

**Kelner (kod zawodu - 513101) /Barman (kod zawodu - 513202)- szkolenie wraz z egzaminem**

Numer usługi 2026/01/12/157763/3251749

7 200,00 PLN brutto
7 200,00 PLN netto
150,00 PLN brutto/h
150,00 PLN netto/h

Polska Akademia
Grilla i BBQ Piotr
Bassara, Nicole
Bassara-Witusik s.c.

📍 Dębica / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

★★★★★ 5,0 / 5

🕒 48 h

1 012 ocen

📅 10.04.2026 do 26.04.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi**1. Funkcje:**

- Uczestnicy kursu będą odpowiedzialni za przygotowywanie wysokiej jakości napojów alkoholowych i bezalkoholowych.
- Mogą to być barmani, kelnerzy, właściciele restauracji itp.

1. Doświadczenie:

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

1. Zakres zadań:

- Przygotowywanie różnorodnych napojów alkoholowych, bezalkoholowych, dekoracji, kompozycji itp.
- Zdobienie i prezentacja napojów.
- Organizacja pracy kelnera.

1. 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 alkoholowych.

Minimalna liczba uczestników

4

Maksymalna liczba uczestników

20

Data zakończenia rekrutacji	09-04-2026
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 „Kelner (kod zawodu - 513101) /Barman (kod zawodu - 513202)- szkolenie wraz z egzaminem” przygotowuje do samodzielnej pracy na stanowisku Kelner/Barman poprzez rozwinięcie wiedzy merytorycznej, umiejętności praktycznych oraz kompetencji interpersonalnych niezbędnych do świadczenia usług na wysokim poziomie.

