



FUNDACJA
"PERSPEKTYWA"

★★★★★ 5,0 / 5

54 oceny

Szkolenie: Barman-Barista z egzaminem.

Numer usługi 2025/10/13/169502/3075935

📍 Ostróda / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 24 h

📅 29.12.2025 do 30.12.2025

4 320,00 PLN brutto

4 320,00 PLN netto

180,00 PLN brutto/h

180,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Szkolenie „**Barman-Barista z egzaminem.**” jest skierowane do:

- Osób, które chcą rozpocząć karierę w gastronomii jako barman lub barista
- Pracowników branży HoReCa, którzy chcą poszerzyć swoje kwalifikacje
- Studentów i osób poszukujących pracy w sektorze usług gastronomicznych
- Właścicieli kawiarni, barów i restauracji, którzy chcą podnieść standard obsługi w swoich lokalach
- Pasjonatów kawy i sztuki barmańskiej, którzy chcą nauczyć się profesjonalnych technik

Nie wymagamy wcześniejszego doświadczenia – szkolenie jest dostosowane zarówno do osób początkujących, jak i tych, które chcą rozwijać swoje umiejętności w zawodzie.

Minimalna liczba uczestników

6

Maksymalna liczba uczestników

15

Data zakończenia rekrutacji

28-12-2025

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

24

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Celem usługi „Barman-Barista – z egzaminem” jest przygotowanie uczestników do samodzielnej i profesjonalnej pracy na stanowisku Barmana/Baristy oraz uzyskanie kwalifikacji. Kurs ma na celu podniesienie standardów obsługi w branży gastronomicznej, rozwój praktycznych umiejętności zawodowych uczestników oraz dostosowanie ich kompetencji do zmieniających się trendów i oczekiwań rynku.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje zasady obsługi klienta w punkcie gastronomicznym	Opisuje i wyjaśnia zasady obsługi klienta w punkcie gastronomicznym	Test teoretyczny
Prezentuje wysoką kulturę osobistą	Charakteryzuje wysoką kulturę osobistą	Test teoretyczny
Charakteryzuje sposoby szybkiego nawiązywania kontaktu z klientami	Omawia sposoby szybkiego nawiązywania kontaktu z klientami	Test teoretyczny
Charakteryzuje rozwinięte umiejętności interpersonalne – komunikatywność i otwartość	Omawia rozwinięte umiejętności interpersonalne – komunikatywność i otwartość	Test teoretyczny
Charakteryzuje zasady dotyczące autoprezentacji i pierwszego wrażenia	Omawia zasady dotyczące autoprezentacji i pierwszego wrażenia	Test teoretyczny
Prezentuje zasady komunikacji werbalnej i pozawerbalnej	Omawia zasady komunikacji werbalnej i pozawerbalnej	Test teoretyczny
Prezentuje zagadnienia savoir vivre z zakresu branży gastronomicznej	Omawia zagadnienia savoir vivre z zakresu branży gastronomicznej	Test teoretyczny
Prezentuje umiejętności profesjonalnego przyjęcia zamówienia	Omawia zasady profesjonalnego przyjęcia zamówienia	Test teoretyczny
Prezentuje wiedzę na temat przygotowania różnego rodzaju napojów – dobór składników	Omawia przygotowanie różnego rodzaju napojów – dobór składników	Test teoretyczny
Charakteryzuje różne techniki przygotowywania napojów	Omawia różne techniki przygotowywania napojów	Test teoretyczny
Stosuje umiejętności śledzenia zapasów i składania zamówienia	Charakteryzuje umiejętności śledzenia zapasów i składania zamówienia	Test teoretyczny
Prezentuje wysoki poziom uważności na obsługiwanych gości	Charakteryzuje wysoki poziom uważności na obsługiwanych gości	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Prezentuje zagadnienia dotyczące zdolności podzielności uwagi i szybkiego reagowania	Charakteryzuje zdolność podzielności uwagi i szybkiego reagowania	Test teoretyczny
Prezentuje zasady dobrej pamięci	Charakteryzuje zasady dobrej pamięci	Test teoretyczny
Prezentuje umiejętności współpracy zespołowej	Charakteryzuje umiejętności współpracy zespołowej	Test teoretyczny
Prezentuje różne metody parzenia kawy	Charakteryzuje różne metody parzenia kawy	Test teoretyczny
Prezentuje wiedzę z zakresu gatunku kaw, jej jakości oraz sposobu przygotowywania i podawania kawy	Charakteryzuje wiedzę z zakresu gatunku kaw, jej jakości oraz sposobu przygotowywania i podawania kawy	Test teoretyczny
Prezentuje sposoby doboru odpowiedniego gatunku kawy pod upodobania smakowe klienta	Charakteryzuje sposoby doboru 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	uprawnione do realizacji procesów walidacji i certyfikowania na mocy innych przepisów prawa
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

