Możliwość dofinansowania

Izba Rzemieślnicza Lubelszczyzny

5,0 / 5

348 ocen

## Kelner - barman - barista z egzaminem czeladniczym

**Numer usługi** 2025/06/18/149615/2824826

5 600,00 PLN brutto
5 600,00 PLN netto
140,00 PLN brutto/h
140,00 PLN netto/h

Twierdza / stacjonarna
Usługa szkoleniowa
40 h
19.11.2025 do 10.12.2025

# Informacje podstawowe

| | |
|---|---|
| **Kategoria** | Inne / Gastronomia |
| **Grupa docelowa usługi** | Grupę docelową usługi stanowią:<br>* osoby dorosłe, które z własnej inicjatywy chcą podnieść swoje umiejętności /kompetencje / kwalifikacje;<br>* zamieszkujące, pracujących lub uczących się na terenie woj. podkarpackiego,<br>* osoby chcące zdobyć i opanować wiedzę wraz z umiejętnościami niezbędnymi do pracy na stanowisku kelnera/ barmana;<br>* osoby pracujące w gastronimii chcące potwierdzić swoje kwalifikacje,<br>* osoby posiadajace wykształcenie minimum podstawowe / gimnazjalne. |
| **Minimalna liczba uczestników** | 6 |
| **Maksymalna liczba uczestników** | 14 |
| **Data zakończenia rekrutacji** | 18-11-2025 |
| **Forma prowadzenia usługi** | stacjonarna |
| **Liczba godzin usługi** | 40 |
| **Podstawa uzyskania wpisu do BUR** | Certyfikat VCC Akademia Edukacyjna |

# Cel

## Cel edukacyjny

Kurs przygotowuje do wykonywania pracy na stanowisku kelner/barman/barista.

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

| Efekty uczenia się | Kryteria weryfikacji | Metoda walidacji |
|---|---|---|
| Uczestnik potrafi:<br><br>- przestrzegać przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych.<br><br>- określać prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy<br><br>- określać zagrożenia związane z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy<br><br>- stosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych<br><br>- udzielać pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia | Uczestnik przestrzega przepisów prawa dotyczących realizacji zadań zawodowych oraz przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych. | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
| Uczestnik potrafi:<br><br>- stosować przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej oraz stosować przepisy prawa pracy, przepisy prawa dotyczące ochrony danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego<br><br>- analizować działania prowadzone przez przedsiębiorstwa funkcjonujące w branży<br><br>- przygotowywać dokumentację niezbędną do uruchomienia i prowadzenia działalności gospodarczej | Uczestnik zna i potrafi stosować przepisy dotyczące podejmowania i prowadzenia działalności gospodarczej | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |

| Efekty uczenia się | Kryteria weryfikacji | Metoda walidacji |
|---|---|---|
| Uczestnik potrafi:<br><br>- wykorzystywać kompetencje personalne i społeczne w tym kreatywność i konsekwencje w realizacji zadań, otwartość na zmiany, przestrzega zasad kultury i etyki<br><br>- potrafi ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania, przewiduje skutki podejmowanych działań oraz współpracuje w zespole | Uczestnik omawia i stosuje kompetencje personalne i społeczne | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
| Uczestnik potrafi:<br><br>- rozróżniać surowce i towary handlowe stosowane w produkcji potraw, napojów oraz w bezpośredniej sprzedaży w zakładzie gastronomicznym<br><br>- dokonywać oceny towaroznawczej produktów spożywczych oraz określa ich zastosowanie<br><br>- określać rolę składników pokarmowych<br><br>- stosować programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań | Uczestnik omawia i stosuje zagadnienia oraz umiejętności stanowiące podbudowę zawodu | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
| Uczestnik potrafi wykonywać czynności z zakresu pracy na stanowisku kelnera | - obsługuje klientów<br>- serwuje i prezentuje potrawy i napoje<br>- nakłada i podaje potrawy<br>- używa naczyń i sztućców<br>- wykonuje czynności z zakresu dekantacji wina<br>- obsługuje przyjęcia, bankiety i inne wydarzenia specjalne | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
| Uczestnik potrafi posługiwać się wiedzą z zakresu pracy na stanowisku kelnera | - charakteryzuje pracę kelnera<br>- omawia zasady higieny i bezpieczeństwa w pracy w pracy kelnera<br>- charakteryzuje zasady obsługi klienta<br>- omawia zasady obsługi kasy fiskalnej oraz terminali płatniczych<br>- rozróżnia techniki serwowania i prezentacji potraw i napojów<br>- omawia zasady etykiety i savoir-vivre w pracy kelnerskiej<br>- definiuje dress code kelnera<br>- charakteryzuje zasady obsługi przyjęć, bankietów i innych wydarzeń specjalnych | Obserwacja w warunkach symulowanych |

