



Kurs kompetencji do pracy w gastronomii: Barman-Kelner

Numer usługi 2025/11/13/165646/3143990

4 350,00 PLN brutto

4 350,00 PLN netto

145,00 PLN brutto/h

145,00 PLN netto/h

BAR MOBILNY
Grzegorz Miąc

★★★★★ 4,9 / 5

76 ocen

📍 Żelechów / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 30 h

📅 04.12.2025 do 07.12.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	- Osoby pracujące w branży HoReCa, chcące podnieść swoje kwalifikacje, - Osoby bezrobotne lub planujące przebranżowienie, - Osoby wchodzące na rynek pracy, które chcą zdobyć nowy zawód, - Pracownicy restauracji, barów, hoteli i innych punktów gastronomicznych.
Minimalna liczba uczestników	8
Maksymalna liczba uczestników	20
Data zakończenia rekrutacji	03-12-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	30
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat VCC Akademia Edukacyjna

Cel

Cel edukacyjny

Celem kursu jest przygotowanie uczestników do samodzielnej pracy na stanowisku Kelner/Barman 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 klientów na rynku.

Uczestnicy zdobędą wiedzę i umiejętności niezbędne do obsługi gości, serwowania potraw i napojów, przygotowywania drinków oraz pracy w zespole i z klientem.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozumie zasady higieny i BHP w pracy barmana, Potrafi rozpoznać i stosować podstawowy sprzęt barmański (shakery, miarki, szkło) Opanowuje podstawowe techniki barmańskie: shake, stir, muddle Rozróżnia rodzaje alkoholi i ich cechy Wymienia receptury oraz tworzy klasyczne koktajle Zna zaawansowane techniki barmańskie: layering, flaming, double strain Potrafi tworzyć kartę drinków i komponować smaki	Demonstracja stosowania zasad higieny i BHP - Poprawne użycie sprzętu barmańskiego	Test teoretyczny Obserwacja w warunkach symulowanych
	Uczestnik wykonuje techniki barmańskie zgodnie z instrukcją, rozpoznaje alkohole w ćwiczeniach praktycznych	Test teoretyczny
	Uczestnik zna popularne drinki i ich składniki, prezentuje drinki i dekoruje koktajle	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Poprawnie wykonuje techniki zaawansowane , opracowuje przykładową kartę,drinków z zachowaniem balansu smaków	Test teoretyczny
Rozumie zasady dekoracji drinków i estetyki podania, zna standardy obsługi barowej, potrafi stosować dodatki i ćwiczyć szybkość pracy	Estetyczne przygotowuje drinki z dekoracją, demonstruje znajomości standardów obsługi barowej, ćwiczenia szybkościowe wykonuje poprawnie	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Zna podstawy miksologii nowoczesnej, potrafi przygotować koktajle autorskie i stosować garnish, rozumie znaczenie estetyki i prezentacji drinków Zna zasady odpowiedzialnej sprzedaży alkoholu i komunikacji z klientem, potrafi symulować sytuacje barowe Zna standardy obsługi kelnerskiej i savoir-vivre przy stole, potrafi wykonać serwis talerzowy, półmiskowy, francuski i serwis napojów	Przygotowuje nowoczesny koktajl według własnej receptury, poprawnie używa technik dekoracji i prezentacji	Test teoretyczny
	Prawidłowe wykonanie ćwiczeń praktycznych w symulacjach pracy za barem	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Demonstruje prawidłowe nakrycie stołu i obsługi kelnerskiej, poprawnie wykonuje wszystkie rodzaje serwisu	Test teoretyczny
		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

Usługa będzie prowadzona w godzinach dydaktycznych . 1 godzina zajęć = 45 min

(godzina dydaktyczna).

Przerwy nie wliczają się w liczbę godzin usługi.

Walidacja wlicza się w liczbę godzin usługi.

Dzień 1

- Wprowadzenie do pracy barmana, higiena, BHP
- Sprzęt barmański: shakery, miarki, szkło
- Podstawowe techniki barmańskie: shake, stir, muddle
- Techniki barmańskie – ćwiczenia
- Rodzaje alkoholi: whisky, rum, gin, tequila, likiery
- Klasyczne koktajle: Cuba Libre, Mojito
- Ćwiczenia praktyczne – koktajle klasyczne

Dzień 2

- Zaawansowane techniki: layering, flaming, double strain
- Tworzenie karty drinków, dobór smaków, balans
- Dekoracje i estetyka, obsługa gościa – komunikacja
- Standardy serwisu barowego
- Dodatki: lód, zioła, syropy, "speed bar" – trening szybkościowy

Dzień 3

- Miksologia nowoczesna – wprowadzenie
- Koktajle autorskie – teoria i praktyka
- Garnish, estetyka drinków i prezentacja koktajli
- Odpowiedzialna sprzedaż alkoholu, trudny klient – komunikacja
- Symulacje sytuacji barowych, praca za barem – ćwiczenia

Dzień 4

- Standardy obsługi kelnerskiej
- Nakrywanie stołu – podstawy, Savoir-vivre przy stole

- Serwis talerzowy, serwis półmiskowy
- Serwis francuski, serwis napojów
- Test teoretyczny
- Test praktyczny

