

**Kurs kelner z egzaminem czeladniczym**

Numer usługi 2025/05/28/160442/2777854

**7 000,00 PLN** brutto

7 000,00 PLN netto

140,00 PLN brutto/h

140,00 PLN netto/h

COOP SPÓŁKA Z  
OGRANICZONĄ  
ODPOWIEDZIALNOŚ  
CIĄ

★★★★★ 4,8 / 5

71 ocen

📍 Stalowa Wola / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 50 h

📅 29.09.2025 do 03.10.2025

## Informacje podstawowe

|                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Kategoria</b>                       | Inne / Gastronomia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Grupa docelowa usługi</b>           | Szkolenie skierowane jest do osób, które chcą nabyć kompetencje do pracy w gastronomii na stanowisku barman - barista jak również do osób już pracujących w branży gastronomicznej oraz hotelarskiej które chcą podnieść swoje kwalifikacje zawodowe oraz chcących doskonalić swoją technikę serwisu napojów mieszanych i alkoholi. |
| <b>Minimalna liczba uczestników</b>    | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Maksymalna liczba uczestników</b>   | 20                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Data zakończenia rekrutacji</b>     | 28-09-2025                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Forma prowadzenia usługi</b>        | stacjonarna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Liczba godzin usługi</b>            | 50                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b> | Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych                                                                                                                                                                                                                    |

## Cel

### Cel edukacyjny

Osoba posiadająca kwalifikację będzie potrafiła przyrządzać mieszane napoje alkoholowe oraz bezalkoholowe (soft drinks) według gotowych receptur oraz tworząc autorskie receptury. Ponadto na życzenie gości, korzystając z dostępnych produktów przygotowuje i zaserwuje drobne przekąski. Jest to osoba przygotowana do profesjonalnej

obsługi gości, w tym w szczególności do dbania o dobrą atmosferę w relacji z nimi, rozpoznawania potrzeb i reagowania na nie.

## **Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji**

| <b>Efekty uczenia się</b>                                                | <b>Kryteria weryfikacji</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>Metoda walidacji</b> |
|--------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| Posługuje się wiedzą dotyczącą alkoholi, napojów alkoholowych i dodatków | - charakteryzuje i rozróżnia typy mocnych alkoholi (wódki czyste, wódki gatunkowe aromatyzowane, wódki gatunkowe naturalne);- charakteryzuje i rozróżnia typy win (gronowe, wermuty, wina południowe, musujące);- charakteryzuje i rozróżnia inne rodzaje alkoholi fermentowanych (piwo, cydry, kumys, miód pitny);- charakteryzuje typy dodatków używanych w przygotowaniu napojów mieszanych (owoce, syropy, napoje, przyprawy, sosy);- omawia i charakteryzuje składniki napojów mieszanych (składniki główne, modyfikatory, bonifikatory, składniki dodatkowe, składniki przyprawowe, składniki szprycerujące, dodatki dekoracyjne, dodatki komplementarne). | Test teoretyczny        |

| Efekty uczenia się                                                | Kryteria weryfikacji                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Metoda walidacji |
|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Przygotowuje i podaje mieszane napoje alkoholowe i alkohole       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienia i charakteryzuje techniki przygotowywania mieszanych iniemieszanych napojów alkoholowych (np. shakerowania);</li> <li>- omawia i dobiera szkło do typu napoju; - omawia i dobiera sprzęt i narzędzia do przygotowania danego typu napoju; ☐ podaje receptury wskazanych mieszanych napojów alkoholowych według klasyfikacji IBA – offi cialcocktails (klasyfikacja Międzynarodowego Stowarzyszenia Barmanów) (Mojito, Margarita, Daiquiri, Sex on the Beach, Pina Colada, Kamikaze Original, Cosmopolitan, Tequila Sunrise, Martini Cocktail, Long Island Ice Tea, Black Russian, Manhattan, B-52, Kir Royale, Krwawa Mary);</li> <li>- przygotowuje do podania i podaje alkohole (jeden z listy: wódka czysta, whisky/whiskey, brandy, piwo);</li> <li>- przygotowuje mieszany napój alkoholowy (jeden z listy: Mojito, Margarita, Daiquiri, Sex on the Beach, Pina Colada, Kamikaze Original, Cosmopolitan, Tequila Sunrise, Martini Cocktail, Long Island Ice Tea, Black Russian, Manhattan, B-52, Kir Royale, Krwawa Mary);</li> <li>- przygotowuje autorski mieszany napój alkoholowy według podanych preferencji gościa (moc, typ alkoholu, słodczy, kwasowość, gorycz).</li> </ul> | Test teoretyczny |
| Przygotowuje i podaje mieszane napoje bezalkoholowe (soft drinks) | <ul style="list-style-type: none"> <li>- omawia techniki przygotowania mieszanych napojów bezalkoholowych (np. blenderowanie);</li> <li>- omawia trendy w przygotowaniu mieszanych napojów bezalkoholowych (bezalkoholowe wersje klasycznych drinków, smoothie, fit drinks);</li> <li>- podaje receptury wskazanych mieszanych napojów bezalkoholowych (Mojito Virgin, Pina Colada Virgin, Tequila Sunrise Virgin);</li> <li>- przygotowuje napój bezalkoholowy według podanych preferencji gościa (np. smoothie).</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Test teoretyczny |
| Omawia rodzaje drobnych przekąsek                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienia i charakteryzuje rodzaje drobnych przekąsek stosowanych w barze;</li> <li>- podaje propozycje przekąsek, które można przygotować w barze.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Test teoretyczny |