| Efekty uczenia się | Kryteria weryfikacji | Metoda walidacji |
|---|---|---|
| Uczestnik potrafi posługiwać się wiedzą z zakresu pracy na stanowisku barmana<br><br>- wykonywać czynności z zakresu pracy na stanowisku barmana | - charakteryzuje pracę barmana<br>- rozróżnia wyposażenie baru, narzędzia i sprzęt używany przez barmana<br>- omawia zasady przechowywania i konserwacji produktów alkoholowych i niealkoholowych<br>- rozróżnia rodzaje alkoholi i ich cechy charakterystyczne<br>- charakteryzuje zasady odpowiedzialnej sprzedaży i podawania alkoholu, w tym prawne aspekty pracy w branży alkoholowej<br><br>- używa narzędzi i sprzętu barmańskiego<br>- podaje alkohol<br>- przygotowuje popularne, nowe i personalizowane drinki i koktajle<br>- obsługuje gości<br>- wykorzystuje sezonowe składniki i trendy w świecie barmaństwa<br>- serwuje drinki | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Uczestnik potrafi posługiwać się wiedzą z zakresu pracy na stanowisku baristy<br><br>wykonywać czynności z zakresu pracy na stanowisku baristy | - charakteryzuje pracę baristy<br>- omawia zasady działania i obsługi ekspresów do kawy<br>- rozróżnia rodzaje kawy i techniki parzenia kawy<br>- omawia zasady przygotowywania różnych napojów kawowych | Obserwacja w warunkach symulowanych |

# Kwalifikacje

## Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji

| | |
|---|---|
| **Kwalifikacje** | Kelner |
| **Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji** | 13795 |
| **Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację** | Izba Rzemieślnicza |
| **Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR** | Nie |
| **Nazwa Podmiotu certyfikującego** | Izba Rzemieślnicza |

**Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR** Nie

# Program

**Kelner**

Charakterystyka pracy kelnera

Zasady higieny i bezpieczeństwa w pracy

Obsługa klienta

Techniki serwowania potraw i napojów

Nakładanie i podawanie potraw

Obsługa naczyń i sztućców

Opisywanie i doradzanie dań i napojów

**Barman**

Charakterystyka pracy barmana

Wyposażenie baru

Narzędzia i sprzęt używany przez barmana

Rodzaje alkoholi i ich cechy charakterystyczne

Podstawowe techniki mieszania i muddlingu

Korzystanie z shakera, mieszadła i innych narzędzi

Przygotowywanie popularnych drinków i koktajli

**Barista**

Charakterystyka pracy baristy

Zasady działania ekspresów do kawy

Obsługa ekspresu: kalibracja, czyszczenie, konserwacja

Rodzaje kawy

Proces palenia kawy: jasny, średni, ciemny stopień palenia

Techniki parzenia kawy

Przygotowanie różnych napojów kawowych

Egzamin czeladniczy.

# 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** | 5 600,00 PLN |
| **Koszt przypadający na 1 uczestnika netto** | 5 600,00 PLN |
| **Koszt osobogodziny brutto** | 140,00 PLN |
| **Koszt osobogodziny netto** | 140,00 PLN |
| **W tym koszt walidacji brutto** | 100,00 PLN |
| **W tym koszt walidacji netto** | 100,00 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

## Grzegorz Miąc

Trener i egzaminator z zakresu kelnerstwa, barmaństwa i baristyki.
Pan Grzegorz to osoba posiadająca wiedzę i doświadczenie w zakresie obsługi klienta w gastronomii, przygotowywania napojów alkoholowych i bezalkoholowych, obsługi kelnerkiej, a także przygotowywania kawy i innych napojów kawowych. Jako specjalista ze wskazanego obszaru odpowiedzialny jest za nauczanie i rozwijanie umiejętności słuchaczy w tych dziedzinach, a także za dbanie o wysoką jakość usług w lokalach gastronomicznych.

Jest również praktykiem z wieloletnim doświadczeniem zawodowym.

# Informacje dodatkowe

## Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każdy uczestnik otrzymuje materiały szkoleniowe.

Według potrzeb szkoleniowych: materiały do zajęć praktycznych, materiały pomocnicze, narzędzia itp.

# Adres

Twierdza 236
38-130 Twierdza
woj. podkarpackie

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

# Kontakt


### Agata Putowska

**E-mail** biuro@lubir.pl
**Telefon** (+48) 500 386 207