

**Kelner (kod zawodu - 513101) /Barman (kod zawodu - 513202)- szkolenie wraz z egzaminem**

Numer usługi 2025/05/23/157763/2767714

7 200,00 PLN brutto
7 200,00 PLN netto
150,00 PLN brutto/h
150,00 PLN netto/h

Polska Akademia
Grilla i BBQ Piotr
Bassara, Nicole
Bassara-Witusik s.c.

★★★★★ 5,0 / 5

710 ocen

📍 Tarnobrzeg / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 48 h

📅 06.09.2025 do 14.09.2025

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi**1. Funkcje:**

- Uczestnicy kursu będą odpowiedzialni za przygotowywanie wysokiej jakości napojów alkoholowych i bezalkoholowych.
- Mogą to być barmani, kelnerzy, właściciele restauracji itp.

1. Doświadczenie:

- Nie jest wymagane doświadczenie zawodowe w gastronomii, ale podstawowe umiejętności przygotowania koktajli są mile widziane.
- Kurs jest otwarty dla osób z różnym poziomem doświadczenia.

1. Zakres zadań:

- Przygotowywanie różnorodnych napojów alkoholowych, bezalkoholowych, dekoracji, kompozycji itp.
- Zdobienie i prezentacja napojów.
- Organizacja pracy kelnera.

1. Wiedza i umiejętności:

- Podstawowa wiedza z zakresu serwisu napojów mieszanych i alkoholi (oceniana na podstawie pretestu).
- Umiejętność łączenia smaków i tekstur. Kreatywność i innowacyjność w tworzeniu unikalnych receptur.

Kurs jest dostosowany do różnych poziomów wiedzy i umiejętności, a celem jest rozwijanie umiejętności potrzebnych do tworzenia wyjątkowych napojów alkoholowych.

Minimalna liczba uczestników

5

Maksymalna liczba uczestników

12

Data zakończenia rekrutacji	05-09-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	48
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

Usługa „Kelner (kod zawodu - 513101) /Barman (kod zawodu - 513202)- szkolenie wraz z egzaminem” przygotowuje do samodzielnej pracy na stanowisku Kelner/Barman oraz uzyskania kwalifikacji. Kurs ma na celu podniesienie jakości usług gastronomicznych, rozwijanie umiejętności zawodowych pracowników, a także dostosowywanie się do zmieniających się potrzeb i oczekiwań klientów na rynku.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje zasady obsługi klienta w punkcie gastronomicznym	Stosuje przyjęte formy grzecznościowe i sposób komunikacji	Test teoretyczny
	Kontroluje sytuacje trudne lub konfliktowe	Test teoretyczny
	Dostosowuje sposób obsługi do charakteru lokalu gastronomicznego	Test teoretyczny
Stosuje się do zasad wysokiej kultury osobistej	Używa uprzejmych i profesjonalnych form wypowiedzi w kontaktach interpersonalnych	Test teoretyczny
	Respektuje zasady grzeczności i szacunku wobec rozmówców	Test teoretyczny
Charakteryzuje zasady nakrywania do stołu	Planuje elementy zastawy do rodzaju posiłku	Test teoretyczny
	Układa sztucze, szkło i serwetki zgodnie z zasadami nakrywania	Test teoretyczny
	Kontroluje estetykę i czystość nakrycia przed podaniem posiłku	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje umiejętności szybkiego nawiązania kontaktu z klientami	Inicjuje kontakt w sposób uprzejmy i otwarty	Test teoretyczny
	Wykorzystuje umiejętności interpersonalne do budowania relacji	Test teoretyczny
	Dostosowuje komunikację do różnych typów gości	Test teoretyczny
Charakteryzuje umiejętności interpersonalne – komunikatywność i otwartość	Rozróżnia umiejętności interpersonalne – komunikatywność i otwartość	Test teoretyczny
Definiuje zasady autoprezentacji i pierwszego wrażenia oraz komunikacji werbalnej i pozawerbalnej	Rozróżnia formy komunikacji werbalnej i niewerbalnej (np. ton głosu, mimika, postawa ciała)	Test teoretyczny
	Określa czynniki wpływające na pierwsze wrażenie w kontakcie z klientem	Test teoretyczny
	Wskazuje zasady autoprezentacji w środowisku zawodowym	Test teoretyczny
Definiuje tematy dotyczące savoir vivre z zakresu branży gastronomicznej	Omawia tematy dotyczące savoir vivre z zakresu branży gastronomicznej	Test teoretyczny
Stosuje standardy profesjonalnego przyjęcia zamówienia	Definiuje sposoby profesjonalnego 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	Charakteryzuje zasady dotyczące jakości podawanych potraw	Test teoretyczny
Definiuje zasady przygotowania różnego rodzaju napojów – dobór składników	Stosuje odpowiednie techniki podawania i nalewania napojów	Test teoretyczny
	Zachowuje odpowiednią kolejność serwowania	Test teoretyczny
	Dbą o estetykę podawanych potraw i napojów	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozróżnia techniki przygotowywania napojów	Planuje odpowiednie szkło i dekoracje	Test teoretyczny
	Rozróżnia techniki: mieszania, warstwowania, shakerowania	Test teoretyczny
	Uwzględnia preferencje smakowe klienta przy modyfikacjach napojów	Test teoretyczny
	Monitoruje stan magazynowy produktów	Test teoretyczny
Planuje i organizuje zapasy oraz składanie zamówienia	Dokonuje zapisów w dokumentacji zamówień	Test teoretyczny
	Kontroluje zapotrzebowanie i składa zamówienia zgodnie z procedurą	Test teoretyczny
Stosuje wysoki poziom uważności na obsługiwanych gości	Definiuje zasady wysokiego poziomu uważności na obsługiwanych gości	Test teoretyczny
Stosuje zasady dotyczące zdolności podzielności uwagi i szybkiego reagowania	Obsługuje równocześnie kilku gości, zachowując jakość obsługi	Test teoretyczny
	Monitoruje zmieniające się potrzeby gości	Test teoretyczny
	Kontroluje szczegóły dotyczące zamówień i preferencji	Test teoretyczny
Charakteryzuje się dobrą pamięcią	Omawia i charakteryzuje dobrą pamięć	Test teoretyczny
Planuje i organizuje współpracę zespołową	Komunikuje się skutecznie z zespołem	Test teoretyczny
	Dzieli się obowiązkami i wspiera współpracowników	Test teoretyczny
	Planuje kolejność działań zgodnie z harmonogramem	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)?

