



OŚRODEK  
SZKOLENIOWO  
USŁUGOWY  
OPERATOR  
TOMASZ PIETRAS

★★★★★ 4,9 / 5  
519 ocen

## Kelner, barista - wiedza i umiejętności techniczne, profesjonalny kontakt z klientem

Numer usługi 2025/09/03/124519/2982218

📍 Ciechocinek / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 25 h

📅 18.05.2026 do 20.05.2026

3 680,00 PLN brutto

3 680,00 PLN netto

147,20 PLN brutto/h

147,20 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

|                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Kategoria</b>                       | Inne / Gastronomia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Identyfikatory projektów</b>        | Regionalny Fundusz Szkoleniowy II, Kierunek - Rozwój, Nowy start w Małopolsce z EURESEM, Małopolski Pociąg do kariery, Zachodniopomorskie Bony Szkoleniowe                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Grupa docelowa usługi</b>           | Grupą docelową są osoby pełnoletnie, które posiadają wykształcenie minimum podstawowe, w tym pracownicy pizzerii, restauracji, sanatoriów, uzdrowisk itp., chcące nabyć wiedzę i umiejętności techniczne wykorzystywane przy obsłudze kelnerskiej i baristycznej oraz pozyskać wiedzę i umiejętności związane z profesjonalnym kontaktem z klientem w zawodzie kelnera i baristy. |
| <b>Minimalna liczba uczestników</b>    | 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Maksymalna liczba uczestników</b>   | 30                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Data zakończenia rekrutacji</b>     | 17-05-2026                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Forma prowadzenia usługi</b>        | stacjonarna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Liczba godzin usługi</b>            | 25                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b> | Znak Jakości TGLS Quality Alliance                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

# Cel

## Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest nabycie wiedzy teoretycznej oraz umiejętności praktycznych w zakresie pracy kelnera, baristy.

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

| Efekty uczenia się                                                                       | Kryteria weryfikacji                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Metoda walidacji                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Posługuje się wiedzą i umiejętnościami technicznymi podczas obsługi kelnerskiej klienta. | Omawia zagadnienie napiwków – nagród za dobrze wykonaną pracę kelnera.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Test teoretyczny                    |
|                                                                                          | Charakteryzuje sprzęt podręczny kelnera.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Test teoretyczny                    |
|                                                                                          | Omawia podstawowe rodzaje win.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Test teoretyczny                    |
|                                                                                          | Serwuje wino czerwone i białe przy wykorzystaniu umiejętności doradczych.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                                                          | Przygotowuje salę konsumencką (zastawę stołową i pomocnik kelnerski).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                                                          | Charakteryzuje techniki nakrywania stołów bielizną stołową i prezentuje je w praktyce.<br><br>Charakteryzuje sposób przenoszenia tac i zastawy stołowej i prezentuje go w praktyce.<br><br>Charakteryzuje sposób zbierania zastawy stołowej po konsumpcji i prezentuje go w praktyce.<br><br>Obsługuje gości na każdym etapie (wita gości, przyjmuje zamówienia, serwuje potrawy i napoje, rozmawia z gośćmi, realizuje rachunek i żegna gości). | Test teoretyczny                    |
|                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Test teoretyczny                    |
|                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Test teoretyczny                    |
|                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                                                          | Omawia metody obsługi gości i wykorzystuje je w praktyce.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Test teoretyczny                    |
|                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Obserwacja w warunkach symulowanych |