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	Definiuje etapy procesu obsługi klienta.	Test teoretyczny
	Rozróżnia standardy obsługi w zależności od rodzaju lokalu.	Test teoretyczny
	Uzasadnia znaczenie profesjonalnej obsługi dla wizerunku punktu gastronomicznego.	Test teoretyczny
Stosuje się do zasad wysokiej kultury osobistej	Charakteryzuje zasady wysokiej kultury osobistej w gastronomii.	Test teoretyczny
		Analiza dowodów i deklaracji
	Uzasadnia wpływ kultury osobistej na relacje z klientem.	Analiza dowodów i deklaracji
		Test teoretyczny
	Kontroluje własne zachowanie zgodnie z przyjętymi standardami.	Analiza dowodów i deklaracji
		Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje zasady nakrywania do stołu	Definiuje elementy prawidłowego nakrycia stołu.	Test teoretyczny
	Rozróżnia rodzaje nakryć stołu w zależności od okazji.	Test teoretyczny
	Planuje rozmieszczenie zastawy i sztućców zgodnie z zasadami.	Test teoretyczny
Charakteryzuje umiejętności szybkiego nawiązania kontaktu z klientami	Definiuje pojęcie pierwszego kontaktu z klientem.	Test teoretyczny
		Analiza dowodów i deklaracji
	Charakteryzuje techniki inicjowania rozmowy.	Test teoretyczny
		Analiza dowodów i deklaracji
	Uzasadnia znaczenie szybkiego nawiązania kontaktu w procesie obsługi.	Test teoretyczny
		Analiza dowodów i deklaracji
	Definiuje pojęcia komunikatywności i otwartości.	Test teoretyczny
		Analiza dowodów i deklaracji
	Charakteryzuje zachowania świadczące o wysokich kompetencjach interpersonalnych.	Analiza dowodów i deklaracji
		Test teoretyczny
	Ocena wpływ tych umiejętności na jakość obsługi.	Test teoretyczny
		Analiza dowodów i deklaracji
Definiuje zasady autoprezentacji i pierwszego wrażenia	Definiuje pojęcie autoprezentacji w pracy zawodowej.	Test teoretyczny
		Analiza dowodów i deklaracji
	Charakteryzuje elementy budujące pierwsze wrażenie.	Test teoretyczny
		Analiza dowodów i deklaracji
	Uzasadnia znaczenie schludnego wyglądu i postawy zawodowej.	Test teoretyczny
		Analiza dowodów i deklaracji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Definiuje zasady komunikacji werbalnej i pozawerbalnej	Rozróżnia komunikację werbalną i pozawerbalną.	Test teoretyczny
		Analiza dowodów i deklaracji
	Charakteryzuje elementy mowy ciała w obsłudze klienta.	Test teoretyczny
		Analiza dowodów i deklaracji
	Ocenia wpływ sposobu komunikacji na odbiór usługi.	Test teoretyczny
		Analiza dowodów i deklaracji
Definiuje tematy dotyczące savoir vivre w gastronomii. Stosuje standardy profesjonalnego przyjęcia zamówienia	Definiuje podstawowe zasady savoir-vivre w gastronomii.	Test teoretyczny
	Rozróżnia zachowania formalne i nieformalne przy stole.	Test teoretyczny
	Uzasadnia znaczenie etykiety w budowaniu wizerunku lokalu.	Test teoretyczny
	Obsługuje klienta zgodnie z procedurą przyjmowania zamówienia.	Test teoretyczny
		Analiza dowodów i deklaracji
		Test teoretyczny
	Kontroluje poprawność przyjętego zamówienia.	Analiza dowodów i deklaracji
		Test teoretyczny
	Nadzoruje realizację zamówienia do momentu jego wydania.	Analiza dowodów i deklaracji
		Test teoretyczny
Stosuje się do zasad udzielania wyczerpujących informacji	Organizuje proces przekazywania informacji o ofercie.	Test teoretyczny
		Analiza dowodów i deklaracji
	Definiuje zakres informacji wymaganych przez klienta.	Test teoretyczny
		Analiza dowodów i deklaracji
	Ocenia kompletność i zrozumiałość udzielanych informacji.	Test teoretyczny
		Analiza dowodów i deklaracji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Definiuje zasady dotyczące jakości podawanych potraw	Definiuje kryteria jakości potraw.	Test teoretyczny
		Analiza dowodów i deklaracji
	Ocenia estetykę i zgodność potrawy z zamówieniem.	Test teoretyczny
		Analiza dowodów i deklaracji
	Kontroluje jakość potraw przed podaniem klientowi.	Analiza dowodów i deklaracji
		Test teoretyczny
Definiuje zasady przygotowania różnego rodzaju napojów – dobór składników	Definiuje zasady doboru składników do napojów.	Test teoretyczny
		Analiza dowodów i deklaracji
	Rozróżnia składniki w zależności od rodzaju napoju.	Test teoretyczny
		Analiza dowodów i deklaracji
	Uzasadnia wpływ jakości składników na smak i estetykę napoju.	Test teoretyczny
		Analiza dowodów i deklaracji
	Rozróżnia techniki przygotowywania napojów (np. mieszanie, shakowanie, parzenie).	Test teoretyczny
		Test teoretyczny
Rozróżnia techniki przygotowywania napojów	Charakteryzuje etapy poszczególnych technik.	Test teoretyczny
	Dobiera i uzasadnia zastosowanie odpowiedniej techniki do rodzaju napoju.	Test teoretyczny
Planuje i organizuje zapasy oraz składanie zamówienia	Monitoruje stan magazynowy produktów.	Test teoretyczny
	Planuje zapotrzebowanie na podstawie zużycia.	Test teoretyczny
	Organizuje i nadzoruje proces składania zamówień.	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Stosuje wysoki poziom uważności na obsługiwanych gości	Monitoruje potrzeby klientów podczas obsługi.	Test teoretyczny
		Analiza dowodów i deklaracji
	Ocenia sytuację na sali konsumpcyjnej.	Test teoretyczny
		Analiza dowodów i deklaracji
	Reaguje i uzasadnia podejmowane działania w odpowiedzi na potrzeby gości.	Test teoretyczny
		Analiza dowodów i deklaracji
Stosuje zasady dotyczące zdolności podzielności uwagi i szybkiego reagowania	Organizuje pracę własną w warunkach wielozadaniowości.	Test teoretyczny
		Analiza dowodów i deklaracji
	Monitoruje przebieg kilku czynności jednocześnie.	Test teoretyczny
		Analiza dowodów i deklaracji
	Ocenia i kontroluje priorytety działań w sytuacjach dynamicznych.	Analiza dowodów i deklaracji
		Test teoretyczny
		Test teoretyczny
	Charakteryzuje znaczenie pamięci w pracy gastronomicznej.	Analiza dowodów i deklaracji
		Test teoretyczny
		Test teoretyczny
Charakteryzuje się dobrą pamięcią	Kontroluje poprawność zapamiętanych zamówień.	Analiza dowodów i deklaracji
		Test teoretyczny
	Ocenia skuteczność własnych technik zapamiętywania informacji.	Test teoretyczny
		Analiza dowodów i deklaracji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Organizuje współpracę zespołową	Planuje podział zadań w zespole.	Test teoretyczny
		Analiza dowodów i deklaracji
	Organizuje współpracę między stanowiskami pracy.	Test teoretyczny
		Analiza dowodów i deklaracji
	Nadzoruje i ocenia efektywność pracy zespołowej.	Test teoretyczny
		Analiza dowodów i deklaracji

