

**Barman/Barista - szkolenie wraz z egzaminem**

Numer usługi 2025/09/11/159966/3000290

7 200,00 PLN brutto

7 200,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

Podkarpacka
AkademiaUmiejętności Piotr
Bassara

★★★★★ 5,0 / 5

973 oceny

📍 Dębica / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 48 h

📅 23.02.2026 do 27.02.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi**1. Funkcje:**

- Uczestnicy kursu będą odpowiedzialni za przygotowywanie wysokiej jakości napoje kawowe, alkoholowe i bezalkoholowe.
- Mogą to być barmani, bariści, kelnerzy, właściciele restauracji itp.

2. Doświadczenie:

- Nie jest wymagane doświadczenie zawodowe w gastronomii, ale podstawowe umiejętności przygotowania koktajli i kawy są mile widziane.
- Kurs jest otwarty dla osób z różnym poziomem doświadczenia.

3. Zakres zadań:

- Przygotowywanie różnorodnych napojów alkoholowych, kawowych dekoracji, kompozycji itp. Zdobienie i prezentacja napojów.
- Organizacja pracy za barem.

4. Wiedza i umiejętności:

- Podstawowa wiedza z zakresu serwisu napojów mieszanych i alkoholi (oceniana na podstawie pretestu).
- Umiejętność łączenia smaków i tekstur.
- Kreatywność i innowacyjność w tworzeniu unikalnych receptur.

Kurs jest dostosowany do różnych poziomów wiedzy i umiejętności, a celem jest rozwijanie umiejętności potrzebnych do tworzenia wyjątkowych napojów kawowych i alkoholowych.

Minimalna liczba uczestników

6

Maksymalna liczba uczestników

18

Data zakończenia rekrutacji	22-02-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	48
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

Cel

Cel edukacyjny

Usługa „Barman/Barista - szkolenie wraz z egzaminem” przygotowuje do samodzielnej pracy na stanowisku Barman/Barista oraz uzyskania kwalifikacji. Kurs ma na celu podniesienie jakości usług gastronomicznych, rozwijanie umiejętności zawodowych pracowników, a także dostosowywanie się do zmieniających się potrzeb i oczekiwań klientówna rynku.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Definiuje zasady obsługi klienta w punkcie gastronomicznym	Omawia i charakteryzuje zasady obsługi klienta w punkcie gastronomicznym	Test teoretyczny
Stosuje się do zasad wysokiej kultury osobistej	Omawia i charakteryzuje wysoką kulturę osobistą	Test teoretyczny
Definiuje sposoby szybkiego nawiązywania kontaktu z klientami	Omawia i charakteryzuje szybkie nawiązywanie kontaktu z klientami	Test teoretyczny
Definiuje tematy dotyczące umiejętności interpersonalnych - komunikatywności i otwartości	Omawia i charakteryzuje rozwinięte umiejętności interpersonalne - komunikatywność i otwartość	Test teoretyczny
Definiuje zasady autoprezentacji i pierwszego wrażenia	Omawia i charakteryzuje zasady autoprezentacji i pierwszego wrażenia	Test teoretyczny
Definiuje zasady komunikacji werbalnej i pozawerbalnej	Omawia i charakteryzuje zasady komunikacji werbalnej i pozawerbalnej	Test teoretyczny
Definiuje tematy dotyczące savoir-vivre z zakresu branży gastronomicznej	Omawia i charakteryzuje zasady savoir-vivre z zakresu branży gastronomicznej	Test teoretyczny
Stosuje standardy profesjonalnego przyjęcia zamówienia	Omawia i charakteryzuje profesjonalne przyjęcie zamówienia	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Definiuje zasady przygotowania różnego rodzaju napojów - dobór składników	Omawia i charakteryzuje przygotowanie różnego rodzaju napojów - dobór składników	Test teoretyczny
Rozróżnia techniki przygotowywania napojów	Omawia i charakteryzuje różne techniki przygotowywania napojów	Test teoretyczny
Planuje i organizuje zapasy i składanie zamówień	Omawia i charakteryzuje śledzenie zapasów i składanie zamówienia	Test teoretyczny
Stosuje się do zasad wysokiego poziomu uważności na obsługiwanych gości	Omawia i charakteryzuje wysoki poziom uważności na obsługiwanych gości	Test teoretyczny
Stosuje zasady dotyczące zdolności podzielności uwagi i szybkiego reagowania	Omawia i charakteryzuje zdolność podzielności uwagi i szybkiego reagowania	Test teoretyczny
Stosuje zasady dobrej pamięci	Omawia i charakteryzuje dobrą pamięć	Test teoretyczny
Planuje i organizuje współpracę zespołową	Omawia i charakteryzuje współpracę zespołową	Test teoretyczny
Definiuje różne metody parzenia kawy	Omawia i charakteryzuje różne metody parzenia kawy	Test teoretyczny
Rozróżnia gatunki kaw, jej jakości oraz sposobu przygotowywania i podawania kawy	Omawia i charakteryzuje gatunki kaw, jej jakość oraz sposób przygotowywania i podawania kawy	Test teoretyczny
Charakteryzuje sposoby doboru odpowiedniego gatunku kawy pod upodobania smakowe klienta	Omawia i charakteryzuje dobór odpowiedniego gatunku kawy pod upodobania smakowe klienta	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