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 29

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 29 Wprowadzenie do pracy barmana, higiena, BHP, Sprzęt barmański: shakery, miarki, szkło	Grzegorz Miąc	04-12-2025	09:00	10:30	01:30
2 z 29 Podstawowe techniki barmańskie: shake, stir, muddle, Techniki barmańskie – ćwiczenia	Grzegorz Miąc	04-12-2025	10:30	12:00	01:30
3 z 29 Przerwa	Grzegorz Miąc	04-12-2025	12:00	12:15	00:15
4 z 29 Rodzaje alkoholi: whisky, rum, gin, Rodzaje alkoholi: tequila, likiery,	Grzegorz Miąc	04-12-2025	12:15	13:45	01:30
5 z 29 Klasyczne koktajle: Cuba Libre, Mohito	Grzegorz Miąc	04-12-2025	13:45	15:15	01:30
6 z 29 Przerwa	Grzegorz Miąc	04-12-2025	15:15	15:30	00:15
7 z 29 Ćwiczenia praktyczne – koktajle klasyczne	Grzegorz Miąc	04-12-2025	15:30	17:00	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 29 Zaawansowane techniki: layering, flaming, double strain	Grzegorz Miąc	05-12-2025	09:00	10:30	01:30
9 z 29 Tworzenie karty drinków, dobór smaków, balans	Grzegorz Miąc	05-12-2025	10:30	12:00	01:30
10 z 29 Przerwa	Grzegorz Miąc	05-12-2025	12:00	12:15	00:15
11 z 29 Dekoracje i estetyka, obsługa gościa – komunikacja	Grzegorz Miąc	05-12-2025	12:15	13:45	01:30
12 z 29 Standardy serwisu barowego	Grzegorz Miąc	05-12-2025	13:45	15:15	01:30
13 z 29 Przerwa	Grzegorz Miąc	05-12-2025	15:15	15:30	00:15
14 z 29 Dodatki: lód, zioła, syropy, "speed bar" – trening szybkościowy	Grzegorz Miąc	05-12-2025	15:30	17:00	01:30
15 z 29 Miksologia nowoczesna – wprowadzenie	Grzegorz Miąc	06-12-2025	09:00	10:30	01:30
16 z 29 Koktajle autorskie – teoria, praktyka	Grzegorz Miąc	06-12-2025	10:30	12:00	01:30
17 z 29 Przerwa	Grzegorz Miąc	06-12-2025	12:00	12:15	00:15
18 z 29 Garnish , estetyka drinków i prezentacja koktajli	Grzegorz Miąc	06-12-2025	12:15	13:45	01:30
19 z 29 Odpowiedzialna sprzedaż alkoholu, trudny klient – komunikacja	Grzegorz Miąc	06-12-2025	13:45	15:15	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
20 z 29 Przerwa	Grzegorz Miąc	06-12-2025	15:15	15:30	00:15
21 z 29 Symulacje sytuacji barowych, praca za barem – ćwiczenia	Grzegorz Miąc	06-12-2025	15:30	17:00	01:30
22 z 29 Standardy obsługi kelnerskiej	Grzegorz Miąc	07-12-2025	09:00	10:30	01:30
23 z 29 Nakrywanie stołu – podstawy, Savoir-vivre przy stole	Grzegorz Miąc	07-12-2025	10:30	12:00	01:30
24 z 29 Przerwa	Grzegorz Miąc	07-12-2025	12:00	12:15	00:15
25 z 29 Serwis talerzowy, serwis półmiskowy	Grzegorz Miąc	07-12-2025	12:15	13:45	01:30
26 z 29 Serwis francuski, serwis napojów	Grzegorz Miąc	07-12-2025	13:45	15:15	01:30
27 z 29 Przerwa	Grzegorz Miąc	07-12-2025	15:15	15:30	00:15
28 z 29 Test teoretyczny	Grzegorz Miąc	07-12-2025	15:30	16:15	00:45
29 z 29 Test praktyczny	Grzegorz Miąc	07-12-2025	16:15	17:00	00:45

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 350,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 350,00 PLN

Koszt osobogodziny brutto

145,00 PLN

Koszt osobogodziny netto

145,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Grzegorz Miąc

Posiadam 6-letnie doświadczenie jako szkoleniowiec, zweryfikowane certyfikatem VCC, który potwierdza moje kwalifikacje i umiejętności w branży gastronomicznej. Przez lata ukończyłem wiele kursów doskonalących i na bieżąco śledzę najnowsze trendy w gastronomii. Mam 16-letnie doświadczenie w branży gastronomicznej jako barman, kelner i barista, zdobyte w różnych restauracjach i lokalach. Przez lata pracy obsługiwałem gości na najwyższym poziomie, dbając o ich komfort oraz budując pozytywną atmosferę. Moja pasja do poznawania ludzi sprawia, że potrafię dostosować ofertę do indywidualnych preferencji klientów, doradzając im zarówno w wyborze napojów, jak i dań.

Jako barman posiadam szeroką wiedzę na temat alkoholi oraz technik miksologii. Potrafię przygotować zarówno klasyczne koktajle, jak i autorskie kompozycje, dbając o ich estetykę i jakość. Mam doświadczenie w zarządzaniu barem, inwentaryzacji oraz współpracy z dostawcami, co pozwala mi utrzymać płynność pracy i wysokie standardy obsługi.

Doświadczenie i kwalifikacje zostały zdobyte nie wcześniej niż 5 lat przed datą wprowadzenia szczegółowych danych dot. oferowanej usługi.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają materiały szkoleniowe

Materiały - książka barmańska, skrypt, notes, długopis

Informacje dodatkowe

Wymagana frekwencja 80% potwierdzona podpisami na liście obecności zajęć zgodnie z harmonogramem.

Usługi szkoleniowe finansowane w co najmniej 70% ze środków publicznych są zwolnione z podatku od towarów i usług (VAT) na podstawie § 3 ust. 1 pkt. 14 rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r.

Adres

ul. Marszałka Józefa Piłsudskiego 55

08-430 Żelechów

woj. mazowieckie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Grzegorz Miąc

E-mail grzegorzmiac@gmail.com

Telefon (+48) 500 099 261