

**Kurs BARMAN/KELNER (kod zawodu: 513101) - szkolenie kończące się egzaminem**

Numer usługi 2025/09/17/115503/3015043

5 600,00 PLN brutto
5 600,00 PLN netto
147,37 PLN brutto/h
147,37 PLN netto/h

ALDEO SYSTEMY
ZARZĄDZANIA
SPÓŁKA Z
OGRA NICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★★ 4,7 / 5

659 ocen

📍 Dębica / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 38 h

📅 15.01.2026 do 18.01.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Szkolenie adresowane jest do osób pracujących lub chcących pracować w kawiarniach, barach, pubach, restauracjach, jak również w innych punktach gastronomicznych a także dla wszystkich osób zainteresowanych tematyką szkolenia.

Szkolenie odpowiednie jest dla osób na każdym poziomie zaawansowania. Skierowane jest zarówno do osób posiadających podstawowe doświadczenie w pracy w punktach gastronomicznych jak i osób bez doświadczenia zawodowego w przedmiocie szkolenia zainteresowanych tematyką szkolenia i chcących uzyskać kwalifikacje w tym zakresie.

Minimalna liczba uczestników

8

Maksymalna liczba uczestników

25

Data zakończenia rekrutacji

12-01-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

38

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 „Kurs BARMAN/KELNER (kod zawodu: 513101) - szkolenie kończące się egzaminem” przygotowuje do pracy w kawiarniach, barach, pubach, restauracjach, jak również w innych punktach gastronomicznych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
obsługuje klienta w punkcie gastronomicznym z zachowaniem wysokiej kultury osobistej, komunikatywności i otwartości oraz wg zasad savoir vivre z zakresu branży gastronomicznej	- określa predyspozycje psychofizyczne, wymagania i umiejętności niezbędne do wykonywania zadań zawodowych barmana/kelnera; - opisuje sylwetkę zawodową barmana/kelnera; - omawia zasady etyki w pracy barmana/kelnera, np. dyskrecja, cierpliwość, uczciwość, uprzejmość; - stosuje zasady komunikacji interpersonalnej; - przytacza przykłady niedopuszczalnych oraz właściwych zachowań barmana/kelnera podczas kontaktu z klientem; - tworzy komunikaty skierowane do klienta dostosowane do sytuacji	Test teoretyczny
nawiązuje kontakt z klientami	- wymienia zasady nawiązywania kontaktu z klientem i ilustruje je przykładami; - nawiązuje relacje z klientem, wykorzystując techniki komunikacji; - omawia wpływ wizerunku barmana/kelnera na budowanie relacji z klientem	Test teoretyczny
wskazuje zasady autoprezentacji i wywierania pierwszego dobrego wrażenia	- respektuje reguły kultury osobistej; - stosuje zasady etykiety i formy grzecznościowe; - postępuje zgodnie z zasadami etyki; - omawia zagadnienia związane z ubiorem i postawą; - dba o czytelność wypowiedzi i profesjonalizm	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
wskazuje zasady komunikacji werbalnej i pozawerbalnej	- definiuje i rozróżnia pojęcie komunikacji werbalnej i niewerbalnej; - stosuje narzędzia skutecznej komunikacji; - wskazuje bariery w komunikacji interpersonalnej; - przestrzegania zasad prawidłowej komunikacji w otoczeniu zawodowym - wyjaśnia pojęcie „savoir-vivre” - wskazuje podstawowe zasady savoir vivre np. etyczne, wzajemności, uszanowania prywatności, starszeństwa, tolerancji, dyskrecji, punktualności itd.;	Test teoretyczny
wymienia zasady savoir vivre z zakresu branży gastronomicznej	- omawia zasady dress code'u; - stosuje zasady savoir-vivre'u do wykonywania zawodu barmana/ kelnera; - opisuje zasady hierarchii organizacyjnej w lokalu/ przedsiębiorstwie - wyróżnia typy klientów; - używa zwrotów grzecznościowych w konwersacji z gośćmi różnych typów charakterologicznych	Test teoretyczny
profesjonalnie przyjmuje zamówienia i udziela wyczerpujących informacji	- rozróżnia etapy obsługi gości; - wykonuje czynności związane z przyjęciem zamówienia (udziela wyczerpujących informacji, doradza, przyjmuje zamówienie)	Test teoretyczny
