

**Barman-Kelner**

Numer usługi 2026/02/26/147422/3364000

6 000,00 PLN brutto

6 000,00 PLN netto

75,00 PLN brutto/h

75,00 PLN netto/h

61,25 PLN cena rynkowa ⓘ

"CENTRUM
BIZNESU I
PROMOCJI KADR"
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

Brak ocen dla tego dostawcy

📍 Kielce / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 80 h

📅 10.03.2026 do 27.03.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Styl życia / Dietetyka
Grupa docelowa usługi	Kurs jest odpowiedni dla osób na każdym poziomie zaawansowania, zarówno posiadających podstawowe umiejętności i doświadczenie w pracy kelnera oraz za barem, jak i osób bez wiedzy branżowej i doświadczenia zawodowego, zainteresowanych tematyką szkolenia i chcących uzyskać kwalifikacje w tym zakresie.
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	4
Data zakończenia rekrutacji	06-03-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	80
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Akredytacja Centrów Egzaminacyjnych ECDL

Cel

Cel edukacyjny

Kurs Kelner / Barman przygotowuje do samodzielnej pracy w zawodzie Kelnera/ Barmana w branży gastronomicznej w restauracjach, kawiarniach, pubach, barach i innych punktach gastronomicznych typu sale bankietowe, czy eventowe.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Definiuje wiedzę dotyczącą zasad obsługi klienta w punkcie gastronomicznym	Omawia i charakteryzuje wiedzę dotyczącą zasad obsługi klienta w punkcie gastronomicznym	Test teoretyczny
Stosuje się do zasad wysokiej kultury osobistej	Omawia i charakteryzuje wysoką kulturę osobistą	Test teoretyczny
		Test teoretyczny
Definiuje zasady nakrywania do stołu	Omawia i charakteryzuje zasady nakrywania do stołu	Test teoretyczny
Definiuje umiejętność szybkiego nawiązania kontaktu z klientami	Omawia i charakteryzuje umiejętności szybkiego nawiązania kontaktu z klientami	Test teoretyczny
Definiuje rozwinięte umiejętności interpersonalne – komunikatywność i otwartość	Omawia i charakteryzuje rozwinięte umiejętności interpersonalne komunikatywność i otwartość	Test teoretyczny
Definiuje zasady autoprezentacji i pierwszego wrażenia oraz zasady komunikacji werbalnej i pozawerbalnej	Omawia i charakteryzuje zasady autoprezentacji i pierwszego wrażenia, zasady komunikacji werbalnej i pozawerbalnej.	Test teoretyczny
Definiuje tematy dotyczące savoir vivre z zakresu branży gastronomicznej. Stosuje standardy profesjonalnego przyjęcia zamówienia oraz udzielania wyczerpujących informacji, w tym także co do jakości podawanych potraw.	Omawia i charakteryzuje tematy dotyczące savoir vivre z zakresu branży gastronomicznej, charakteryzuje profesjonalne przyjęcie zamówienia, zasady udzielania wyczerpujących informacji, w tym dotyczące jakości podawanych potraw.	Test teoretyczny
Definiuje zasady przygotowania różnego rodzaju napojów – dobór składników, rozróżnia techniki przygotowywania napojów, planuje i organizuje zapasy oraz składanie zamówienia.	Omawia i charakteryzuje zasady przygotowania różnego rodzaju napojów – dobór składników, techniki przygotowywania napojów, śledzenie zapasów i składanie zamówienia.	Test teoretyczny
Stosuje wysoki poziom uważności na obsługiwanych gości, zdolności podzielności uwagi i szybkiego reagowania, planuje i organizuje współpracę zespołową, charakteryzuje się dobrą pamięcią.	Omawia i charakteryzuje wysoki poziom uważności na obsługiwanych gości, zdolność podzielności uwagi i szybkiego reagowania, współpracę zespołową, omawia zasady dobrej pamięci	Test teoretyczny

Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji

Kwalifikacje	Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne
Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji	13332
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	ICVC Certyfikacja sp. z o.o.
Nazwa Podmiotu certyfikującego	ICVC Certyfikacja sp. z o.o.

Program

Program szkolenia Barman- Kelner

- ☒ Zasady obsługi klienta w punkcie gastronomicznym
- ☒ Kultura osobista
- ☒ Zasady nakrywania do stołu
- ☒ Nawiązywanie kontaktu z klientami
- ☒ Umiejętności interpersonalne – komunikatywność i otwartość
- ☒ Zasad autoprezentacji i pierwszego wrażenia
- ☒ Zasady komunikacji werbalnej i pozawerbalnej
- ☒ Savoir vivre z zakresu branży gastronomicznej
- ☒ Profesjonalne przyjęcia zamówienia
- ☒ Udzielanie wyczerpujących informacji
- ☒ Wiedza dotycząca jakości podawanych potraw
- ☒ Przygotowanie różnego rodzaju napojów – dobór składników
- ☒ Techniki przygotowywania napojów
- ☒ Śledzenie zapasów i składanie zamówienia
- ☒ Uwaga na obsługiwanych gości
- ☒ Podzielność uwagi i szybkiego reagowania
- ☒ Dobra pamięć
- ☒ Współpracy zespołowa

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	6 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	6 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	75,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	75,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	150,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	150,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	200,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	200,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają podręczniki, skrypty szkoleniowe oraz inne materiały niezbędne do nauki zawodu w tym także m.in materiały piśmiennicze.

Adres

Kielce 14

27-400 Kielce

woj. świętokrzyskie

Sala szkoleniowa dostosowana do liczby słuchaczy, spełniająca wymogi ergonomii BHP i ppoż., odpowiednio oświetlona tj. natężenie na stanowiskach szkoleniowych jest zgodne z parametrami określonymi w Polskich Normach.

Uczestnicy szkolenia będą mieli dostęp do urządzeń sanitarnych i wydzielonego miejsca do spożywania poczęstunku.

Każdy uczestnik szkolenia będzie miał osobne tj. indywidualne stanowisko pracy wyposażone w odpowiedni sprzęt oraz narzędzia, materiały do nauki teoretycznej i praktycznej zawodu.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Małgorzata Nowicka

E-mail m.nowicka@cbpk.edu.pl

Telefon (+48) 533 115 283