



Izba Rzemieślnicza
Lubelszczyzny

★★★★★ 5,0 / 5

362 oceny

Kelner - barman - barista z egzaminem czeladniczym

Numer usługi 2025/06/18/149615/2824826

📍 Twierdza / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 24.11.2025 do 02.12.2025

5 600,00 PLN brutto

5 600,00 PLN netto

140,00 PLN brutto/h

140,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Grupę docelową usługi stanowią: * osoby dorosłe, które z własnej inicjatywy chcą podnieść swoje umiejętności /kompetencje / kwalifikacje; * zamieszkujące, pracujących lub uczących się na terenie woj. podkarpackiego, * osoby chcące zdobyć i opanować wiedzę wraz z umiejętnościami niezbędnymi do pracy na stanowisku kelnera/ barmana; * osoby pracujące w gastronomii chcące potwierdzić swoje kwalifikacje, * osoby posiadające wykształcenie minimum podstawowe / gimnazjalne.
Minimalna liczba uczestników	6
Maksymalna liczba uczestników	14
Data zakończenia rekrutacji	23-11-2025
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: - przestrzegać przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych. - określać prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy - określać zagrożenia związane z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy - stosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych - 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: - 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 - analizować działania prowadzone przez przedsiębiorstwa funkcjonujące w branży - 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 posługiwać się wiedzą z zakresu pracy na stanowisku barmana - wykonywać czynności z zakresu pracy na stanowisku barmana	- charakteryzuje pracę barmana - rozróżnia wyposażenie baru, narzędzia i sprzęt używany przez barmana - omawia zasady przechowywania i konserwacji produktów alkoholowych i niealkoholowych - rozróżnia rodzaje alkoholi i ich cechy charakterystyczne - charakteryzuje zasady odpowiedzialnej sprzedaży i podawania alkoholu, w tym prawne aspekty pracy w branży alkoholowej - używa narzędzi i sprzętu barmańskiego - podaje alkohol - przygotowuje popularne, nowe i personalizowane drinki i koktajle - obsługuje gości - wykorzystuje sezonowe składniki i trendy w świecie barmaństwa - serwuje drinki	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik potrafi posługiwać się wiedzą z zakresu pracy na stanowisku baristy wykonywać czynności z zakresu pracy na stanowisku baristy	- charakteryzuje pracę baristy - omawia zasady działania i obsługi ekspresów do kawy - rozróżnia rodzaje kawy i techniki parzenia kawy - 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

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, mieszałki 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 potwierdzający kwalifikacje.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 7

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 7 Charakterystyka pracy kelnera, barmana i baristy. Zasady higieny i bezpieczeństwa w pracy, obsługa klienta	Grzegorz Miąc	24-11-2025	15:00	21:00	06:00
2 z 7 Techniki serwowania potraw i napojów. Nakładanie i podawanie potraw. Obsługa naczyń i sztućców. Opisywanie i doradzanie dań i napojów	Grzegorz Miąc	25-11-2025	15:00	21:00	06:00
3 z 7 Wypożyczenie baru. Narzędzia i sprzęt używany przez barmana. Rodzaje alkoholi i ich cechy charakterystyczne	Grzegorz Miąc	26-11-2025	15:00	21:00	06:00
4 z 7 Podstawowe techniki mieszania i muddlingu. Korzystanie z shakera, mieszadła i innych narzędzi. Przygotowywanie popularnych drinków i koktajli.	Grzegorz Miąc	27-11-2025	15:00	21:00	06:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 7 Podstawowe techniki mieszania i muddlingu. Korzystanie z shakera, mieszadła i innych narzędzi. Przygotowywanie popularnych drinków i koktajli.	Grzegorz Miąc	28-11-2025	15:00	21:00	06:00
6 z 7 Obsługa ekspresu. Rodzaje kawy. Proces palenia kawy. Techniki parzenia kawy. Przygotowanie różnych napojów kawowych.	Grzegorz Miąc	01-12-2025	15:00	21:00	06:00
7 z 7 Egzamin potwierdzający kwalifikacje.	-	02-12-2025	12:00	16:00	04:00

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

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