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
Nazwa Podmiotu certyfikującego	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.

Program

1. Wiedza dotycząca zasad obsługi klienta w punkcie gastronomicznym
2. Wysoka kultura osobista
3. Wiedza dotycząca zasad nakrywania do stołu
4. Umiejętność szybkiego nawiązania kontaktu z klientami
5. Rozwinięte umiejętności interpersonalne – komunikatywność i otwartość
6. Wiedza dotycząca zasad autoprezentacji i pierwszego wrażenia

7. Znajomość zasad komunikacji werbalnej i pozawerbalnej
8. Znajomość savoir vivre z zakresu branży gastronomicznej
9. Umiejętność profesjonalnego przyjęcia zamówienia
10. Umiejętność udzielania wyczerpujących informacji
11. Wiedza dotycząca jakości podawanych potraw
12. Wiedza na temat przygotowania różnego rodzaju napojów – dobór składników
13. Znajomość różnych technik przygotowywania napojów
14. Umiejętność śledzenia zapasów i składanie zamówienia
15. Wysoki poziom uważności na obsługiwanych gości
16. Zdolność podzielności uwagi i szybkiego reagowania
17. Dobra pamięć
18. Umiejętność współpracy zespołowej
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, zarówno kobiet jak i mężczyzn, którzy:

- 1) posiadają doświadczenie zawodowe, wykształcenie kierunkowe
- 2) chcą podnieść kwalifikacje zawodowe, nabyć nowe kwalifikacje zawodowe, przekwalifikować się.

Szkolenie przeprowadzone zostanie w wymiarze 48 godzin dydaktycznych (45 minut).

Usługa obejmuje 38,5 godziny zajęć praktycznych oraz 9,5 godziny zajęć teoretycznych.

Ze względu na warsztatowy charakter zajęć przerwy nie są wliczane w czas trwania usługi (szkolenia).

Po zakończeniu kursu zostanie przeprowadzony zewnętrzny proces walidacji. W przypadku pozytywnego wyniku egzaminu, Uczestnicy/czki otrzymują certyfikat.

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	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	80,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	80,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	170,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	170,00 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

Szkolenie przeznaczone dla osób pełnoletnich, które ukończyły 18 lat.

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).

Uczestnik szkolenia nabywa kwalifikacje zawodowe zgodnie z kodami zawodów:

- kelner 513101
- barman 513202

Podstawa zwolnienia z VAT:

Dofinansowanie co najmniej w 70% - zgodnie z treścią § 3 ust. 1 pkt 14 Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20.12.2013 r. w sprawie zwolnień od podatku towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień (Dz. U. z 2013 r. poz. 1722 ze zm.).

Adres

Dębica
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 biuro@pau.edu.pl

Telefon (+48) 794 773 599