                                        |                                                                                             | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                                        | przygotowuje i ocenia jakość kawy na podstawie smaku, aromatu i wyglądu                     | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Wykazuje się umiejętnościami i wiedzą z zakresu serwowania wina        | spienia mleko do odpowiedniej konsystencji, idealnej do latte art                           | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                                        | tworzy podstawowe wzory w kawie, takie jak serce, rozeta, tulipan                           | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                                        | wymienia i charakteryzuje podstawowe typy win (białe, czerwone, różowe, musujące, deserowe) | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                                        | przeprowadza degustację wina, ocenia barwę, aromat i smak.                                  | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Stosuje techniki flair i w sposób kreatywny realizuje sztukę barmańską | dobiera wino do potraw                                                                      | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                                        | otwiera i serwuje wino zgodnie z zasadami etykiety                                          | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                                        | tworzy autorskie koktajle i prezentuje je w oryginalny sposób                               | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                                        | wymienia i opisuje podstawowe i zaawansowane techniki flair bartendingu                     | Test teoretyczny                    |
|                                                                        | łączy techniki flair z serwowaniem koktajli w praktyce                                      | Obserwacja w warunkach symulowanych |

| Efekty uczenia się                        | Kryteria weryfikacji                                                                         | Metoda walidacji                                            |
|-------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Buduje markę osobistą jako mobilny barman | tworzy skuteczne portfolio i prezentuje je w mediach społecznościowych                       | Obserwacja w warunkach symulowanych                         |
|                                           | wyjaśnia znaczenie rekomendacji i nawiązuje kontakty w branży (networking)                   | Test teoretyczny<br><br>Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                           | określa elementy profesjonalnego wizerunku i wykorzystuje je w praktyce                      | Test teoretyczny                                            |
|                                           |                                                                                              | Obserwacja w warunkach symulowanych                         |
|                                           | definiuje formalności i wymogi prawne związane z prowadzeniem działalności mobilnego barmana | Test teoretyczny                                            |
| Zarządza działalnością mobilnego barmana  | zarządza zamówieniami i zapasami w różnych miejscach pracy                                   | Obserwacja w warunkach symulowanych                         |
|                                           | tworzy i zarządza ofertami dla różnych eventów, dostosowuje je do potrzeb klientów           | Obserwacja w warunkach symulowanych                         |

## Kwalifikacje

### Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji

|                                                         |                                      |
|---------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Kwalifikacje                                            | Serwis napojów mieszanych i alkoholi |
| Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji | 12636                                |
| Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację         | Fundacja VCC                         |
| Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR  | Tak                                  |
| Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego                | Fundacja VCC                         |
| Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR         | Tak                                  |

# Program

Program szkolenia obejmuje wszystkie kluczowe elementy związane z pracą mobilnego barmana, łącząc teorię z praktycznymi ćwiczeniami, co pozwoli uczestnikom na pełne zrozumienie i opanowanie wymaganego zakresu umiejętności.

Program przewiduje 44 godz/dyd szkolenia (teoria 13 godz + praktyka 27 godz) + 4 godz/dyd egzaminu. 1 godz dyd to 45min. Podczas szkolenia przewidziane są przerwy, które nie wliczają się w czas trwania usługi.

## Dzień 1

### Wprowadzenie do roli mobilnego barmana i podstawy barmaństwa

- Rola i odpowiedzialności mobilnego barmana
- Omówienie celów szkolenia

### Towaroznawstwo

- Rodzaje alkoholi: wódki, giny, rumy, tequile, whisky, likiery itp.
- Różnice między alkoholami premium a standardowymi
- Rozpoznawanie i ocena jakości alkoholi

### Sprzęt barmański i techniki miksowania

- Przegląd niezbędnego sprzętu: shaker, muddler, strainer, jigger, itd.
- Podstawowe techniki barmańskie: shaking, stirring, muddling, layering
- Praktyczne ćwiczenia z technik miksowania

### Podstawowe koktajle i ich historia

- Klasyczne koktajle: Martini, Margarita, Mojito, Old Fashioned, itd.
- Historia i znaczenie klasycznych koktajli
- Praktyczne przygotowanie wybranych koktajli

### Przepisy BHP i zasady higieny w pracy mobilnego barmana

- Przepisy sanitarne i higieniczne w pracy z żywnością i napojami
- Bezpieczne użycie sprzętu barmańskiego
- Omówienie zasad odpowiedzialnej konsumpcji alkoholu

## Dzień 2

### Podstawy kawy i barista

- Krótkie wprowadzenie do świata kawy
- Rodzaje ziaren kawy i ich pochodzenie
- Podstawowe metody parzenia kawy: espresso, aeropress, drip, itd.
- Praktyczne przygotowanie kawy na różne sposoby