Omawia zasady nakrywania do stołu	- rozróżnia rodzaje bielizny stołowej; - rozróżnia elementy zastawy stołowej; - zna zastosowanie zastawy stołowej oraz sztućców; - dobiera zastawę stołową oraz sztucze do określonych potraw i napojów; - nakrywa stół stosując zasady	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Omawia jakość podawanych potraw	- objaśnia pojęcie karty menu; - rozróżnia potrawy i napoje zawarte w karcie menu; - wymienia cechy potrawy wpływające na jej jakość; - omawia znaczenie i korzyści znajomości oferty lokalu gastronomicznego i jakości podawanych potraw	Test teoretyczny
Przygotowuje różnego rodzaju napoje	- wskazuje podział i omawia charakterystykę napojów mieszanych, dokonuje podziału napojów alkoholowych i bezalkoholowych; - omawia zagadnienia dotyczące historii alkoholi i procesów produkcji; - omawia i dobiera szkło do typu napoju; - omawia i dobiera sprzęt i narzędzia do przygotowania danego typu napoju; - podaje receptury mieszanych napojów alkoholowych, - przygotowuje mieszany napój alkoholowy - omawia trendy w przygotowaniu mieszanych napojów bezalkoholowych (bezalkoholowe wersje klasycznych drinków, smoothie itp.), - przygotowuje napój bezalkoholowy według podanych preferencji gościa (np. smoothie)	Test teoretyczny
Wymienia składniki przygotowanych napojów	- charakteryzuje i rozróżnia typy mocnych alkoholi (wódki czyste, wódki gatunkowe aromatyzowane, wódki gatunkowe naturalne), - charakteryzuje i rozróżnia typy win, - charakteryzuje i rozróżnia inne rodzaje alkoholi fermentowanych, - omawia i charakteryzuje składniki napojów mieszanych (składniki główne, modyfikatory, bonifikatory, składniki dodatkowe, składniki przyprawowe, składniki szprycujące, dodatki dekoracyjne, dodatki komplementarne); - charakteryzuje typy dodatków używanych w przygotowaniu napojów mieszanych (owoce, syropy, napoje, przyprawy, sosy), - podaje receptury wskazanych mieszanych napojów bezalkoholowych	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wskazuje techniki przygotowywania napojów	- wymienia i charakteryzuje techniki przygotowywania mieszanych i niemieszanych napojów alkoholowych (np. shakerowania); - omawia techniki przygotowania mieszanych napojów bezalkoholowych (np. blenderowanie)	Test teoretyczny
Charakteryzuje metody śledzenia zapasów i składania zamówienia	- składa zapotrzebowania (zamówienia), mając na uwadze rachunek ekonomiczny przedsiębiorstwa (ograniczając gromadzenie zbyt dużych zapasów magazynowych) i ciągłość zaopatrzenia baru; - pobiera towary spożywcze przeznaczone do sprzedaży; - wymienia zasady odbioru zamówionych towarów i kontrolowania ich pod względem jakości i ilości, sprawdzenia banderoli i prawidłowego ich umieszczenia (w przypadku towarów banderolowanych); - rozlicza pobrane surowce, półprodukty, wyroby gotowe i towary handlowe	Test teoretyczny
Wykonuje pracę z zachowaniem wysokiego poziomu uważności na obsługiwanych gości, podzielności uwagi i szybkiego reagowania	- omawia zasady uważności w pracy z ludźmi i definiuje pojęcie empatii; - omawia zasady aktywnego słuchania; - definiuje podzielność uwagi; - wymienia techniki szybkiego liczenia; - wymienia sposoby radzenia sobie ze stresem; - opisuje techniki reagowania w trudnych sytuacjach	Test teoretyczny
Omawia techniki zapamiętywania	- opisuje techniki pamięciowe; - definiuje pamięć wzrokową	Test teoretyczny
Współpracuje w zespole	- organizuje pracę zespołową; - dzieli się pomysłami; - realizuje projekty i zadania z innymi uczestnikami zespołu; - przekazuje informacje współpracownikom, mając na celu utrzymanie płynności funkcjonowania baru/ lokalu gastronomicznego	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	uprawnione do realizacji procesów walidacji i certyfikowania na mocy innych przepisów prawa
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	ICVC CERTYFIKACJA SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Nie
Nazwa Podmiotu certyfikującego	ICVC CERTYFIKACJA SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Nie

