



Kurs Kelner/barman wraz z egzaminem

Numer usługi 2025/12/29/35447/3231116

4 800,00 PLN brutto

4 800,00 PLN netto

80,00 PLN brutto/h

80,00 PLN netto/h

Beata Bugiera

Ośrodek Szkolenia

Kierowców,

Karczma

★★★★★ 4,7 / 5

339 ocen

📍 Przemysł / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 60 h

📅 09.03.2026 do 31.05.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie adresowane jest dla osób pragnących poznać wiedzę i umiejętności w zawodzie kelner/barman.
Minimalna liczba uczestników	6
Maksymalna liczba uczestników	20
Data zakończenia rekrutacji	08-03-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	60
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

Przygotowanie uczestnika do samodzielnej pracy w zawodzie kelner/barman.

Absolwent kursu profesjonalnie obsługuje gości zgodnie z obowiązującymi standardami. Posiada umiejętności wymagane do realizacji zadań i rozwiązywania problemów poprzez odpowiedni dobór urządzeń, bielizny i zastawy stołowej oraz metod serwowania potraw i napojów (w tym alkoholowych). Uczestnik jest przygotowany do wykonywania pracy zawodowej i aktywnego funkcjonowania na zmieniającym się rynku pracy.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<ul style="list-style-type: none"> • przewiduje zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zawodu. • organizuje stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bhp, ochrony p.poż. i ochrony środowiska. • przestrzega zasad kultury i etyki • przestrzega tajemnicy zawodowej • współpracuje w zespole 	Wywiad swobodny	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
<ul style="list-style-type: none"> • rozróżnia surowce i towary handlowe stosowane do produkcji potraw, napojów • obsługuje maszyny i urządzenia stosowane w zakładzie • przestrzega procedur i stosuje instrukcje stanowiskowe systemów zapewnienia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas sporządzania i ekspedycji potraw i napojów • doradza gościom w wyborze potraw i napojów. • przyjmuje i rejestruje zamówienia 	Wywiad swobodny	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
<ul style="list-style-type: none"> • nakrywa stół zgodnie z zamówieniem • wykonuje usługi kelnerskie podczas przyjęć okolicznościowych • wykonuje czynności porządkowe • dokonuje rozliczeń gotówkowych i bezgotówkowych • współpracuje w zespole 	Wywiad swobodny	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Kwalifikacje

Kwalifikacje niewłączone do ZSK

Uznane kwalifikacje

Pytanie 1. Czy wydany dokument jest potwierdzeniem uzyskania kwalifikacji w zawodzie?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument został wydany przez organy władz publicznych lub samorządów zawodowych na podstawie ustawy lub rozporządzenia?

TAK

Informacje

Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów	organ władzy publicznej lub samorządu zawodowego, uprawniony do wydawania dokumentów potwierdzających kwalifikację na podstawie ustawy lub rozporządzenia
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	Izba Rzemieślnicza
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Izba Rzemieślnicza

Program

PROGRAM

- Profesjonalny wygląd i prezencja kelnera w kreowaniu pozytywnego wizerunku restauracji;
- Przygotowanie stanowiska pracy kelnera;
- Bielizna stołowa: techniki składania, rozkładania i zdejmowania obrusów;
- Prawidłowe dobieranie sprzętu do charakteru potrawy i napoju;
- Nakrywanie i dekoracja stołu;
- Styl obsługi (francuski, rosyjski, angielski, niemiecki);
- Techniki noszenia naczyń;
- Techniki noszenia tac;
- Techniki zbierania zastawy stołowej po konsumpcji;
- Zasady podawania zup i dań zasadniczych;
- Zasady obsługi przy podawaniu przekąsek i deserów;
- Zasady podawania napojów gorących;
- Zasady podawania napojów zimnych;
- Dobór alkoholu do rodzaju potrawy;
- Sposoby serwowania alkoholi;
- Techniki podawania wina;
- Obsługa gości z uwzględnieniem ich zwyczajów żywieniowych i kultury jedzenia;
- Kompletnie procedury obsługi gościa od momentu wejścia do restauracji;
- Trudne sytuacje w restauracji oraz techniki komunikacji z gościem.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 10

