



Best Lingua Monika
Mazur

★★★★★ 4,9 / 5

333 oceny

Kurs Kelner / Barman

Numer usługi 2025/05/21/12226/2762747

📍 Kołaczyce / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 48 h

📅 25.10.2025 do 30.10.2025

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

Grupa docelowa usługi

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

24-10-2025

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
Charakteryzuje zakres obowiązków stanowisku kelnera i barmana uwzględniając kulturę pracy	- definiuje sylwetkę i postawę kelnera i barmana: kulturę i styl pracy uwzględniając typ lokalu gastronomicznego	Test teoretyczny
	- definiuje potrzebne kwalifikacje i umiejętności zawodowe: predyspozycje do wykonywania zawodów kelnera i barmana	Test teoretyczny
	- charakteryzuje obowiązki wykonywane na stanowiskach kelnera / barmana: czynności przed, w trakcie i po zakończonej pracy w zależności od zajmowanego stanowiska i zawodu	Test teoretyczny
Orientuje się w zasadach pracy i przygotowuje stanowisko pracy barmana	- przygotowuje stanowisko barowe	Obserwacja w warunkach symulowanych
	- charakteryzuje i używa niezbędne wyposażenie profesjonalnego baru: sprzęt barmański, szkło barowe, miary barowe – podział, profesjonalne nazewnictwo i zastosowanie	Test teoretyczny
	- przygotowuje półprodukty, lód i owoce	Obserwacja w warunkach symulowanych
	- charakteryzuje proces obsługi Gościa z uwzględnieniem psychologii sprzedaży, techniki sprzedaży, metody zwiększania zysku	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Orientuje się w towaroznawstwie napojów alkoholowych i bezalkoholowych	- omawia zarys historyczny oraz proces produkcji alkoholu, podział i klasyfikację rodzajową	Test teoretyczny
	- omawia zasady serwowania poszczególnych rodzajów wódek czystych i gatunkowych przy użyciu odpowiedniego rodzaju szkła	Test teoretyczny
	- opisuje i podaje informacje o podstawowych alkoholach wykorzystywanych w barze	Test teoretyczny
	- rozróżnia napoje bezalkoholowe	Test teoretyczny
Definiuje techniki produkcji i przygotowuje napoje mieszane	- charakteryzuje podział koktajli z uwzględnienie klasyfikacji rodzajowej shot, short, long drink	Test teoretyczny
	- omawia techniki przyrządzania napojów mieszanych oraz dobiera daną technikę do przygotowania koktajlu/drinka	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	- omawia sztukę prezentacji i technikę dekorowania drinków z użyciem owoców, wykonuje dekoracje drinków	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	- omawia kolejność czynności, zasady serwisu i prezentacji napojów mieszanych	Test teoretyczny
	- charakteryzuje receptury, składniki oraz przyrządza klasyczne koktajle - przygotowuje własną kompozycję, oraz omawia składniki w oparciu o wykorzystanie koktajlowych standardów - twistowanie receptur	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Orientuje się w aktualnych trendach barowych oraz wykorzystuje je w praktyce przy wykonywaniu napojów mieszanych	- stosuje ciekły azot w przygotowaniu i serwisie napojów mieszanych	Obserwacja w warunkach symulowanych
	- stosuje proces wędzenia i aromatyzowanie	Obserwacja w warunkach symulowanych
	- efektownie dekoruje napoje: garnish klasyczny oraz niestandardowe kreacje podania, koktajle płonące, wielowarstwowe i widowiskowe	Obserwacja w warunkach symulowanych
Orientuje się w zasadach i przygotowuje stanowisko pracy kelnera	- omawia zasady utrzymania czystości sali konsumenckiej i zaplecza kelnerskiego	Test teoretyczny
	- przygotowuje salę restauracyjną do obsługi Gości zgodnie z obowiązującymi zasadami	Obserwacja w warunkach symulowanych
	- rozróżnia oraz wykorzystuje rodzaje białizny stołowej wg przeznaczenia	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	- rozróżnia rodzaje i zastosowanie naczyń stołowych, sztućców i szkła: podział i nazewnictwo	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	- rozróżnia i stosuje odpowiednie techniki przenoszenia tac, zastawy stołowej oraz innych elementów wyposażenia gastronomicznego potrzebnych do obsługi konsumenta	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	- wykonuje dekoracyjne składanie serwetek oraz okolicznościowe aranżacje stołu	Obserwacja w warunkach symulowanych
	- nakrywa stoły zastawą według zasad ogólnych oraz wykonuje nakrycia okazjonalne	Obserwacja w warunkach symulowanych
Orientuje się w zasadach obsługi gości oraz przygotowuje salę konsumencką	- rozróżnia szczegółowe metody obsługi gości, takie jak talerzowa, półmiskowa	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	- stosuje odpowiednią kolejność serwowania dań	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Samodzielnie obsługuje gości z wykorzystaniem technik i metod efektywnej sprzedaży dań i napojów	- omawia i stosuje w praktyce zasady obsługi i komunikacji z Gośćmi - stosuje personalizację obsługi z uwzględnieniem potrzeb Gości odnośnie alergii, preferencji podania, indywidualnych wymagań	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
	- informuje Gości o ofercie sezonowej, specjalnej, specjalnościach lokalu - promuje produkty lokalne z farm rzemieślniczych i ekologicznych	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	- serwuje wino: omawia klasyfikację, podział, dobiera wino do posiłków	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Omawia kluczowe aspekty funkcjonowania i prowadzenie lokalu gastronomicznego	- omawia i stosuje zasady gościnności w prowadzeniu lokalu gastronomicznego	Test teoretyczny
	- charakteryzuje podstawowe pojęcia prowadzenia lokalu w aspekcie prawnym i ekonomicznym	Test teoretyczny
	- pracuje w zespole, kreuje dobrą atmosferę w pracy oraz odpowiedzialne podejście do obowiązków	Obserwacja w warunkach symulowanych

