



Best Lingua Monika
Mazur



Kurs Kelner / Barman

Numer usługi 2025/05/25/12226/2769665

📍 Jasło / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 48 h

📅 01.10.2025 do 05.10.2025

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 wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
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	30-09-2025
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
Posługuje się wiedzą i posiada umiejętności z zakresu pracy na stanowisku barmana	- charakteryzuje zakres obowiązków zawodowych barmana: czynności wykonywane przed, w trakcie i po pracy - przygotowuje bar do obsługi gości - opisuje i podaje informacje o podstawowych alkoholach wykorzystywanych w barze - omawia podstawowy sprzęt wykorzystywany w barze - dobiera sprzęt i szkło przy podaniu danego napoju - charakteryzuje techniki przyrządzania napojów mieszanych oraz dobór danej techniki do przygotowania koktajlu/drinka - omawia składniki i receptury przyrządzania standardowych drinków - omawia zasady profesjonalnego serwisu, etykiety pracy za barem oraz techniki prezentacji napojów	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą i posiada umiejętności z zakresu pracy na stanowisku kelnera	- charakteryzuje zakres obowiązków zawodowych kelnera: czynności wykonywane przed, w trakcie i po pracy - przygotowuje salę restauracyjną do obsługi gości - charakteryzuje przebieg procesu obsługi oraz techniki zwiększające sprzedaż dań i napoi - omawia zasady nakrywania stołu - omawia zasady nakrywania sztućców, szkła i zastawy w serwisie a'la carte oraz przy obsłudze bankietowej - charakteryzuje rodzaje: bielizny stołowej, zastawy stołowej, sztućców oraz szkła wykorzystywanego do podawania dań i napojów - omawia metody serwisu dań i napojów - posługuje się wiedzą dotyczącą zasad obsługi klienta w punkcie gastronomicznym	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
W sposób profesjonalny kontaktuje się z klientem i nawiązuje relacje podczas obsługi kelnerskiej/barmańskiej	- charakteryzuje kwestie dot. kultury osobistej - charakteryzuje zasady nawiązania dobrego kontaktu z klientami - charakteryzuje umiejętności interpersonalne m.inn. komunikatywność i otwartość - omawia zasady autoprezentacji i wywierania dobrego pierwszego wrażenia - omawia zasady komunikacji werbalnej i pozawerbalnej - omawia zasady uważności na obsługiwanych gości - omawia pojęcie podzielności uwagi i szybkiego reagowania - omawia kwestie dotyczące umiejętności współpracy w zespole	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 - Dokument potwierdzający uzyskanie kwalifikacji jest rozpoznawalny i uznawalny w danej branży/ sektorze, otrzymał pozytywną rekomendację 5 pracodawców.

Informacje

Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów	uprawnione do realizacji procesów walidacji i certyfikowania na mocy innych przepisów prawa
Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację	ICVC Certyfikacja Sp.z o.o.
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa/Kategoria 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%. W dniu zakończenia kursu zostanie przeprowadzony egzamin zewnętrzny, potwierdzający uzyskane kwalifikacje. 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, mieszadła 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

- 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:

- 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

- 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:

- 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:

- 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 pływające, wielowarstwowe i widowiskowe,
- tworzenie własnych: infuzji alkoholowych, syropów, kordiałów i półproduktów typu home made: praktyczne wskazówki i zastosowanie.

Organizacja i przygotowanie sali :

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

Obsługa Gości restauracyjnych - przygotowania do obsługi:

- 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:

- 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

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	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: 0

Brak wyników.

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

Jasło

Jasło

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