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<p>1 z 10 Sylwetka kelnera/barmana . Profesjonalny wygląd i etyka zawodowa. Organizacja stanowiska pracy. BHP, p.poż., ergonomia. Kultura pracy i współpraca w zespole.</p>	Beata Pokorny	09-03-2026	09:00	14:45	05:45
<p>2 z 10 Bielizna stołowa - technika składania. Dobór zastawy dopotraw i napojów. Nakrywanie stołu - zasady podstawowe. Dekoracja stołu. Style obsługi (francuski, rosyjski, angielski, niemiecki).</p>	Beata Pokorny	10-03-2026	09:00	14:45	05:45
<p>3 z 10 Technika noszenia naczyń. Techniki noszenia tac. Zbieranie zastawy. Procedury jakości i bezpieczeństwa żywności. Organizacja pracy.</p>	Beata Pokorny	11-03-2026	09:00	14:45	05:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<p>4 z 10 Zasady podawania zup i dań zasadniczych. Obsługa przekąsek i deserów. Serwis napojów gorących. Serwis napojów zimnych. Obsługa gościa od wejścia do wyjścia.</p>	Beata Pokorny	12-03-2026	09:00	14:45	05:45
<p>5 z 10 Surowce i towary handlowe. Dobór alkoholu do potraw. Sposoby serwowania alkoholi. Techniki podawania wina. Komunikacja z gościem.</p>	Beata Pokorny	13-03-2026	09:00	14:45	05:45
<p>6 z 10 Przyjmowanie i rejestracja zamówień. Doradztwo kulinarne. Obsługa gości o różnych zwyczajach żywieniowych. Trudne sytuacje w restauracji. Tajemnica zawodowa.</p>	Beata Pokorny	16-03-2026	09:00	14:45	05:45
<p>7 z 10 Ćwiczenia praktyczne - nakrywanie stołu. Serwis dań. Serwis napojów. Techniki obsługi przyjęć okolicznościowych.</p>	Beata Pokorny	17-03-2026	09:00	14:45	05:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 10 Symulacje obsługi gości. Obsługa przyjęć okolicznościowych. Rozliczenia gotówkowe. Rozliczenia bezgotówkowe. Współpraca zespołowa.	Beata Pokorny	18-03-2026	09:00	14:45	05:45
9 z 10 Kompleksowa symulacja obsługi restauracji. Praca w warunkach rzeczywistych. Powtórzenie materiału teoretycznego. Przygotowanie do walidacji.	Beata Pokorny	19-03-2026	09:00	14:45	05:45
10 z 10 Test teoretyczny. Wywiad swobodny. Obserwacja w warunkach symulowanych/rzeczywistych. Omówienie wyników. Egzamin końcowy.	Beata Pokorny	20-03-2026	09:00	14:45	05:45

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 800,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 800,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	80,00 PLN

Koszt osobogodziny netto	80,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	400,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	400,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	400,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	400,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Beata Pokorny

Magister inżynier technologii żywności i żywienia człowieka. Posiada dyplom ukończenia studiów na następujących kierunkach: pedagogika, informatyka i zarządzanie-moduł dla nauczycieli, a także organizacja turystyki i agroturystyki na obszarach wiejskich. Egzaminator w zawodzie: kucharz, kucharz małej gastronomii, technik żywienia i gospodarstwa domowego, cukiernik. Od 1985 r. do chwili obecnej zatrudniona w Zespole Szkół Usługowo-Hotelarskich i Gastronomicznych jako nauczyciel przedmiotów zawodowych.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały szkoleniowe zapewnia wykonawca usługi.

Warunki uczestnictwa

Uczestnik szkolenia musi mieć ukończone 18 lat i nie prowadzić własnej działalności gospodarczej

Adres

ul. Mnisza 3
37-700 Przemyśl
woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Laboratorium komputerowe

Kontakt



Beata Bugiera

E-mail osk.mnisza@interia.eu

Telefon (+48) 506 039 645