Informacje

Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów	uprawnionych do wydawania dokumentów potwierdzających uzyskanie kwalifikacji, w tym w zawodzie
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	Certyfikowany Egzaminator ICVC
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa Podmiotu certyfikującego	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak

Program

1. Wiedza dotycząca zasad obsługi klienta w punkcie gastronomicznym
2. Wysoka kultura osobista
3. Umiejętność szybkiego nawiązywania kontaktu z klientami
4. Rozwinięte umiejętności interpersonalne - komunikatywność i otwartość
5. Wiedza dotycząca autoprezentacji i pierwszego wrażenia
6. Znajomość zasad komunikacji werbalnej i pozawerbalnej
7. Znajomość zasad savoir vivre z zakresu branży gastronomicznej
8. Umiejętność profesjonalnego przyjęcia zamówienia
9. Wiedza na temat przygotowania różnego rodzaju napojów - dobór składników
10. Znajomość różnych technik przygotowywani napojów
11. Umiejętność śledzenia zapasów i składanie zamówienia
12. Wysoki poziom uważności na obsługiwanych gości
13. Zdolność podzielności uwagi i szybkiego reagowania
14. Dobra pamięć
15. Umiejętność współpracy zespołowej
16. Znajomość różnych metod parzenia kawy
17. Wiedza z zakresu gatunku kaw, jej jakości oraz sposobu przygotowywania i podawania kawy
18. Umiejętność doboru odpowiedniego gatunku kawy pod upodobania smakowe klienta
19. Powtórzenie wiadomości
20. Walidacja
21. Certyfikacja

Ze względu na tematykę szkolenia oraz założone cele zajęcia będą miały charakter warsztatowy (aktywizujący), prowadzone będą w formie wykładów, ćwiczeń, treningów oraz poprzez symulacje, ćwiczenia indywidualne i grupowe, odgrywanie ról, burzę mózgów z wykorzystaniem nowoczesnych metod w dużym stopniu nastawionych na ćwiczenia, aktywność uczestników.

Poziom wiedzy kursantów zostanie zbadany na początku szkolenia, poprzez przeprowadzenie pre-testu, natomiast przyrost wiedzy po odbyciu kursu zweryfikowany zostanie na podstawie post-testu.

Każdy uczestnik dostanie możliwość oceny szkolenia, zakresu tematycznego, trenera, wyczerpanego zakresu tematycznego poprzez wypełnienie anonimowej ankiety.

Szkolenie adresowane jest do osób pełnoletnich, które chcą:

- podnieść kwalifikacje zawodowe
- nabyć nowe kwalifikacje zawodowe
- przekwalifikować się.