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	uprawnione do realizacji procesów walidacji i certyfikowania na mocy innych przepisów prawa
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	ICVC Certyfikacja Sp.z o.o.
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa Podmiotu certyfikującego	ICVC Certyfikacja Sp.z o.o.
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak

Program

Cel usługi:

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.

Grupa docelowa:

Kurs Kelner (kod zawodu 513101)/ Barman (kod zawodu 513202) 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 za barem, jak i osób bez wiedzy branżowej i doświadczenia zawodowego, zainteresowanych tematyką szkolenia i chcących uzyskać kwalifikacje w tym zakresie.

Warunki organizacyjne dla przeprowadzenia szkolenia:

- Zalecana minimalna liczba osób na szkoleniu: 10
- Zalecana maksymalna liczba osób na szkoleniu: 20

Sala zapewnia odpowiednią ilość miejsc siedzących oraz umożliwia przeprowadzenie części praktycznej szkolenia (m.in. dostęp do bieżącej wody). W sali znajdują się stoły, na których uczestnicy będą mogli zapisywać notatki. Zajęcia będą prowadzone z wykorzystaniem zróżnicowanych form: indywidualnie i grupowo.

Szkolenie trwa 48 godzin szkoleniowych (1 godz. szkoleniowa = 45 min). W trakcie realizacji kursu zostały zaplanowane przerwy, nie są wliczone w czas trwania usługi szkoleniowej. Certyfikacja jest wliczona w koszt i czas trwania usług szkoleniowej.

Uczestnicy otrzymają zaświadczenie o ukończeniu szkolenia pod warunkiem uczestnictwa w usłudze na poziomie min. 80% oraz uzyskania pozytywnego wyniku z walidacji.

Po zakończonym procesie kształcenia, uczestnicy przystąpią do egzaminu prowadzonego przez niezależny podmiot zewnętrzny, który przeprowadzi walidację, a w efekcie jeżeli uczestnik osiągnie minimalne progi zaliczenia, potwierdzi uzyskanie kwalifikacji stosowną certyfikacją.

Przebieg procesu walidacji.

Weryfikacja efektów uczenia się składa się z części teoretycznej i praktycznej. Walidacja prowadzona jest metodą testu teoretycznego i obserwacji w warunkach symulowanych. Walidator może brać udział w części praktycznej kształcenia jedynie jako obserwator, prowadząc obserwację w warunkach symulowanych, bez jakiegokolwiek ingerencji w proces kształcenia. Walidator nie bierze udziału w części teoretycznej kształcenia. Walidator każdorazowo prowadzi walidację w sposób stacjonarny.

Próg zaliczenia testu teoretycznego – min 75% poprawnych odpowiedzi. – pytania zamknięte.

Próg zaliczenia obserwacji w warunkach symulowanych – min 70% poprawnie spełnionych kryteriów. Osoby, które zdadzą egzamin zewnętrzny otrzymają Certyfikat Kelner/Barman potwierdzający uzyskanie kwalifikacji w w/w zawodach.

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, mieszała oraz niezbędne wyposażenie baru) oraz materiały zużywalne niezbędne do realizacji szkolenia.