### Latte Art

- Techniki spieniania mleka
- Tworzenie prostych wzorów w kawie: serce, rozeta, tulipan
- Ćwiczenia praktyczne

### Sommelier – wprowadzenie do świata wina

- Krótka historia i klasyfikacja win
- Podstawy degustacji wina: ocena barwy, aromatu, smaku
- Rodzaje win: białe, czerwone, różowe, musujące, deserowe

### Serwowanie wina i dobór do potraw

- Techniki otwierania i serwowania wina
- Zasady doboru wina do potraw
- Praktyczne ćwiczenia z serwowania i degustacji win

## **Praca z klientem – obsługa na wysokim poziomie**

- Sztuka komunikacji z klientem
- Zrozumienie potrzeb klienta i personalizacja oferty
- Zarządzanie trudnymi sytuacjami

## **Dzień 3**

### **Wprowadzenie do barmaństwa w stylu flair**

- Historia i ewolucja flair bartendingu
- Rodzaje flair: working flair vs. exhibition flair
- Podstawowe techniki flair – praktyczne ćwiczenia

### **Bezpieczeństwo i kontrola podczas pokazów flair**

- Techniki minimalizujące ryzyko wypadków
- Zasady odpowiedzialności i bezpieczeństwa podczas pokazów

### **Tworzenie efektownych koktajli**

- Wprowadzenie do kreatywności w tworzeniu koktajli
- Sposoby na oryginalne prezentacje napojów
- Praktyczne warsztaty z tworzenia autorskich koktajli

### **Zaawansowane techniki flair**

- Zaawansowane techniki i metody trików flair - praktyka
- Połączenie flair z serwowaniem koktajli – praktyka

### **Organizacja i prowadzenie pokazów barmańskich**

- Planowanie i przygotowanie do pokazu flair
- Elementy choreografii i muzyki w pokazach
- Praktyczne ćwiczenia – symulacja pokazu

## **Dzień 4**

### **Budowanie marki osobistej jako mobilny barman**

- Elementy skutecznego wizerunku zawodowego
- Tworzenie portfolio i obecność w mediach społecznościowych
- Znaczenie rekomendacji i networking

### **Zasady prowadzenia działalności mobilnego barmana**

- Formalności i wymogi prawne
- Logistyka i organizacja pracy w różnych miejscach
- Zarządzanie zamówieniami i zapasami

### **Tworzenie menu i oferty dla różnych eventów**

- Zasady doboru napojów do różnych rodzajów wydarzeń
- Tworzenie tematycznych menu koktajlowych
- Praktyczne ćwiczenia z tworzenia oferty dla klienta

### **Praca z klientem korporacyjnym i indywidualnym**

- Różnice w obsłudze klienta korporacyjnego i indywidualnego
- Personalizacja usług w zależności od potrzeb klienta
- Praktyczne ćwiczenia – scenariusze sytuacyjne

## **Egzamin**

Podczas zajęć praktycznych Uczestnicy pracują w parach/indywidualnie przy przygotowanych stanowiskach pracy. Organizator zapewnia dostęp do mobilnego baru wyposażonego w niezbędny sprzęt i akcesoria barmańskie, baristyczne i sommelierskie, tj. szklanki, kieliszki, shaker, miarki barowe, sitka, łyżeczki barowe, mieszadelka, moździerz, słomki, tace, korkociągi, filiżanki, środki czystości i inne. Podczas

szkolenia Uczestnicy będą korzystać z zapewnionych produktów spożywczych niezbędnych do zajęć praktycznych przewidzianych w programie szkolenia, np. alkohole, owoce, kawy, wina, soki, lód, mleko.

Szkolenie kończy się uzyskaniem kwalifikacji ZRK

Koszt egzaminu zawarty jest w cenie szkolenia

Usługa kończy się również uzyskaniem Zaświadczenia o ukończeniu udziału w usłudze rozwojowej Szkolenie: MOBILE EVENT BARMAN - trzy filary doskonałej obsługi gościa.

Szkolenie prowadzi do nabycia zielonych kompetencji w zakresie stosowania zasad zero waste w pracy barmana oraz ekologicznych i zrównoważonych praktyk, tj. minimalizacja odpadów, redukcja kosztów, recykling, zrównoważone zużycie zasobów, wybór biodegradowalnych i kompostowalnych materiałów eksploatacyjnych (np. słomek, kubków).

Usługa prowadzi również do nabycia kompetencji cyfrowych w zakresie: zarządzania obecnością w mediach społecznościowych i budowania marki osobistej, wykorzystania narzędzi cyfrowych do zarządzania zamówieniami i zapasami, stosowania komunikacji online za pomocą komunikatorów i aplikacji.

# Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 28

| Przedmiot / temat zajęć                                                                        | Prowadzący     | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <div>1 z 28</div> Wprowadzenie do roli mobilnego barmana i podstawy barmaństwa. Towaroznawstwo | Paweł Tymoszuk | 26-05-2025            | 08:00               | 11:00               | 03:00         |
| <div>2 z 28</div> Przerwa                                                                      | Jakub Wysocki  | 26-05-2025            | 11:00               | 11:15               | 00:15         |
| <div>3 z 28</div> Sprzęt barmański i techniki miksowania                                       | Jakub Wysocki  | 26-05-2025            | 11:15               | 13:00               | 01:45         |
| <div>4 z 28</div> Przerwa                                                                      | Jakub Wysocki  | 26-05-2025            | 13:00               | 13:30               | 00:30         |
| <div>5 z 28</div> Podstawowe koktajle i ich historia                                           | Paweł Tymoszuk | 26-05-2025            | 13:30               | 15:45               | 02:15         |
| <div>6 z 28</div> Przerwa                                                                      | Jakub Wysocki  | 26-05-2025            | 15:45               | 16:00               | 00:15         |
| <div>7 z 28</div> Przepisy BHP i zasady higieny w pracy barman                                 | Jakub Wysocki  | 26-05-2025            | 16:00               | 16:45               | 00:45         |

| Przedmiot / temat zajęć                                                                                     | Prowadzący     | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <b>8 z 28</b> Podstawy kawy i barista. Latte Art.                                                           | Paweł Tymoszuk | 27-05-2025            | 08:00               | 11:00               | 03:00         |
| <b>9 z 28</b> Przerwa                                                                                       | Jakub Wysocki  | 27-05-2025            | 11:00               | 11:15               | 00:15         |
| <b>10 z 28</b><br>Sommelier – wprowadzenie do świata wina                                                   | Jakub Wysocki  | 27-05-2025            | 11:15               | 13:00               | 01:45         |
| <b>11 z 28</b> Przerwa                                                                                      | Jakub Wysocki  | 27-05-2025            | 13:00               | 13:30               | 00:30         |
| <b>12 z 28</b><br>Serwowanie wina i dobór do potraw                                                         | Paweł Tymoszuk | 27-05-2025            | 13:30               | 15:45               | 02:15         |
| <b>13 z 28</b> Przerwa                                                                                      | Jakub Wysocki  | 27-05-2025            | 15:45               | 16:00               | 00:15         |
| <b>14 z 28</b> Praca z klientem – obsługa na wysokim poziomie                                               | Jakub Wysocki  | 27-05-2025            | 16:00               | 17:30               | 01:30         |
| <b>15 z 28</b><br>Wprowadzenie do barmaństwa w stylu flair. Bezpieczeństwo i kontrola podczas pokazów flair | Paweł Tymoszuk | 28-05-2025            | 08:00               | 11:00               | 03:00         |
| <b>16 z 28</b> Przerwa                                                                                      | Jakub Wysocki  | 28-05-2025            | 11:00               | 11:15               | 00:15         |
| <b>17 z 28</b> Tworzenie efektownych koktajli                                                               | Jakub Wysocki  | 28-05-2025            | 11:15               | 13:00               | 01:45         |
| <b>18 z 28</b> Przerwa                                                                                      | Jakub Wysocki  | 28-05-2025            | 13:00               | 13:30               | 00:30         |
| <b>19 z 28</b> :<br>Zaawansowane techniki flair                                                             | Paweł Tymoszuk | 28-05-2025            | 13:30               | 15:45               | 02:15         |
| <b>20 z 28</b> Przerwa                                                                                      | Jakub Wysocki  | 28-05-2025            | 15:45               | 16:00               | 00:15         |

| Przedmiot / temat zajęć                                                                                     | Prowadzący     | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 21 z 28<br>Organizacja i prowadzenie pokazów barmańskich                                                    | Jakub Wysocki  | 28-05-2025            | 16:00               | 17:30               | 01:30         |
| 22 z 28<br>Budowanie marki osobistej jako mobilny barman. Zasady prowadzenia działalności mobilnego barmana | Paweł Tymoszek | 29-05-2025            | 08:00               | 11:00               | 03:00         |
| 23 z 28 Przerwa                                                                                             | Jakub Wysocki  | 29-05-2025            | 11:00               | 11:15               | 00:15         |
| 24 z 28 Tworzenie menu i oferty dla różnych eventów                                                         | Paweł Tymoszek | 29-05-2025            | 11:15               | 12:45               | 01:30         |
| 25 z 28 Przerwa                                                                                             | Jakub Wysocki  | 29-05-2025            | 12:45               | 13:15               | 00:30         |
| 26 z 28 Praca z klientem korporacyjnym i indywidualnym                                                      | Jakub Wysocki  | 29-05-2025            | 13:15               | 14:45               | 01:30         |
| 27 z 28 Przerwa                                                                                             | Jakub Wysocki  | 29-05-2025            | 14:45               | 15:00               | 00:15         |
| 28 z 28 Egzamin                                                                                             | -              | 29-05-2025            | 15:00               | 18:00               | 03:00         |