| Efekty uczenia się                  | Kryteria weryfikacji                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Metoda walidacji |
|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Przygotowuje drobne przekąski       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- przygotowuje przykładową zimną przekąskę z dbałością o estetykę serwowania, np. tartinki, koreczki, roladki;</li> <li>- serwuje wybrane przekąski w barze.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Test teoretyczny |
| Charakteryzuje zasady obsługi gości | <ul style="list-style-type: none"> <li>- omawia zasadę gościnności w pracy barmana;</li> <li>- omawia zasady etyki w pracy barmana(np. dyskrecja, cierpliwość, uczciwość, uprzejmość).</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Test teoretyczny |
| Stosuje się do zasad obsługi gości  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- zadaje pytania służące identyfikacji potrzeb gościa;</li> <li>-zadaje pytania służące zebraniu opinii na temat przygotowanego napoju mieszanego;</li> <li>- prezentuje przygotowany napój, omawiając użyte składniki, ich pochodzenie oraz sposób wykorzystania;</li> <li>- omawia sposoby dbania o dobre relacje z gośćmi (np. zwroty grzecznościowe, sposoby rozładowania stresu, anegdoty);</li> <li>- omawia przykładowe trudne i nietypowe sytuacje w pracy barmana i podaje propozycje rozwiązań;</li> <li>- omawia prawne uwarunkowania serwowania alkoholu gościom.</li> </ul> | Test teoretyczny |

## Kwalifikacje

### Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji

|                                                         |                                              |
|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Kwalifikacje                                            | Kelner                                       |
| Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji | 12875                                        |
| Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację                   | Izba Rzemiosła i Przedsiębiorczości (Lublin) |
| Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR  | Nie                                          |
| Nazwa Podmiotu certyfikującego                          | Izba Rzemiosła i Przedsiębiorczości (Lublin) |

Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR    Nie

# Program

Dzień I

# 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                 | 140,00 PLN   |
| Koszt osobogodziny netto                  | 140,00 PLN   |
| W tym koszt walidacji brutto              | 0,00 PLN     |
| W tym koszt walidacji netto               | 0,00 PLN     |
| W tym koszt certyfikowania brutto         | 1 000,00 PLN |
| W tym koszt certyfikowania netto          | 1 000,00 PLN |

# Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

## Bartłomiej Gawlak - Kubik

Doświadczony praktyk i trener w obszarze szkoleń kelnerskich, barmańskich. Prowadzi szkolenia, warsztaty i kursy barmańskie, kelnerskie przeprowadza szkolenia personelu lokali gastronomicznych i nie tylko. Entuzjasta kreacji nowych, niekonwencjonalnych połączeń smaków. Wiedza, którą przekazuje podczas szkoleń i warsztatów, poparta jest wieloletnią praktyką w zawodzie barmana, i kelnera oraz kilkuletnim stażem wykładowcy.

Osiągnięcia zawodowe:

1997 – obecnie Sędzia Krajowy I Międzynarodowy w Konkursach Barmańskich i Degustator w konkursach Kulinarynych Delegat Kongresów I.B.A

2013-2021 - Prezes Okręgu Polski Południowej

2009 - przyznanie Srebrnej Odznaki „Serce Za Serce” Przez Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych w Pionkach

2010 - przyznanie Złotej Odznaki na Rzecz Stowarzyszenia Polskich Barmanów

2002-2011- Wiceprezydent Stowarzyszenia Polskich Barmanów

2000- Dyplom Uznania za pracę na rzecz Stowarzyszenia Polskich Barmanów

1994-2001 Prezes Okręgu Polski Południowej – dwie kadencje

1991 - Członek Stowarzyszenia Polskich Barmanów

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Podczas szkolenia Uczestnik otrzymuje dostęp do materiałów szkoleniowych w formie papierowej. Materiały potrzebne do realizacji zajęć praktycznych zapewnia organizator.

### Warunki uczestnictwa

W przypadku szkoleń dofinansowanych warunkiem uczestnictwa w szkoleniach jest założenie przez Uczestnika konta w Bazie Usług Rozwojowych oraz spełnienie warunków, które są przedstawione przez danego Operatora, do którego składane są dokumenty o dofinansowanie do usługi rozwojowej.

### Informacje dodatkowe

Usługa realizowana jest w godzinach dydaktycznych tj. 50x45min. Usługa każdego dnia trwa 10 godz. dydaktycznych. Ostatni dzień szkolenia zakończony jest egzaminem. Dodatkowo każdego dnia przewidziano przerwy - 2x15min

## Adres

ul. Polna 15

37-450 Stalowa Wola

woj. podkarpackie

Sala szkoleniowa wyposażona w stoły i krzesła oraz inny niezbędny sprzęt i akcesoria potrzebne do zajęć praktycznych.

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

## Kontakt



**Waldemar Ziaja**

**E-mail** [ww.ziaja@gmail.com](mailto:ww.ziaja@gmail.com)

**Telefon** (+48) 666 834 334