Program

Szkolenie adresowane jest do osób pracujących lub chcących pracować w kawiarniach, barach, pubach, restauracjach, jak również w innych punktach gastronomicznych a także dla wszystkich osób zainteresowanych tematyką szkolenia.

Szkolenie odpowiednie jest dla osób na każdym poziomie zaawansowania. Skierowane jest zarówno do osób

posiadających podstawowe doświadczenie w pracy w punktach gastronomicznych jak i osób bez doświadczenia zawodowego w przedmiocie szkolenia zainteresowanych tematyką szkolenia i chcących uzyskać kwalifikacje w tym zakresie.

Zagadnienia poruszane podczas szkolenia:

1. Wprowadzenie do zawodu barmana i kelnera (kod zawodu: 513101), etyka zawodowa.

- Predyspozycje zawodowe i cechy osobowe dobrego barmana/ kelnera. Wymagania fizyczne i zdrowotne.
- Dobra pamięć – techniki pamięciowe. Podzielność uwagi i umiejętność szybkiego liczenia.
- Savoir vivre z zakresu branży gastronomicznej. Etyka zawodowa.
- Autoprezentacja i umiejętności interpersonalne. Komunikacja werbalna i niewerbalna. Współpraca w zespole.

2. Obsługa klienta. Profesjonalne przyjmowanie zamówienia.

- Typy klientów. Obsługa klienta. Nawiązywanie kontaktu z klientem.
- Przyjmowanie zamówień. Przyjmowanie należności, rozliczanie dziennego utargu itp. oraz prowadzenie obowiązującej dokumentacji.
- Zasady nakrywania do stołu
- Wiedza dotycząca jakości podawanych potraw

3. Wyposażenie i organizacja profesjonalnego cocktail baru.

- Organizacja i optymalizacja pracy za barem.
- Śledzenie zapasów i składanie zamówienia.
- Prezentacja sprzętu barmańskiego i sposobów posługiwania się nim. Rodzaje szkła.
- Rodzaje miar – omówienie jednostek miar.

4. Przygotowanie różnego rodzaju napojów – dobór składników. Techniki przygotowywania napojów.

- Podział i charakterystyka Napojów Mieszanych. Podział Napojów Alkoholowych i Bezalkoholowych.
- Historia alkoholi i procesy produkcji.
- Receptury napojów mieszanych, teoretyczne i praktyczne zastosowanie receptur, techniki miksowania: przygotowanie klasycznych drinków na bazie alkoholi, drinki bezalkoholowe/ smoothies/ lemoniady. Sztuka dekoracji

SKOLENIE ZAPLANOWANO NA 38 GODZ. SZKOLENIOWYCH/ DYDAKTYCZNYCH - w ten czas nie wliczono przerw (zajęcia prowadzone są w godz. szkoleniowych dydaktycznych, tj. 1 godz szkoleniowa/ dydaktyczna = 45 min.)

W trakcie realizacji usługi rozwojowej, przeprowadzona jest weryfikacja postępów oraz ocena osiągnięcia efektów uczenia się w formie okresowego podsumowania dokonywane grupowo lub indywidualnie z Uczestnikami.

Każda osoba, która ukończy szkolenie (min. 80% obecności na zajęciach) otrzyma zaświadczenie o ukończeniu szkolenia. Osobom, które zdadzą egzamin zewnętrzny wydany zostanie przez zewnętrzną jednostkę egzaminującą i certyfikującą ICVC CERTYFIKACJA SP. Z O.O., Certyfikat ICVC/BK 20021.05 Barman/Kelner, potwierdzający uzyskane kwalifikacje.

Warunki organizacyjne realizacji szkolenia:

Zalecana minimalna liczba osób na szkoleniu: 8

Zalecana maksymalna liczba osób na szkoleniu: 25

Sala powinna zapewniać odpowiednią ilość miejsc siedzących oraz umożliwiać przeprowadzenie części praktycznej szkolenia (m.in. dostęp do bieżącej wody).

W sali powinny znajdować się stoły lub miejsca zawierające dołączone pulpity na których uczestnicy będą mogli zapisywać notatki.

Układ stołów: dowolny

Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem zróżnicowanych form: indywidualnie i grupowo.

Zajęcia prowadzone są w formie wykładu oraz warsztatów (zajęć praktycznych).

Podczas warsztatów uczestnicy będą realizować różnorodne zadania praktyczne, m.in. samodzielnie lub w grupach przygotowywać napoje. Wszystkie ćwiczenia odbywać się będą pod czujnym okiem szkoleniowca, który udzieli wskazówek, skoryguje błędy i wesprze w razie potrzeby. Program obejmuje również inne zadania rozwijające kluczowe umiejętności w zawodzie barmana i kelnera (kod zawodu: 513101), takie jak np.: obsługa gości, serwowanie napojów i potraw, dbałość o estetykę stanowiska pracy czy współpraca w zespole.

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	147,37 PLN
Koszt osobogodziny netto	147,37 PLN
W tym koszt walidacji brutto	270,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	270,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	270,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	270,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają materiały szkoleniowe, np. skrypty oraz materiały do wykonywania zajęć praktycznych (w tym: urządzenia i narzędzia oraz materiały zużywalne niezbędne do realizacji programu szkolenia).

Informacje dodatkowe

Procedura reklamacji usługi szkoleniowej

Reklamacje można zgłaszać do ALDEO Systemy Zarządzania Sp. z o.o. w formie pisemnej, listem poleconym na adres: ALDEO Systemy Zarządzania Sp. z o.o., ul. Kurpiowska 5/111, 35-620 Rzeszów lub mailem: biuro@aldeo.pl najpóźniej w terminie 14 dni kalendarzowych od daty zakończenia realizacji danej usługi szkoleniowej wg zasad wskazanych w Procedurze reklamacji usługi szkoleniowej dostępnej na stronie internetowej: <http://aldeo.pl/oferta/szkolenia/>

Reklamacja zostanie uwzględniona w przypadku nienależytego zrealizowania Szkolenia z wyłącznej winy ALDEO Systemy Zarządzania Sp. z o.o.

Informujemy, że usługa może zostać poddana kontroli lub audytowi instytucji zewnętrznych, w tym audytowi w ramach audytów funkcjonowania podmiotów w Bazie Usług Rozwojowych. Zespół audytowy ma możliwość na podstawie upoważnienia wydanego przez Polską Agencję Rozwoju Przedsiębiorczości do przeprowadzenia wizytacji usługi rozwojowej.

Adres

Dębica

Dębica

Kontakt



Natalia Szkoła

E-mail n.szkoła@aldeo.pl

Telefon (+48) 533 130 200