| Efekty uczenia się                                                                                                                         | Kryteria weryfikacji                                                                                                                                                    | Metoda walidacji                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| W sposób profesjonalny kontaktuje się z klientem podczas obsługi kelnerskiej.                                                              | Omawia cechy osobowe dobrego kelnera.                                                                                                                                   | Test teoretyczny                     |
|                                                                                                                                            | Charakteryzuje kulturę obsługi gości przy stole z elementami wiedzy psychologicznej.                                                                                    | Test teoretyczny                     |
|                                                                                                                                            | Omawia zagadnienie sprzedaży sugestywnej.                                                                                                                               | Test teoretyczny                     |
|                                                                                                                                            | Omawia ogólne zasady obsługi i wykorzystuje je w praktyce.                                                                                                              | Test teoretyczny                     |
|                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                         | Obserwacja w warunkach symulowanych  |
| Przygotowuje wysokiej jakości napoje kawowe oraz posługuje się profesjonalnym sprzętem i technikami baristycznymi                          | Prawidłowo wykonuje espresso, kawy mleczne oraz inne napoje bazujące na espresso (np. cappuccino, latte)                                                                | Obserwacja w warunkach symulowanych  |
|                                                                                                                                            | Wykazuje umiejętność obsługi profesjonalnego ekspresu do kawy oraz młynka (mielenie, dozowanie, ekstrakcja)                                                             | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
|                                                                                                                                            | Dobiera odpowiednie proporcje składników i techniki przygotowania do rodzaju napoju                                                                                     | Obserwacja w warunkach symulowanych  |
|                                                                                                                                            | Charakteryzuje ziarna kawy i metody ich obróbki                                                                                                                         | Test teoretyczny                     |
| Prowadzi profesjonalną obsługę klienta, wykazując komunikatywność, uprzejmość oraz umiejętność doradzenia i reagowania na potrzeby klienta | Nawiązuje i utrzymuje profesjonalny kontakt z klientem – wita, słucha potrzeb, dopasowuje ofertę napoju                                                                 | Obserwacja w warunkach symulowanych  |
|                                                                                                                                            | Stosuje standardy komunikacji obowiązujące w obsłudze klienta (odpowiadanie na pytania, przyjmowanie zamówień, wyjaśnianie składników i różnic w napojach)              | Test teoretyczny                     |
|                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                         | Obserwacja w warunkach symulowanych  |
|                                                                                                                                            | Radzi sobie z sytuacjami trudnymi lub nietypowymi, zachowując kulturę i profesjonalizm (np. przy obsłudze klienta, zmianie zamówienia, odpowiedzi na szczególne prośby) | Obserwacja w warunkach symulowanych  |
|                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                         | Test teoretyczny                     |
|                                                                                                                                            | Dba o satysfakcję i dobrą relację z gościem kawiarni/sanatorium                                                                                                         | Obserwacja w warunkach symulowanych  |

# Kwalifikacje

## Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

### Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

## Program

| Lp. | Temat                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Liczba godzin zajęć teoretycznych | Liczba godzin zajęć praktycznych |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|----------------------------------|
| 1   | Hospitalet, wygląd i prezencja kelnera – zajęcia teoretyczne<br><br>-cechy osobowe dobrego kelnera;<br><br>- kultura obsługi gości przy stole z elementami wiedzy psychologicznej;<br><br>-sprzedaż sugestywna;<br><br>- napiwki – nagroda za dobrze wykonaną pracę kelnera.<br><br>- sprzęt podręczny kelnera (notes, długopisy, zapalniczka, drobne pieniądze) | 2                                 |                                  |
| 2   | Serwowanie wina i jego podział na kategorie oraz umiejętne doradzanie<br><br>Omówienie podstawowych rodzajów win oraz proces serwisu wina czerwonego i białego.                                                                                                                                                                                                  | 0,5                               | 1                                |
| 3   | Przygotowanie sali konsumenckiej:<br><br>- przygotowanie zastawy stołowej do podawania dań i napojów;<br><br>- przygotowanie pomocnika kelnerskiego                                                                                                                                                                                                              |                                   | 1                                |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |     |   |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|---|
| 4  | <p>Techniki nakrywania stołów białą stołową:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-metoda składania obrusów</li> <li>- techniki rozkładania obrusów; - technika zdejmowania obrusa;</li> <li>-wymiana obrusa w obecności gości.</li> <li>-dekoracyjne składanie serwet płóciennych.</li> <li>-przygotowanie nakrycia w obecności gości.</li> </ul> | 1   | 2 |
| 5  | <p>Przenoszenie tac i zastawy stołowej:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-przenoszenie talerzy;</li> <li>-przenoszenie bulionówek;</li> <li>-przenoszenie szkła i filiżanek; - przenoszenie sztućców; - przenoszenie półmisek.</li> </ul>                                                                                                      | 0,5 | 1 |
| 6  | <p>Zbieranie zastawy stołowej po konsumpcji:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-zbieranie talerzy po konsumpcji;</li> <li>-zbieranie zastawy stołowej na tacę.</li> </ul>                                                                                                                                                                       |     | 2 |
| 7  | <p>Przebieg obsługi gości:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-powitanie i zajmowanie miejsc przez gości;</li> <li>-przyjmowanie zamówienia;</li> <li>-serwowanie potraw i napojów;</li> <li>-rozmowa z gośćmi;</li> <li>-realizacja rachunku;</li> <li>-pożegnanie gości.</li> </ul>                                                            |     | 2 |
| 8  | <p>Ogólne zasady obsługi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-kolejność podawania potraw i napojów;</li> <li>-kolejność obsługi;</li> <li>-skargi i reklamacje;</li> <li>-postępowanie z trudnym gościem</li> </ul>                                                                                                                              | 0,5 | 1 |
| 9  | <p>Metody obsługi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-serwis niemiecki; (talerzowy)</li> <li>- serwis rosyjski; (stołowy)</li> <li>-elementy serwisu francuskiego, - (serwis bufetowy)</li> </ul>                                                                                                                                               | 0,5 | 2 |
| 10 | <p><b>1. Wiedza o kawie i ekspresie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pochodzenie ziaren kawy, gatunki kawy, profil palenia i wpływ na smak.</li> <li>• Budowa i zasada działania ekspresu ciśnieniowego oraz młynka.</li> <li>• Bezpieczeństwo pracy i higiena przy obsłudze sprzętu baristycznego.</li> </ul>                           | 1   |   |