TAK

Informacje

Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów	uprawnionych do wydawania dokumentów potwierdzających uzyskanie kwalifikacji, w tym w zawodzie
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	Certyfikowany Egzaminator ICVC
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

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
6. Wiedza dotycząca zasad autoprezentacji i pierwszego wrażenia
7. Znajomość zasad komunikacji werbalnej i pozawerbalnej
8. 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 technik przygotowywania napojów
14. Umiejętność śledzenia zapasów i składanie zamówienia
15. Wysoki poziom uważności na obsługiwanych gości
16. Zdolność podzielności uwagi i szybkiego reagowania
17. Dobra pamięć
18. Umiejętność współpracy zespołowej
19. Powtórzenie wiadomości
20. Walidacja
21. Certyfikacja

Ze względu na tematykę szkolenia oraz założone cele zajęcia będą miały charakter warsztatowy (aktywizujący), prowadzone będą w formie wykładów, ćwiczeń, treningów oraz poprzez symulacje, ćwiczenia indywidualne i grupowe, odgrywanie ról, burzę mózgów z wykorzystaniem nowoczesnych metod w dużym stopniu nastawionych na ćwiczenia, aktywność uczestników.

Poziom wiedzy kursantów zostanie zbadany na początku szkolenia, poprzez przeprowadzenie pre-testu, natomiast przyrost wiedzy po odbyciu kursu zweryfikowany zostanie na podstawie post-testu.

Każdy uczestnik dostanie możliwość oceny szkolenia, zakresu tematycznego, trenera, wyczerpanego zakresu tematycznego poprzez wypełnienie anonimowej ankiety.

Szkolenie adresowane jest do osób pełnoletnich, zarówno kobiet jak i mężczyzn, którzy:

- 1) posiadają doświadczenie zawodowe, wykształcenie kierunkowe

2) chcą podnieść kwalifikacje zawodowe, nabyć nowe kwalifikacje zawodowe, przekwalifikować się.

Ze względu na warsztatowy charakter zajęć przerwy nie są wliczane w czas trwania usługi (szkolenia).