## Cennik

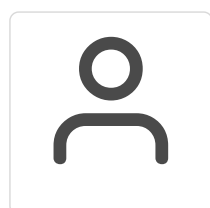
### Cennik

| Rodzaj ceny                               | Cena         |
|-------------------------------------------|--------------|
| Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto | 6 600,00 PLN |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto  | 6 600,00 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto                 | 150,00 PLN   |
| Koszt osobogodziny netto                  | 150,00 PLN   |

|                                   |           |
|-----------------------------------|-----------|
| W tym koszt walidacji brutto      | 85,00 PLN |
| W tym koszt walidacji netto       | 85,00 PLN |
| W tym koszt certyfikowania brutto | 85,00 PLN |
| W tym koszt certyfikowania netto  | 85,00 PLN |

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 2



1 z 2

### Jakub Wysocki

Dyplomowany barman – tytuł Barmana-Mixera, potwierdzony przez Stowarzyszenie Polskich Barmanów. Ukończone kursy barmańskie II stopnia. Od 12 lat pracuje jako aktywny barman w zawodzie. Posiada doświadczenie w prowadzeniu szkoleń, kursów i warsztatów barmańskich. Swoje umiejętności zawodowe szlifował podczas pracy w olsztyńskich klubach i lokalach gastronomicznych. Obecnie pełni również rolę managera w jednym z olsztyńskich klubów. Cechuje się inwencją i kreatywnością przy tworzeniu drinków. Jego pasją jest sztuka barmańska połączona z pracą z ludźmi i dbanie o pozytywny relacje.



2 z 2

### Paweł Tymoszek

Swoją karierę barmańską rozpoczął w 2011 roku. Od tego czasu zdobywał doświadczenie i szkolił się w całej Polsce. Jego pasją stał się FLAIR, czyli efektowne podawanie koktajli. Przez 12 lat swojego doświadczenia brał udział w konkursach barmańskich w kraju i za granicą. Tworzy autorskie szkolenia, kursy i konkursy barmańskie, w których przekazuje swoją wiedzę i pasję dla młodszych adeptów sztuki barmańskiej. Do tej pory przeszkolił już setki osób. Od ponad 5 lat z powodzeniem prowadzi agencję barmańską ZAMIESZANI BAR EVENT, w ramach której zajmuje się serwisem i pokazami barmańskimi na różnego rodzaju eventach i imprezach okolicznościowych jak również prowadzi warsztaty i szkolenia z podstaw barmaństwa, technik flair, technik molekularnych oraz zaawansowanej dekoracji drinków. Na co dzień pełni rolę Managera baru w restauracji ENKLAWA w Białymstoku.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały potrzebne do realizacji szkolenia zapewnia organizator. W trakcie szkolenia Uczestnicy będą korzystać z materiałów m.in. soki, alkohole, owoce, sprzęt i akcesoria barmańskie (shaker, miarki barowe, szklanki i kieliszki, sitka, łyżeczki barowe, mieszałka, moździerz, słomki, tace i inne), środki czystości i sprzęty niezbędne do pełnego przygotowania do pracy w zawodzie. Uczestnik w ramach materiałów merytorycznych otrzyma skrypt z miejscem na notatki i długopis.

### Warunki uczestnictwa

W przypadku szkoleń dofinansowanych warunkiem uczestnictwa w szkoleniach jest założenie przez Uczestnika konta w Bazie Usług Rozwojowych oraz spełnienie warunków, które są przedstawione przez danego Operatora, do którego składane są dokumenty o dofinansowanie do usługi rozwojowej.

## Informacje dodatkowe

Warunkiem ukończenia szkolenia (a zarazem otrzymania zaświadczenia o ukończeniu) jest frekwencja na poziomie minimum 80%, oraz uzyskanie pozytywnego wyniku walidacji (oceny dokonuje niezależna osoba przeprowadzająca walidację).

Czas trwania usługi podany jest w godz dyd. 1 godz/dyd = 45min

Szkolenie kończy się uzyskaniem kwalifikacji ZRK

Usługa kończy się również uzyskaniem Zaświadczenia o ukończeniu udziału w usłudze rozwojowej Szkolenie: MOBILE EVENT BARMAN - trzy filary doskonałej obsługi gościa.

## Adres

Suwałki  
Suwałki  
woj. podlaskie

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

## Kontakt



**Jakub Dzieńkowski**

**E-mail** [biuro@develedum.pl](mailto:biuro@develedum.pl)

**Telefon** (+48) 666 610 564