|              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |           |   |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---|
| 11           | <b>2. Zasady parzenia espresso i napojów kawowych</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Teoria ekstrakcji espresso: mielenie, dozowanie, ubijanie.</li> <li>Różne napoje na bazie espresso (np. cappuccino, latte) i ich klasyczne receptury.</li> <li>Wpływ doboru ziaren i mielenia na jakość napoju.</li> </ul>                                                                    | 1         |   |
| 12           | <b>3. Obsługa klienta w kontekście baristy</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Zasady profesjonalnej komunikacji z klientem serwującym kawę (powitanie, przyjęcie zamówienia, rekomendacje).</li> <li>Język korzyści i efektywne objaśnianie menu kawowego klientowi.</li> </ul>                                                                                                    | 1         |   |
| 13           | <b>4. Ćwiczenia techniczne baristy</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Praktyczne przygotowywanie espresso z prawidłową ekstrakcją.</li> <li>Spienianie mleka i przygotowywanie popularnych kaw mlecznych.</li> <li>Kalibracja młynka, ustawienia mielenia i wpływ parametrów na smak.</li> <li>Organizacja stanowiska baristy (workflow) i zapewnienie jakości napojów.</li> </ul> |           | 2 |
| 14           | <b>5. Symulacje obsługi klienta baristy</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Przyjmowanie zamówień, rekomendowanie kawy, dopasowywanie napoju do preferencji klienta.</li> <li>Scenki z klientami nietypowymi (np. precyzyjne preferencje smakowe).</li> <li>Prezentacja i serwowanie gotowych napojów, komunikacja werbalna i niewerbalna.</li> </ul>                               |           | 2 |
| 15           | Walidacja na zakończenie szkolenia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 1         |   |
| <b>Razem</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>25</b> |   |

**Uwagi dotyczące godzin usługi i przerw:** Każda godzina usługi to godzina dydaktyczna. Za godzinę dydaktyczną uznaje się 45 minut. Oznacza to, że usługa składa się ze 25 godzin dydaktycznych kursu i walidacji. Podczas przeprowadzania usługi pomiędzy godzinami dydaktycznymi występują 5-minutowe przerwy, a więc po każdej zrealizowanej 45-minutowej godzinie dydaktycznej zajęć jest 5 minut przerwy. W przypadku kiedy zajęcia w danym dniu trwają 5 godzin dydaktycznych i więcej, wówczas po czwartej godzinie dydaktycznej zajęć istnieje możliwość 15-minutowej dłuższej przerwy, jednak w zależności od potrzeb kursantów i do uzgodnienia z nimi.

