



Open Bar Tomasz
Szczęsny



Kurs Zawodowy Kelner (kod zawodu 513101)/ Barman (kod zawodu - 513202)

Numer usługi 2025/05/19/161251/2757134

📍 Krosno / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 48 h

📅 20.10.2025 do 24.10.2025

7 000,00 PLN brutto

7 000,00 PLN netto

145,83 PLN brutto/h

145,83 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych
Grupa docelowa usługi	Kurs Kelner (kod zawodu -513101)/ Barman (kod zawodu- 513202) z egzaminem adresowany jest do osób, które: - pracują już w gastronomii lub hotelarstwie; - chcą uzyskać nową kwalifikację lub przekwalifikować się; - są nauczycielami przedmiotów zawodowych w szkołach gastronomicznych; - są absolwentami szkół zawodowych z obszaru hotelarstwa i gastronomii - są zainteresowane tematyką szkolenia. Kurs jest odpowiedni dla osób na każdym poziomie zaawansowania, zarówno posiadających podstawowe umiejętności i doświadczenie w pracy kelnera oraz za barem, jak i osób bez wiedzy branżowej i doświadczenia zawodowego, zainteresowanych tematyką szkolenia i chcących uzyskać kwalifikacje w tym zakresie.
Minimalna liczba uczestników	10
Maksymalna liczba uczestników	20
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	48
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości TGLS Quality Alliance

Cel

Cel edukacyjny

Kurs Kelner (kod zawodu 513101) / Barman (kod zawodu 513202)

przygotowuje do samodzielnej pracy w zawodzie Kelnera/ Barmana w branży gastronomicznej w restauracjach, kawiarniach,

pubach, barach i innych punktach gastronomicznych typu sale bankietowe, czy eventowe.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Definiuje wiedzę dotyczącą zasad obsługi klienta w punkcie gastronomicznym	Omawia i charakteryzuje wiedzę dotyczącą zasad obsługi klienta w punkcie gastronomicznym	Test teoretyczny
Stosuje się do zasad wysokiej kultury osobistej	Omawia i charakteryzuje wysoką kulturę osobistą	Test teoretyczny
Definiuje zasady nakrywania do stołu	Omawia i charakteryzuje zasady nakrywania do stołu	Test teoretyczny
Definiuje umiejętność szybkiego nawiązania kontaktu z klientami	Omawia i charakteryzuje umiejętności szybkiego nawiązania kontaktu z klientami	Test teoretyczny
Definiuje rozwinięte umiejętności interpersonalne – komunikatywność i otwartość	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 tematy dotyczące savoir vivre z zakresu branży gastronomicznej	Test teoretyczny
Stosuje standardy profesjonalnego przyjęcia zamówienia	Omawia i charakteryzuje profesjonalne przyjęcie zamówienia	Test teoretyczny
Stosuje się do zasad udzielania wyczerpujących informacji	Omawia i charakteryzuje zasady udzielania wyczerpujących informacji	Test teoretyczny
Definiuje zasady dotyczące jakości podawanych potraw	Omawia i charakteryzuje zasady dotyczące jakości podawanych potraw	Test teoretyczny
Definiuje zasady przygotowania różnego rodzaju napojów – dobór składników	Omawia i charakteryzuje zasady przygotowania różnego rodzaju napojów – dobór składników	Test teoretyczny
Rozróżnia techniki przygotowywania napojów	Omawia i charakteryzuje techniki przygotowywania napojów	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Planuje i organizuje zapasy oraz składanie zamówienia	Omawia i charakteryzuje śledzenie zapasów i składanie zamówienia	Test teoretyczny
Stosuje wysoki poziom 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
Planuje i organizuje współpracę zespołową	Omawia i charakteryzuje współpracę zespołową	Test teoretyczny
Charakteryzuje się dobrą pamięcią	Omawia zasady dobrej pamięci	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)?

Dokument potwierdzający uzyskanie kwalifikacji jest rozpoznawalny i uznawalny w danej branży/ sektorze, otrzymał pozytywną rekomendacje 5 pracodawców.

Informacje

Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów	uprawnionych do wydawania dokumentów potwierdzających uzyskanie kwalifikacji, w tym w zawodzie
Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację	"Eska" Biuro Usług Szkoleniowo Doradczych
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego	"Eska Biuro Usług Szkoleniowo Doradczych
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak

Program

1. Wiedza dotycząca zasad obsługi klienta w punkcie gastronomicznym 2. Wysoka kultura osobista 3. Wiedza dotycząca zasad nakrywania do stołu 4. Umiejętność szybkiego nawiązania kontaktu z klientami 5. Rozwinięte umiejętności interpersonalne – komunikatywność i otwartość . Wiedza dotycząca zasad autoprezentacji i pierwszego wrażenia 7. Znajomość zasad komunikacji werbalnej i pozawerbalnej . Znajomość savoir vivre z zakresu branży gastronomicznej 9. Umiejętność profesjonalnego przyjęcia zamówienia 10. Umiejętność udzielania wyczerpujących informacji 11. Wiedza dotycząca jakości podawanych potraw 12. Wiedza na temat przygotowania różnego rodzaju napojów – dobór składników 13. Znajomość różnych techniki przygotowywania napojów 14. Umiejętność śledzenia zapasów i składanie zamówienia 15. Wysoki poziom uważności na obsługiwanych gości 1 . Zdolność podzielności uwagi i szybkiego reagowania 17. Dobra pamięć 1 . Umiejętność współpracy zespołowej

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	7 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	7 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	145,83 PLN
Koszt osobogodziny netto	145,83 PLN
W tym koszt walidacji brutto	450,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	450,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	450,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	450,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają skrypty w formie materiałów szkoleniowych. Uczestnicy otrzymają wszelkie materiały szkoleniowe do części teoretycznej oraz praktycznej. Materiały do części teoretycznej - skrypt, notes, długopis Materiały do wykonywania zajęć praktycznych tj. urządzenia i narzędzia (szklanki, mieszadła oraz niezbędne wyposażenie baru) oraz materiały zużywalne niezbędne do realizacji szkolenia. Uczestnicy otrzymają wszelkie materiały niezbędne do przeprowadzenia certyfikacji zarówno do części teoretycznej jak i praktycznej egzaminu.

Adres

Krosno

Krosno

woj. podkarpackie

Kontakt



Katarzyna Szczęsna

E-mail kursy@kursybarmanskie.pl

Telefon (+48) 506 617 312