



Dolnośląskie
Centrum Szkoleń i
Tłumaczeń Lena
Niciński

Brak ocen dla tego dostawcy

Kelner,barman,barista

Numer usługi 2026/01/23/173436/3278363

📍 Dzierżoniów / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 30 h

📅 16.02.2026 do 24.04.2026

3 600,00 PLN brutto

3 600,00 PLN netto

120,00 PLN brutto/h

120,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

- absolwenci szkół ponadgimnazjalnych o profilu gastronomicznym,
- absolwenci szkół ponadgimnazjalnych o profilu hotelarskim,
- absolwenci szkół ponadgimnazjalnych o profilu turystycznym,
- absolwenci liceów ogólnokształcących,
- studenci wyższych uczelni o profilu zarządzanie,
- studenci wyższych uczelni o profilu marketing,
- studenci wyższych uczelni o profilu gastronomicznym,
- studenci wyższych uczelni o profilu turystycznym,
- osoby posiadające kompetencje niepotwierdzone formalnymi kwalifikacjami,
- osoby pragnące się przekwalifikować,

Minimalna liczba uczestników

1

Maksymalna liczba uczestników

10

Data zakończenia rekrutacji

13-02-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

30

Cel

Cel edukacyjny

Usługa „Kelner,barman,barista” potwierdza przygotowanie do samodzielnego planowania pracy restauracji, do pracy w zawodzie kelner,barman,barista

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
--------------------	----------------------	------------------

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Stosuje metody obsługi gości. Posługuje się językiem branżowym. Przedstawia ofertę karty dań i napojów. Przekazuje pracownikom zasady budowania relacji z gośćmi.	a. omawia typy przyjęć zasiadanych i na stojąco, organizowanych w restauracji i poza nią b. stosuje metody serwisu - francuską, rosyjską, niemiecką, angielską c. dobiera odpowiednie nakrycie stołowe (bielizna stołowa, zastawa) do oferty menu na przyjęciach organizowanych w restauracji i poza nią	Test teoretyczny
	a. stosuje formuły powitania i pożegnania gości zgodnie z zasadami savoir-vivre b. formułuje wypowiedź polecającą gościom dania (upselling - maksymalizacja zysku) c. formułuje wypowiedzi potrzebne do podtrzymania relacji z gościem w trakcie posiłku z użyciem zasad savoir-vivre d. formułuje wypowiedź towarzyszącą podaniu gościom rachunku	Test teoretyczny
	a. na podstawie autorskiej karty menu lub dobrowolnie wybranej z zestawu kart przygotowanych przez komisję egzaminacyjną - przedstawia gościom nazwy dań, sposób ich przygotowania z uwzględnieniem ich preferencji i ewentualnych przeciwwskazań zdrowotnych b. wymienia rodzaje napojów gorących c. wymienia alkohole mocne d. wymienia metody tworzenia napojów mieszanych e. omawia podstawowe zasady doboru win do dań z uwzględnieniem oferty w karcie dań	Test teoretyczny

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

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza uprawnienia do wykonywania zawodu na danym stanowisku (tzw. uprawnienia stanowiskowe) i jest wydawany po przeprowadzeniu walidacji?

TAK

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	ICVC
Nazwa Podmiotu certyfikującego	ICVC

Program

Przygotowanie sali konsumenckiej • Organizacja i technika pracy • Podawanie potraw i napojów • Obsługa przyjęć okolicznościowych • Interakcje międzyludzkie • Zawód i warsztat pracy baristy • Kultura picia kawy • Historia kawy • Gatunki, odmiany kawy i sposoby ich rozróżniania • Metody zbioru, proces produkcji: obróbka, proces palenia, parzenie • Techniki przygotowania kawy • Metody parzenia kawy • Sztukę spieniania mleka • Nalewanie i wykańczanie kawy oraz napojów mlecznych wraz z techniką latte art. • Profesjonalne użytkowanie i konserwacja sprzętu • Obsługa klienta w kawiarni

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	3 600,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 600,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	120,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	120,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	0,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	306,81 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	306,81 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy szkolenia otrzymają materiały piśmiennicze (teczka, zeszyt, długopis) oraz kopie materiałów omawianych na kursie / skrypt.

Adres

ul. Wrocławska 8
58-200 Dzierżoniów
woj. dolnośląskie

Szkolenia realizowane są w Dzierżoniowie przy ul. Wrocławskiej 8 (centrum miasta, w pobliżu przystanki autobusowej).
Obiekt składa się z 2 sal szkoleniowo-doradczych z wyposażeniem (laptopy, rzutniki multimedialne, tablice sucho-

ścieralne, hol z wygodnymi kanapami, serwisem kawowym, gdzie uczestnicy szkoleń mogą odpocząć podczas przerw. W całym obiekcie jest bezprzewodowy Internet.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



Lena Niciński

E-mail szkoleniaddz@gmail.com

Telefon (+48) 502 070 674