Program szkolenia:

1. Zasady profesjonalnej obsługi klienta w gastronomii
2. Znaczenie wysokiej kultury osobistej
3. Techniki szybkiego nawiązywania kontaktu z klientem
4. Rozwijanie umiejętności interpersonalnych i otwartości
5. Zasady autoprezentacji i budowania pierwszego wrażenia
6. Komunikacja werbalna i niewerbalna w obsłudze klienta
7. Savoir vivre w branży gastronomicznej
8. Profesjonalne przyjmowanie zamówień
9. Wiedza o składnikach i przygotowaniu napojów
10. Techniki przygotowywania napojów
11. Kontrola zapasów i składanie zamówień
12. Uwaga na potrzeby gości
13. Podzielność uwagi i szybkie reagowanie
14. Ćwiczenie pamięci w pracy z klientem
15. Współpraca zespołowa w gastronomii
16. Metody parzenia kawy
17. Gatunki i jakość kaw oraz sposoby jej podawania
18. Dobór gatunku kawy do preferencji klienta

Usługi szkoleniowe w ramach projektu są realizowane w godzinach dydaktycznych tj. 1 godz. = 45 min.

Czas trwania szkolenia: 24 godziny dydaktyczne, w tym walidacja i certyfikacja uczestnika.

Podczas dnia szkoleniowego przewidziane są dwie przerwy: 15-minutowa oraz 30-minutowa.

Przerwy są wliczane w czas trwania usługi oraz w jej koszty.

Warunki organizacyjne usługi:

Szkolenie odbędzie się **w sali gastronomicznej**, dostosowanej do realizacji zajęć praktycznych. Na miejsce zostanie dostarczony:

- **Profesjonalny ekspres ciśnieniowy kolbowy** wraz z młynkiem,
- Niezbędne akcesoria baristyczne (tamper, dzbanki do spieniania mleka, termometry, filiżanki, syropy itp.),
- **Wyposażenie barmańskie**, w tym: shaker, jigger, muddler, łyżki barmańskie, strainery, sprzęt do dekoracji koktajli, szkło do różnych rodzajów drinków oraz zestaw alkoholi szkoleniowych.

Sala będzie wyposażona również w niezbędne stanowiska robocze umożliwiające każdemu uczestnikowi bezpieczne i komfortowe wykonywanie ćwiczeń praktycznych.

Szkolenie „**Barman-Barista z egzaminem.**” jest skierowane do:

- Osób, które chcą rozpocząć karierę w gastronomii jako barman lub barista
- Pracowników branży HoReCa, którzy chcą poszerzyć swoje kwalifikacje
- Studentów i osób poszukujących pracy w sektorze usług gastronomicznych
- Właścicieli kawiarni, barów i restauracji, którzy chcą podnieść standard obsługi w swoich lokalach
- Pasjonatów kawy i sztuki barmańskiej, którzy chcą nauczyć się profesjonalnych technik

Proces walidacji:

Walidacja umiejętności uczestników odbędzie się na zakończenie szkolenia i zostanie przeprowadzona przez **niezależnego walidatora**.

Proces walidacji będzie oparty na metodzie:

