



Open Bar Tomasz  
Szczęsny



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

Numer usługi 2025/05/19/161251/2757138

📍 Krosno / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 48 h

📅 22.10.2025 do 26.10.2025

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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Data zakończenia rekrutacji     | 21-10-2025                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 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 |

| Efekty uczenia się                                                           | Kryteria weryfikacji                                                       | Metoda walidacji |
|------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Rozróżnia techniki przygotowywania napojów                                   | Omawia i charakteryzuje techniki przygotowywania napojów                   | Test teoretyczny |
| 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

|                                                               |                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów</b>    | uprawnionych do wydawania dokumentów potwierdzających uzyskanie kwalifikacji, w tym w zawodzie |
| <b>Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację</b>        | "Eska" Biuro Usług Szkoleniowo Doradczych                                                      |
| <b>Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR</b> | Tak                                                                                            |
| <b>Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego</b>               | "Eska Biuro Usług Szkoleniowo Doradczych                                                       |
| <b>Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR</b>        | 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](mailto:kursy@kursybarmanskie.pl)

**Telefon** (+48) 506 617 312