Program szkolenia:

Sylwetka Kelnera i Barmana. Kultura pracy i obowiązki służbowe na danym stanowisku - 2 godz. (w tym: teoria 2 godz.)

- sylwetka i postawa kelner i barmana: kultura i styl pracy uwzględniająca typ lokalu gastronomicznego
- potrzebne kwalifikacje i umiejętności zawodowe - predyspozycje do wykonywania zawodów kelnera i barmana
- obowiązki wykonywane na stanowisku : czynności przed, w trakcie i po zakończonej pracy w zależności od zajmowanego stanowiska i zawodu

Organizacja i przygotowanie stanowiska pracy barmana - 2 godz. (w tym teoria 1 godz, praktyka 1 godz.)

- Organizacja baru – ergonomia w pracy: odpowiednie przygotowanie i rozmieszczenie stanowiska barowego,
- niezbędne wyposażenie profesjonalnego baru: sprzęt barmański, szkło barowe – podział, profesjonalne nazewnictwo i zastosowanie,
- miary barowe – właściwe posługiwanie się miarkami oraz freepouringiem,
- odpowiednie zatowarowanie, przygotowanie półproduktów, lodu i owoców

Towaroznawstwo napojów alkoholowych i bezalkoholowych - 4 godz. (w tym teoria 2 godz., praktyka 2 godz.)

- alkohol: zarys historyczny,
- produkcja alkoholu – podstawowe pojęcia: surowiec do produkcji,
- fermentacja, destylacja, rektyfikacja, maceracja, maturacja,
- wódki – podział i klasyfikacja rodzajowa,
- zasady serwowania poszczególnych rodzajów wódek czystych i gatunkowych – rodzaje używanego szkła
- napoje bezalkoholowe

Technika produkcji napojów mieszanych - 14 godz. (w tym: praktyka 14 godz.)

- podział koktajli – klasyfikacja rodzajowa: shot, short, long drinki,
- techniki przyrządzania napojów mieszanych: shaking, building, blending, stirring, throwing, muddling,
- sztuka prezentacji – techniki dekorowania drinków (garnish) z użyciem owoców
- przygotowywanie napojów mieszanych - kolejność czynności, zasady serwisu i prezentacji
- klasyki koktajlowe - receptury, które trzeba znać
- wykorzystanie koktajlowych standardów przy przygotowaniu własnej kompozycji - twistowanie receptur

Aktualne trendy barowe - 5 godz. (w tym: praktyka 5 godz.)

- ciekły azot: zastosowanie praktyczne w przygotowaniu i serwisie,
- wędzenie i aromatyzowanie: flavour blaster, smoking gun,
- dekorowanie napojów: garnish: klasyczny oraz niestandardowe kreacje podania,
- efektowne podanie napojów mieszanych: koktajle płonące, wielowarstwowe i widowiskowe,
- tworzenie własnych: infuzji alkoholowych, syropów, kordialów i półproduktów typu home made: praktyczne wskazówki i zastosowanie.

Organizacja i przygotowanie sali - 2 godz. (w tym: teoria 2 godz.)

- zasady utrzymania czystości sali konsumenckiej i zaplecza kelnerskiego
- przygotowanie sali konsumenckiej do obsługi Gości: klasyczne nakrycie z wykorzystaniem bielizny stołowej
- rodzaje bielizny stołowej wg przeznaczenia
- rodzaje i zastosowanie naczyń stołowych, sztućców i szkła: podział i nazewnictwo

Obsługa Gości restauracyjnych - przygotowania do obsługi - 5 godz. (w tym: teoria 1 godz., praktyka 4 godz.)

- technika przenoszenia tac i zastawy stołowej
- technika przenoszenia talerzy, szkła i sztućców

- składanie dekoracyjne serwetek - podstawowe wzory – zastosowanie dekoracyjnego składania serwet
- nakrywanie stołów zastawą stołową – ogólne zasady
- nakrycie w serwisie à la carte oraz do określonego menu
- nakrycia okazjonalne – aranżacja dekoracyjnego nakrycia stołu
- metody obsługi gości: talerzowa, półmiskowa - kolejność podania, odpowiednia strona serwisu

Przebieg procesu obsługi Gościa z wykorzystaniem technik i metod efektywnej sprzedaży dań i napoi - 11 godz. (w tym: teoria 1 godz., praktyka 10 godz.)