- testu teoretycznego

◆ **Czas trwania walidacji: 60 minut**

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 24

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 24 Zasady profesjonalnej obsługi klienta w gastronomii	Bianka Pietrzyk	29-12-2025	09:00	10:00	01:00
2 z 24 Znaczenie wysokiej kultury osobistej	Bianka Pietrzyk	29-12-2025	10:00	10:45	00:45
3 z 24 Przerwa	Bianka Pietrzyk	29-12-2025	10:45	11:00	00:15
4 z 24 Techniki szybkiego nawiązywania kontaktu z klientem	Bianka Pietrzyk	29-12-2025	11:00	12:00	01:00
5 z 24 Rozwijanie umiejętności interpersonalnych i otwartości	Bianka Pietrzyk	29-12-2025	12:00	12:30	00:30
6 z 24 Przerwa	Bianka Pietrzyk	29-12-2025	12:30	13:00	00:30
7 z 24 Zasady autoprezentacji i budowania pierwszego wrażenia	Bianka Pietrzyk	29-12-2025	13:00	14:00	01:00
8 z 24 Komunikacja werbalna i niewerbalna w obsłudze klienta	Bianka Pietrzyk	29-12-2025	14:00	15:00	01:00
9 z 24 Savoir vivre w branży gastronomicznej	Bianka Pietrzyk	29-12-2025	15:00	16:00	01:00
10 z 24 Profesjonalne przyjmowanie zamówień	Bianka Pietrzyk	29-12-2025	16:00	17:00	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
11 z 24 Wiedza o składnikach i przygotowaniu napojów	Bianka Pietrzyk	29-12-2025	17:00	18:00	01:00
12 z 24 Techniki przygotowywania napojów	Bianka Pietrzyk	30-12-2025	09:00	09:45	00:45
13 z 24 Kontrola zapasów i składanie zamówień	Bianka Pietrzyk	30-12-2025	09:45	10:15	00:30
14 z 24 Przerwa	Bianka Pietrzyk	30-12-2025	10:15	10:30	00:15
15 z 24 Uważność na potrzeby gości	Bianka Pietrzyk	30-12-2025	10:30	11:45	01:15
16 z 24 Podzielność uwagi i szybkie reagowanie	Bianka Pietrzyk	30-12-2025	11:45	12:15	00:30
17 z 24 Ćwiczenie pamięci w pracy z klientem	Bianka Pietrzyk	30-12-2025	12:15	13:00	00:45
18 z 24 Przerwa	Bianka Pietrzyk	30-12-2025	13:00	13:30	00:30
19 z 24 Współpraca zespołowa w gastronomii	Bianka Pietrzyk	30-12-2025	13:30	14:00	00:30
20 z 24 Metody parzenia kawy	Bianka Pietrzyk	30-12-2025	14:00	14:30	00:30
21 z 24 Gatunki i jakość kaw oraz sposoby jej podawania	Bianka Pietrzyk	30-12-2025	14:30	15:30	01:00
22 z 24 Dobór gatunku kawy do preferencji klienta	Bianka Pietrzyk	30-12-2025	15:30	16:30	01:00
23 z 24 Walidacja	-	30-12-2025	16:30	17:30	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
24 z 24 Certyfikacja	-	30-12-2025	17:30	18:00	00:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 320,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 320,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	180,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	180,00 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

Bianka Pietrzyk

Bianka Pietrzyk jest doświadczonym trenerem, specjalizującym się w branży gastronomicznej, szczególnie w zakresie miksologii i parzenia kawy. Z wieloletnim doświadczeniem w prowadzeniu szkoleń, Bianka doskonale łączy wiedzę teoretyczną z praktycznymi umiejętnościami, co pozwala jej efektywnie przekazywać niezbędne kompetencje uczestnikom. Pracowała z różnymi grupami zawodowymi, a jej podejście do nauki jest spersonalizowane – dostosowuje programy szkoleniowe do potrzeb uczestników oraz obowiązujących trendów rynkowych. Dzięki umiejętnościom komunikacyjnym, doskonale zarządza grupą, a także rozwija umiejętności interpersonalne i techniczne uczestników. Bianka posiada bogate doświadczenie w zakresie sprzedaży, obsługi klienta i budowania relacji, co przenosi na szkolenia z miksologii, pomagając uczestnikom nie tylko poznać tajniki barmaństwa i parzenia doskonałej kawy, ale także skutecznie komunikować się z

gośćmi i zarządzać swoją pracą za barem.

W ostatnich 5 latach prowadziła liczne szkolenia dla baristów i barmanów, współpracując z prestiżowymi lokalami gastronomicznymi, hotelami oraz akademiami kulinarnymi. Pracowała z różnymi grupami zawodowymi, a jej podejście do nauki jest spersonalizowane – dostosowuje programy szkoleniowe do potrzeb uczestników oraz obowiązujących trendów rynkowych.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Prezentacja.

Informacje dodatkowe

Usługi szkoleniowe w ramach projektu są realizowane w godzinach dydaktycznych tj. 1 godz. = 45 min.

Czas trwania szkolenia: 24 godziny dydaktyczne, w tym 60 minut walidacja.

Podczas dnia szkoleniowego przewidziane są dwie przerwy: 15-minutowa oraz 30-minutowa .

Przerwy są wliczane w czas trwania usługi oraz w jej koszty.

Usługa rozwojowa nie jest świadczona przez podmiot pełniący funkcję

Operatora lub Partnera Operatora w danym projekcie PSF lub w którymkolwiek

Regionalnym Programie lub FERS albo przez podmiot powiązany z Operatorem lub

Partnerem kapitałowo lub osobowo.

Cena usługi nie obejmuje kosztów niezwiązanych bezpośrednio z usługą

rozwojową, w szczególności kosztów środków trwałych przekazywanych

Uczestnikom/-czkom projektu, kosztów dojazdu, zakwaterowania i wyżywienia.

Adres

Ostróda 69

14-100 Ostróda

woj. warmińsko-mazurskie

sala gastronomiczna

ul. Czarnieckiego 69

14-100 Ostróda

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- sala gastronomiczna

Kontakt

Małgorzata Chmielewska



E-mail kontakt@perspektywa.olsztyn.pl

Telefon (+48) 784 661 377