Przerwy nie są wliczane w czas usługi rozwojowej.

Informacje na temat przerw znajdują się w harmonogramie (informacje o ich liczbie i długości).

W ostatnim dniu zajęć prowadzona jest walidacja wewnątrz.

Po ukończonym kursie jednostka szkoleniowa wydaje kursantowi zaświadczenie MEN o ukończeniu kursu.

Szkolenie jest adresowane do osób pełnoletnich, które posiadają wykształcenie minimum podstawowe, w tym pracownicy pizzerii, restauracji, sanatoriów, uzdrowisk itp., chcące nabyć wiedzę i umiejętności techniczne wykorzystywane przy obsłudze kelnerskiej i baristycznej oraz pozyskać wiedzę i umiejętności związane z profesjonalnym kontaktem z klientem w zawodzie kelnera i baristy.

Grupą docelową są m.in. uczestnicy projektu: „Regionalny Fundusz Szkoleniowy II”

Po ukończonym szkoleniu uczestnik otrzymuje zaświadczenie o ukończeniu kursu wydawane przez ośrodek szkoleniowy zgodnie z rozporządzeniem MEN.

Szkolenie jest adresowane do pracodawców i ich pracowników (projekty z dofinansowaniem dla Pracodawców) oraz do osób indywidualnych (projekty z dofinansowaniem dla osób dorosłych).

Liczba osób w grupie szkoleniowej:

1. zajęcia teoretyczne: do 30
2. zajęcia praktyczne: do 15 osób w danym momencie przy stanowisku

Informacje nt. dostępności: Na etapie obsługi klienta i rekrutacji zapewniamy dostępność zgodną z zasadami równości szans i niedyskryminacji – możliwy jest kontakt w dogodnej formie (telefon, e-mail, osobisty), pomoc w wypełnianiu dokumentów oraz dostosowanie komunikacji. Miejsce prowadzenia kursu pozbawione jest barier architektonicznych.

# Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 47

| Przedmiot / temat zajęć                                                                                                                                       | Prowadzący       | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 1 z 47    cechy osobowe dobrego kelnera; kultura obsługi gości przy stole z elementami wiedzy psychologicznej                                                 | Karol Kraszewski | 18-05-2026            | 08:00               | 08:45               | 00:45         |
| 2 z 47    Przerwa                                                                                                                                             | Karol Kraszewski | 18-05-2026            | 08:45               | 08:50               | 00:05         |
| 3 z 47    sprzedaż sugestywna; napiwki – nagroda za dobrze wykonaną pracę kelnera; sprzęt podręczny kelnera (notes, długopisy, zapalniczka, drobne pieniądze) | Karol Kraszewski | 18-05-2026            | 08:50               | 09:35               | 00:45         |
| 4 z 47    Przerwa                                                                                                                                             | Karol Kraszewski | 18-05-2026            | 09:35               | 09:40               | 00:05         |
| 5 z 47    Omówienie podstawowych rodzajów win oraz proces serwisu wina czerwonego i białego; Przenoszenie tac i zastawy stołowej (teoria)                     | Karol Kraszewski | 18-05-2026            | 09:40               | 10:25               | 00:45         |
| 6 z 47    Przerwa                                                                                                                                             | Karol Kraszewski | 18-05-2026            | 10:25               | 10:30               | 00:05         |
| 7 z 47    Serwowanie wina i jego podział na kategorie oraz umiejętność doradzanie                                                                             | Karol Kraszewski | 18-05-2026            | 10:30               | 11:15               | 00:45         |
| 8 z 47    Przerwa                                                                                                                                             | Karol Kraszewski | 18-05-2026            | 11:15               | 11:30               | 00:15         |