- personalizacja obsługi z uwzględnieniem potrzeb Gości odnośnie alergii, preferencji podania, indywidualnych wymagań
- odpowiednie informowanie Gości o ofercie sezonowej, specjalnej, specjalnościach lokalu
- promowanie produktów lokalnych z farm rzemieślniczych i ekologicznych
- sprzedaż sugestywna- gruntowna znajomość oferty lokalu podstawą efektywnej pracy kelnera
- najlepsze momenty na sprzedaż
- wino w restauracji: klasyfikacja, podział, dobór wina do posiłków, przebieg procesu serwowania wina, najlepsze momenty na sprzedaż wina podczas obsługi Gości

Walidacja i certyfikacja efektów szkolenia (test teoretyczny, obserwacja w warunkach symulowanych) - 3 godz.)

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 19

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 19 Sylwetka Kelnera i Barmana. Kultura pracy i obowiązki służbowe na danym stanowisku	WALDEMAR MUCHA	25-10-2025	08:00	09:30	01:30
2 z 19 Organizacja i przygotowanie Sali	WALDEMAR MUCHA	25-10-2025	09:30	11:00	01:30
3 z 19 Przerwa	WALDEMAR MUCHA	25-10-2025	11:00	11:30	00:30
4 z 19 Obsługa Gości restauracyjnych przygotowania do obsługi	WALDEMAR MUCHA	25-10-2025	11:30	15:15	03:45
5 z 19 Przerwa	WALDEMAR MUCHA	25-10-2025	15:15	15:30	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
6 z 19 Przebieg procesu obsługi Gościa z wykorzystaniem technik i metod efektywnej sprzedaży dań i napoi - cz.1	WALDEMAR MUCHA	25-10-2025	15:30	18:30	03:00
7 z 19 Przebieg procesu obsługi Gościa z wykorzystaniem technik i metod efektywnej sprzedaży dań i napoi - cz.2	WALDEMAR MUCHA	26-10-2025	08:00	11:00	03:00
8 z 19 Przerwa	WALDEMAR MUCHA	26-10-2025	11:00	11:15	00:15
9 z 19 Przebieg procesu obsługi Gościa z wykorzystaniem technik i metod efektywnej sprzedaży dań i napoi - cz.3	WALDEMAR MUCHA	26-10-2025	11:15	13:30	02:15
10 z 19 Przerwa	WALDEMAR MUCHA	26-10-2025	13:30	14:00	00:30
11 z 19 Organizacja i przygotowanie stanowiska pracy barmana	WALDEMAR MUCHA	26-10-2025	14:00	15:30	01:30
12 z 19 Towaroznawstwo napojów alkoholowych i bezalkoholowych	WALDEMAR MUCHA	26-10-2025	15:30	18:30	03:00
13 z 19 Technika produkcji napojów mieszanych - cz. 1	Mariusz Grzesik	27-10-2025	14:15	18:45	04:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
14 z 19 Technika produkcji napojów mieszanych - cz. 2	Mariusz Grzesik	28-10-2025	14:15	18:45	04:30
15 z 19 Technika produkcji napojów mieszanych - cz. 3	Mariusz Grzesik	29-10-2025	14:15	15:45	01:30
16 z 19 Aktualne trendy barowe – cz. 1	Mariusz Grzesik	29-10-2025	15:45	18:00	02:15
17 z 19 Aktualne trendy barowe – cz. 2	Mariusz Grzesik	30-10-2025	14:15	15:45	01:30
18 z 19 Przerwa	Mariusz Grzesik	30-10-2025	15:45	16:00	00:15
19 z 19 Walidacja i certyfikacja efektów szkolenia (test teoretyczny, obserwacja w warunkach symulowanych)	-	30-10-2025	16:00	18:15	02:15

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	0,00 PLN

W tym koszt walidacji netto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	200,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	200,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 2



1 z 2

Mariusz Grzesik

Trener, szkoleniowiec z zakresu kursów o tematyce barman, barista.

Posiada wyższe wykształcenie oraz przygotowanie pedagogiczne, 20letnie doświadczenie w branży gastronomicznej.

Szkolenia barmańskie / baristyczne prowadzi od 2007 r.

Wybrane doświadczenie zawodowe:

2022 – obecnie - Szkoła Mistrzów Gastronomii – dyrektor/trener/szkoleniowiec

- szkolenia o tematyce barman, barista,

- szkolenia zaawansowane dla personelu pracującego

- szkolenia podstawowe dla osób bez doświadczenia

2007-2023 – ANSYTNT – właściciel /trener/szkoleniowiec

- szkolenia o tematyce Barman, Barista,

- szkolenia zaawansowane dla personelu pracującego

- szkolenia podstawowe dla osób bez doświadczenia

- szkolenia z EFS w ramach POKL

Posiadane szkolenia zawodowe/certyfikaty:

- Kurs Barman-Mixer II Stopień "AKADEMIA MIKSOLOGII" Organizator: SPB-PBA

- Kurs Pedagogiczny dla Nauczycieli Praktycznej Nauki Zawodu

- Kurs Baristyczny Organizator: Elite

- Techniki molekularne - Miksologia Molekularna Organizator: Akademia Kulinarna Farutex

- Barman Mistrz Organizator: HRC Consulting Group Sp. z o.o.