Szkolenie przeprowadzone zostanie w wymiarze 48 godzin dydaktycznych.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 21

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 21 1. Wiedza dotycząca zasad obsługi klienta w punkcie gastronomicznym	Konrad Rusek	23-02-2026	08:00	09:30	01:30
2 z 21 2. Wysoka kultura osobista	Konrad Rusek	23-02-2026	09:30	11:00	01:30
3 z 21 3. Umiejętność szybkiego nawiązywania kontaktu z klientami	Konrad Rusek	23-02-2026	11:00	13:00	02:00
4 z 21 4. Rozwinięte umiejętności interpersonalne - komunikatywność i otwartość	Konrad Rusek	23-02-2026	13:00	15:00	02:00
5 z 21 5. Wiedza dotycząca autoprezentacji i pierwszego wrażenia	Konrad Rusek	24-02-2026	08:00	09:30	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
6 z 21 6. Znajomość zasad komunikacji werbalnej i pozawerbalnej	Konrad Rusek	24-02-2026	09:30	11:00	01:30
7 z 21 7. Znajomość zasad savoir vivre z zakresu branży gastronomicznej	Konrad Rusek	24-02-2026	11:00	13:00	02:00
8 z 21 8. Umiejętność profesjonalnego przyjęcia zamówienia	Konrad Rusek	24-02-2026	13:00	15:00	02:00
9 z 21 9. Wiedza na temat przygotowania różnego rodzaju napojów - dobór składników	Konrad Rusek	25-02-2026	08:00	09:30	01:30
10 z 21 10. Znajomość różnych technik przygotowywani napojów	Konrad Rusek	25-02-2026	09:30	11:00	01:30
11 z 21 11. Umiejętność śledzenia zapasów i składanie zamówienia	Konrad Rusek	25-02-2026	11:00	13:00	02:00
12 z 21 12. Wysoki poziom uważności na obsługiwanych gości	Konrad Rusek	25-02-2026	13:00	15:00	02:00
13 z 21 13. Zdolność podzielności uwagi i szybkiego reagowania	Konrad Rusek	26-02-2026	08:00	09:00	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
14 z 21 14. Dobra pamięć	Konrad Rusek	26-02-2026	09:00	10:00	01:00
15 z 21 15. Umiejętność współpracy zespołowej	Konrad Rusek	26-02-2026	10:00	11:00	01:00
16 z 21 16. Znajomość różnych metod parzenia kawy	Konrad Rusek	26-02-2026	11:00	13:00	02:00
17 z 21 17. Wiedza z zakresu gatunku kaw, jej jakości oraz sposobu przygotowywania i podawania kawy	Konrad Rusek	26-02-2026	13:00	15:00	02:00
18 z 21 18. Umiejętność doboru odpowiedniego gatunku kawy pod upodobania smakowe klienta	Konrad Rusek	27-02-2026	08:00	11:00	03:00
19 z 21 19. Powtórzenie wiadomości	Konrad Rusek	27-02-2026	11:00	13:00	02:00
20 z 21 20. Walidacja	-	27-02-2026	13:00	15:30	02:30
21 z 21 21. Certyfikacja	-	27-02-2026	15:30	16:00	00:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	7 200,00 PLN

Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	7 200,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	150,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	200,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	200,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	200,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	200,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Konrad Rusek

Z pasją i wieloletnim doświadczeniem w sztuce barmaństwa, jest ekspertem, który nie tylko doskonali umiejętności w obszarze przygotowywania kreatywnych koktajli, lecz także dzieli się swoją wiedzą jako instruktor na szkoleniach w zawodzie barman i barista. Jego szkolenia wyróżniają się praktycznym podejściem, kładącym nacisk na perfekcję technik, kreatywność w kreowaniu nowoczesnych drinków oraz umiejętność przekazywania wiedzy na temat kultury kawowej i alkoholowej.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały szkoleniowe (skrypt, teczkę, notes, długopis, fartuch) zapewnia wykonawca usługi.

Warunki uczestnictwa

W przypadku uczestników z dofinansowaniem do szkolenia, warunki uczestnictwa są określone w Regulaminie rekrutacji i uczestnictwa w projekcie u Operatora Projektu, u którego będą składane dokumenty rekrutacyjne.

Informacje dodatkowe

Harmonogram zawiera godziny dydaktyczne (45 minut).

Adres

ul. prof. Gawrysia 17
39-200 Dębica
woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Pracownia warsztatowa wyposażona jest w odpowiedni sprzęt gastronomiczny adekwatny do typu szkolenia

Kontakt



Elżbieta Kruczek

E-mail elzbieta@pau.edu.pl

Telefon (+48) 794 773 599