| Przedmiot / temat zajęć                                          | Prowadzący       | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 9 z 47<br>Przygotowanie sali konsumenckiej                       | Karol Kraszewski | 18-05-2026            | 11:30               | 12:15               | 00:45         |
| 10 z 47<br>Przerwa                                               | Karol Kraszewski | 18-05-2026            | 12:15               | 12:20               | 00:05         |
| 11 z 47<br>Techniki nakrywania stołów białiną stołową (teoria)   | Karol Kraszewski | 18-05-2026            | 12:20               | 13:05               | 00:45         |
| 12 z 47<br>Przerwa                                               | Karol Kraszewski | 18-05-2026            | 13:05               | 13:10               | 00:05         |
| 13 z 47<br>Techniki nakrywania stołów białiną stołową (praktyka) | Karol Kraszewski | 18-05-2026            | 13:10               | 13:55               | 00:45         |
| 14 z 47<br>Przerwa                                               | Karol Kraszewski | 18-05-2026            | 13:55               | 14:00               | 00:05         |
| 15 z 47<br>Techniki nakrywania stołów białiną stołową (praktyka) | Karol Kraszewski | 18-05-2026            | 14:00               | 14:45               | 00:45         |
| 16 z 47<br>Przenoszenie tac i zastawy stołowej (praktyka)        | Karol Kraszewski | 19-05-2026            | 08:00               | 08:45               | 00:45         |
| 17 z 47<br>Przerwa                                               | Karol Kraszewski | 19-05-2026            | 08:45               | 08:50               | 00:05         |
| 18 z 47<br>Zbieranie zastawy stołowej po konsumpcji              | Karol Kraszewski | 19-05-2026            | 08:50               | 09:35               | 00:45         |
| 19 z 47<br>Przerwa                                               | Karol Kraszewski | 19-05-2026            | 09:35               | 09:40               | 00:05         |
| 20 z 47<br>Zbieranie zastawy stołowej po konsumpcji              | Karol Kraszewski | 19-05-2026            | 09:40               | 10:25               | 00:45         |
| 21 z 47<br>Przerwa                                               | Karol Kraszewski | 19-05-2026            | 10:25               | 10:30               | 00:05         |
| 22 z 47<br>Przebieg obsługi gości                                | Karol Kraszewski | 19-05-2026            | 10:30               | 11:15               | 00:45         |



| Przedmiot / temat zajęć                                                | Prowadzący       | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <b>23 z 47</b> Przerwa                                                 | Karol Kraszewski | 19-05-2026            | 11:15               | 11:30               | 00:15         |
| <b>24 z 47</b> Przebieg obsługi gości                                  | Karol Kraszewski | 19-05-2026            | 11:30               | 12:15               | 00:45         |
| <b>25 z 47</b> Przerwa                                                 | Karol Kraszewski | 19-05-2026            | 12:15               | 12:20               | 00:05         |
| <b>26 z 47</b> Ogólne zasady obsługi (teoria), Metody obsługi (teoria) | Karol Kraszewski | 19-05-2026            | 12:20               | 13:05               | 00:45         |
| <b>27 z 47</b> Przerwa                                                 | Karol Kraszewski | 19-05-2026            | 13:05               | 13:10               | 00:05         |
| <b>28 z 47</b> Ogólne zasady obsługi (praktyka)                        | Karol Kraszewski | 19-05-2026            | 13:10               | 13:55               | 00:45         |
| <b>29 z 47</b> Przerwa                                                 | Karol Kraszewski | 19-05-2026            | 13:55               | 14:00               | 00:05         |
| <b>30 z 47</b> Metody obsługi (praktyka)                               | Karol Kraszewski | 19-05-2026            | 14:00               | 14:45               | 00:45         |
| <b>31 z 47</b> Przerwa                                                 | Karol Kraszewski | 19-05-2026            | 14:45               | 14:50               | 00:05         |
| <b>32 z 47</b> Metody obsługi (praktyka)                               | Karol Kraszewski | 19-05-2026            | 14:50               | 15:35               | 00:45         |
| <b>33 z 47</b> Wiedza o kawie i ekspresie                              | Karol Kraszewski | 20-05-2026            | 08:00               | 08:45               | 00:45         |
| <b>34 z 47</b> Przerwa                                                 | Karol Kraszewski | 20-05-2026            | 08:45               | 08:50               | 00:05         |
| <b>35 z 47</b> Zasady parzenia espresso i napojów kawowych             | Karol Kraszewski | 20-05-2026            | 08:50               | 09:35               | 00:45         |
| <b>36 z 47</b> Przerwa                                                 | Karol Kraszewski | 20-05-2026            | 09:35               | 09:40               | 00:05         |
| <b>37 z 47</b> Obsługa klienta w kontekście baristy                    | Karol Kraszewski | 20-05-2026            | 09:40               | 10:25               | 00:45         |
| <b>38 z 47</b> Przerwa                                                 | Karol Kraszewski | 20-05-2026            | 10:25               | 10:30               | 00:05         |