- Aktywna i efektywna sprzedaż Organizator: Hotele Plus

Ważniejsze osiągnięcia:

- Konkurs Mistrzostwa Polski Barmanów Flair – Wyborowa drink festiwal 2006 – II miejsce

- Konkurs Mistrzostwa Polski Barmanów Flair – Wyborowa drink festiwal 2007 – II miejsce

- Konkurs International Bartenders Association Singapore 2010

Publikacje/opracowania

- „Jeżowa Książka Kucharska” – własne receptury na cocktaile bezalkoholowe



2 z 2

WALDEMAR MUCHA

Trener, szkoleniowiec z zakresu kursów o tematyce barman, barista., kelner, sommelier. Posiada wyższe wykształcenie oraz przygotowanie pedagogiczne, 23 letnie doświadczenie w branży gastronomicznej.

Szkolenia barmańskie / baristyczne/ kelnerskie/ sommelierskie prowadzi od 2010 r.

2022 – obecnie - Szkoła Mistrzów Gastronomii – dyrektor/trener/szkoleniowiec

- szkolenia o tematyce barman, barista, kelner, sommelier dla personelu pracującego, oraz

podstawowe dla osób bez doświadczenia

2010-2022 – Warsztaty Miksologii Profesjonalne Szkolenia Gastronomiczne-

dyrektor/trener/szkoleniowiec

- szkolenia o tematyce barman, barista, kelner, sommelier dla personelu pracującego, oraz osób bez doświadczenia

- szkolenia z EFS w ramach POKL

Posiadane szkolenia zawodowe/certyfikaty:

- Kurs Barmana I Stopień "AKADEMIA MIKSOLOGII" Org. SPB-PB

- Kurs Barman-Mixer II Stopień "AKADEMIA MIKSOLOGII" Org. SPB-PBA

- Profesjonalna Obsługa Klienta Org.: El-Sor

- Kurs Pedagogiczny dla Nauczycieli Praktycznej Nauki Zawodu Orga.: PRO FUTURO

- Kelner Org.: Stowarzyszenie Kelnerów Polskich

- Barman Mistrz Org.: HRC Consulting Group Sp. z o.o.

- Egzaminator VCC – obszar zawodowy: barman Fundacja VCC

- Kurs Sommelier Wineland

- Level 2 Award in Wines & Spirits – kurs rozszerzony w zawodzie Sommelier Wine and Spirit Education Trust

- Barista Skills Professional SCA

Ważniejsze osiągnięcia:

Konkurs Mistrzostwa Polski Barmanów – Finlandia Vodka

Konkurs International Finlandia Vodka Cup Finals Laponia

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają wszelkie materiały szkoleniowe do części teoretycznej oraz praktycznej. Materiały do części teoretycznej - skrypt, notes, długopis.

Warunki uczestnictwa

W przypadku usług dofinansowanych warunkiem uczestnictwa w usłudze jest spełnienie warunków przedstawionych przez danego Operatora, do którego składane będą dokumenty o dofinansowanie usługi rozwojowej.

Uczestnik powinien zapisać się na usługę na 1 dzień przed terminem jej rozpoczęcia.

Informacje dodatkowe

Uczestnicy przyjmują do wiadomości, że usługa może być poddana monitoringowi z ramienia Operatora lub BUR i wyrażają na to zgodę.

Dostawca usługi zapewnia realizację usługi rozwojowej uwzględniając potrzeby osób z niepełnosprawnościami (w tym również dla osób ze szczególnymi potrzebami) zgodnie ze Standardami dostępności dla polityki spójności 2021-2027. Zatem uczestnik ze szczególnymi potrzebami funkcjonalnymi z uwagi na posiadaną niepełnosprawność powinien na co najmniej 7 dni kalendarzowych przed terminem rozpoczęcia realizacji usługi złożyć Organizatorowi dodatkowe wymagania/ potrzeby.

Podstawa zwolnienia z VAT: § 3 ust. 1 pkt. 14 Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień.

Adres

ul. Szewska 11

38-213 Kołaczyce

woj. podkarpackie

Sala szkoleniowa spełnia warunki BHP

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Monika Mazur

E-mail monika.mazur@britishschool.pl

Telefon (+48) 692 652 488