Szkolenie przeprowadzone zostanie w wymiarze 48 godzin dydaktycznych.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 21

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 21 Wiedza dotycząca zasad obsługi klienta w punkcie gastronomicznym	Konrad Rusek	06-09-2025	09:00	10:30	01:30
2 z 21 Wysoka kultura osobista	Konrad Rusek	06-09-2025	10:30	12:00	01:30
3 z 21 Wiedza dotycząca zasad nakrywania do stołu	Konrad Rusek	06-09-2025	12:00	13:30	01:30
4 z 21 Umiejętność szybkiego nawiązania kontaktu z klientami	Konrad Rusek	06-09-2025	13:30	16:30	03:00
5 z 21 Rozwinięte umiejętności interpersonalne – komunikatywność i otwartość	Konrad Rusek	07-09-2025	09:00	10:30	01:30
6 z 21 Wiedza dotycząca zasad autoprezentacji i pierwszego wrażenia	Konrad Rusek	07-09-2025	10:30	12:00	01:30
7 z 21 Znajomość zasad komunikacji werbalnej i pozawerbalnej	Konrad Rusek	07-09-2025	12:00	13:30	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 21 Znajomość savoir vivre z zakresu branży gastronomicznej	Konrad Rusek	07-09-2025	13:30	16:30	03:00
9 z 21 Umiejętność profesjonalnego przyjęcia zamówienia	Konrad Rusek	12-09-2025	15:00	16:30	01:30
10 z 21 Umiejętność udzielania wyczerpujących informacji	Konrad Rusek	12-09-2025	16:30	18:00	01:30
11 z 21 Wiedza dotycząca jakości podawanych potraw	Konrad Rusek	12-09-2025	18:00	19:30	01:30
12 z 21 Wiedza na temat przygotowania różnego rodzaju napojów – dobór składników	Konrad Rusek	12-09-2025	19:30	21:00	01:30
13 z 21 Znajomość różnych technik przygotowywania napojów	Konrad Rusek	13-09-2025	09:00	10:30	01:30
14 z 21 Umiejętność śledzenia zapasów i składanie zamówienia	Konrad Rusek	13-09-2025	10:30	12:00	01:30
15 z 21 Wysoki poziom uważności na obsługiwanych gości	Konrad Rusek	13-09-2025	12:00	13:30	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
16 z 21 Zdolność podzielnosci uwagi i szybkiego reagowania	Konrad Rusek	13-09-2025	13:30	16:30	03:00
17 z 21 Dobra pamięć	Konrad Rusek	14-09-2025	09:00	10:30	01:30
18 z 21 Umiejętność współpracy zespołowej	Konrad Rusek	14-09-2025	10:30	12:00	01:30
19 z 21 Powtórzenie wiadomości	Konrad Rusek	14-09-2025	12:00	15:00	03:00
20 z 21 Walidacja	-	14-09-2025	15:00	16:00	01:00
21 z 21 Certyfikacja	-	14-09-2025	16:00	16:30	00:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	7 200,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	7 200,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	150,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	200,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	200,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	200,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	200,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Konrad Rusek

Z pasją i wieloletnim doświadczeniem w sztuce barmaństwa, jest ekspertem, który nie tylko doskonali umiejętności w obszarze przygotowywania kreatywnych koktajli, lecz także dzieli się swoją wiedzą jako instruktor na szkoleniach w zawodzie barman i barista. Jego szkolenia wyróżniają się praktycznym podejściem, kładącym nacisk na perfekcję technik, kreatywność w kreowaniu nowoczesnych drinków oraz umiejętność przekazywania wiedzy na temat kultury kawowej i alkoholowej.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały szkoleniowe (książkę kucharską/skrypt, teczkę, notes, długopis, fartuch) zapewnia wykonawca usługi.

Warunki uczestnictwa

W przypadku uczestników z dofinansowaniem do szkolenia, warunki uczestnictwa są określone w Regulaminie rekrutacji i uczestnictwa w projekcie u Operatora Projektu, u którego będą składane dokumenty rekrutacyjne.

Informacje dodatkowe

Harmonogram zawiera godziny dydaktyczne (45 minut).

Uczestnik szkolenia nabywa kwalifikacje zawodowe zgodnie z kodami zawodów:

- kelner 513101
- barman 513202

Adres

ul. Stanisława Wyspiańskiego 3
39-400 Tarnobrzeg
woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Pracownia warsztatowa wyposażona jest w odpowiedni sprzęt gastronomiczny adekwatny do typu szkolenia

Kontakt



Elżbieta Kruczek



E-mail elzbieta@pau.edu.pl

Telefon (+48) 794 773 599