| Przedmiot / temat zajęć                           | Prowadzący       | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---------------------------------------------------|------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <b>39 z 47</b> Ćwiczenia techniczne baristy       | Karol Kraszewski | 20-05-2026            | 10:30               | 11:15               | 00:45         |
| <b>40 z 47</b> Przerwa                            | Karol Kraszewski | 20-05-2026            | 11:15               | 11:30               | 00:15         |
| <b>41 z 47</b> Ćwiczenia techniczne baristy       | Karol Kraszewski | 20-05-2026            | 11:30               | 12:15               | 00:45         |
| <b>42 z 47</b> Przerwa                            | Karol Kraszewski | 20-05-2026            | 12:15               | 12:20               | 00:05         |
| <b>43 z 47</b> Symulacje obsługi klienta baristy  | Karol Kraszewski | 20-05-2026            | 12:20               | 13:05               | 00:45         |
| <b>44 z 47</b> Przerwa                            | Karol Kraszewski | 20-05-2026            | 13:05               | 13:10               | 00:05         |
| <b>45 z 47</b> Symulacje obsługi klienta baristy  | Karol Kraszewski | 20-05-2026            | 13:10               | 13:55               | 00:45         |
| <b>46 z 47</b> Przerwa                            | Karol Kraszewski | 20-05-2026            | 13:55               | 14:00               | 00:05         |
| <b>47 z 47</b> Walidacja na zakończenie szkolenia | -                | 20-05-2026            | 14:00               | 14:45               | 00:45         |

# Cennik

## Cennik

| Rodzaj ceny                               | Cena         |
|-------------------------------------------|--------------|
| Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto | 3 680,00 PLN |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto  | 3 680,00 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto                 | 147,20 PLN   |
| Koszt osobogodziny netto                  | 147,20 PLN   |

# Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

## Karol Kraszewski

Pan Karol Kraszewski posiada wykształcenie wyższe. Od kilku lat do chwili obecnej prowadzi wiele kursów o tematyce kelner, barman, barista. Kursy te prowadzi w sposób ciągły, co wskazuje na uzyskiwanie przez niego doświadczenia w sposób nieprzerwany. Prowadzeniem tego typu szkoleń zajmuje się również aktualnie. Posiada doświadczenie zawodowe zdobyte nie wcześniej niż 5 lat przed datą wprowadzenia danych dotyczących oferowanej usługi do BUR.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt, notes, długopis, teczka

### Warunki uczestnictwa

- ukończone 18 lat,
- wykształcenie min. podstawowe.

### Informacje dodatkowe

Usługa jest zwolniona z VAT Art. 43 ust. 1 pkt 29 ustawy o VAT.

Usługa zwolniona z VAT na podstawie § 3 ust. 1 pkt 14 Rozporządzenia Ministra Finansów w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień.

#### Usługa z dofinansowaniem.

Każda godzina usługi to 45 minut. Przerwy liczą 5 minut lub 15 minut (po 4-tej godzinie zajęć).

Usługa skierowana w sposób szczególny dla uczestników projektu „Regionalny Fundusz Szkoleniowy II”.

Po ukończonym szkoleniu uczestnik otrzymuje zaświadczenie o ukończeniu kursu wydawane przez ośrodek szkoleniowy zgodnie z rozporządzeniem MEN.

## Adres

ul. Adama Mickiewicza 20B  
87-720 Ciechocinek  
woj. kujawsko-pomorskie

Istnieje możliwość realizacji usługi w siedzibie firmy, której pracownicy i/lub pracodawcy zostaną skierowani na tę usługę.

# Kontakt



**TOMASZ PIETRAS**

**E-mail** [szkolenia@osz-operator.pl](mailto:szkolenia@osz-operator.pl)

**Telefon** (+48) 660 768 969