



Szkolenie: Mobilne barmaństwo eventowe. Obsługa gości oraz serwis napojów mieszanych i alkoholi - z certyfikacją ICVC.

Numer usługi 2026/03/11/165231/3398184

2 400,00 PLN brutto
2 400,00 PLN netto
100,00 PLN brutto/h
100,00 PLN netto/h
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

ACTIVE PROFIT
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ

★★★★★ 5,0 / 5

1 546 ocen

📍 Chojnice

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 24:00 h

📅 22.06.2026 do 24.06.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Usługa skierowana jest do osób zainteresowanych zdobyciem kwalifikacji w zakresie przygotowywania napojów mieszanych oraz profesjonalnej obsługi gości podczas wydarzeń okolicznościowych i imprez zorganizowanych. Szkolenie przeznaczone jest w szczególności dla:

- osób planujących rozpoczęcie pracy przy obsłudze barowej imprez i eventów
- osób chcących nabyć praktyczne umiejętności przygotowywania drinków i napojów bezalkoholowych
- pracowników branży gastronomicznej zainteresowanych rozszerzeniem kompetencji zawodowych
- osób planujących wykonywanie usług barmańskich w ramach prowadzonej działalności gospodarczej

Udział w szkoleniu nie wymaga wcześniejszego doświadczenia zawodowego ani wykształcenia kierunkowego.

Minimalna liczba uczestników

5

Maksymalna liczba uczestników

15

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

24

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

Celem usługi „Szkolenie: Mobilne barmaństwo eventowe. Obsługa gości oraz serwis napojów mieszanych i alkoholi – szkolenie z certyfikacją ICVC” jest przygotowanie uczestników do samodzielnego wykonywania zadań w obszarze mobilnych usług barmańskich, w tym samodzielnego przygotowywania i serwowania napojów mieszanych oraz alkoholi, a także profesjonalnej obsługi gości i organizacji pracy podczas wydarzeń eventowych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozróżnia zakres obowiązków mobilnego barmana podczas wydarzeń.	Wskazuje podstawowe zadania mobilnego barmana związane z przygotowaniem i organizacją stanowiska pracy podczas wydarzenia.	Test teoretyczny
	Wskazuje podstawowe kategorie alkoholi wykorzystywanych w barmaństwie (np. wódka, rum, gin, whisky, likiery).	Test teoretyczny
Rozróżnia podstawowe kategorie alkoholi stosowanych w barmaństwie.	Wymienia podstawowe kategorie alkoholi stosowanych w przygotowywaniu napojów mieszanych (np. wódka, rum, gin, whisky, likiery).	Test teoretyczny
	Rozpoznaje przynależność wskazanego alkoholu do właściwej kategorii wykorzystywanej w barmaństwie.	Test teoretyczny
Klasyfikuje napoje bezalkoholowe wykorzystywane w miksologii.	Rozpoznaje podstawowe rodzaje napojów bezalkoholowych stosowanych w przygotowywaniu napojów mieszanych (np. soki, syropy, napoje gazowane, woda toniczna).	Test teoretyczny
	Wskazuje właściwą kategorię napoju bezalkoholowego wykorzystywanego w miksologii na podstawie podanego przykładu.	Test teoretyczny
Identyfikuje podstawowe składniki drinków.	Wskazuje poprawny zestaw składników dla wskazanego rodzaju napoju.	Test teoretyczny
	Rozpoznaje podstawowe składniki wykorzystywane w przygotowywaniu drinków (np. alkohole bazowe, soki, syropy, dodatki smakowe).	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozróżnia zasady bezpieczeństwa i higieny pracy na stanowisku barmańskim.	Definiuje zasady zasady bezpieczeństwa i higieny pracy na stanowisku barmańskim.	Test teoretyczny
	Wskazuje prawidłowe zasady bezpiecznego użytkowania sprzętu barmańskiego oraz przechowywania produktów.	Test teoretyczny
Rozróżnia rodzaje sprzętu i akcesoriów barowych.	Wskazuje właściwe zastosowanie wybranego narzędzia barowego.	Test teoretyczny
	Charakteryzuje podstawowe rodzaje sprzętu i akcesoriów barowych wykorzystywanych w pracy barmana (np. shaker, jigger, sitko barmańskie, muddler, łyżka barowa).	Test teoretyczny
Rozróżnia techniki przygotowywania napojów mieszanych.	Charakteryzuje podstawowe techniki przygotowywania napojów mieszanych stosowane w barmaństwie (np. mieszanie, wstrząsanie, budowanie napoju w szkle, blendowanie).	Test teoretyczny
	Wskazuje właściwą technikę przygotowania napoju mieszanego na podstawie podanego przykładu.	Test teoretyczny
Określa zasady prawidłowego odmierzenia składników napoju. Rozróżnia rodzaje drinków klasycznych i ich charakterystyczne cechy.	Wskazuje poprawną proporcję składników w podanym przykładzie.	Test teoretyczny
	Rozpoznaje podstawowe zasady odmierzenia składników stosowane w przygotowywaniu napojów mieszanych (np. stosowanie miarek barmańskich, zachowanie proporcji).	Test teoretyczny
	Wskazuje poprawną charakterystykę wskazanego drinka klasycznego. Charakteryzuje rodzaje drinków klasycznych i ich charakterystyczne cechy.	Test teoretyczny Test teoretyczny
Rozróżnia zasady estetycznej prezentacji i dekoracji napojów.	Rozpoznaje podstawowe elementy estetycznej prezentacji napojów (np. dobór szkła, dekoracje, sposób podania).	Test teoretyczny
	Przyporządkowuje właściwą dekorację do podanego przykładu napoju.	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Rozróżnia zasady organizacji pracy mobilnego baru przed wydarzeniem.</p> <p>Identyfikuje standardy profesjonalnej obsługi gości.</p>	<p>Wskazuje prawidłową kolejność działań związanych z organizacją stanowiska mobilnego baru przed obsługą gości.</p>	<p>Test teoretyczny</p>
	<p>Rozpoznaje podstawowe elementy przygotowania mobilnego baru przed rozpoczęciem wydarzenia (np. przygotowanie sprzętu, zapasu lodu i składników).</p>	<p>Test teoretyczny</p>
	<p>Wskazuje właściwe zachowanie w przedstawionej sytuacji kontaktu z klientem.</p>	<p>Test teoretyczny</p>
	<p>Rozpoznaje podstawowe zasady profesjonalnej obsługi gości stosowane w pracy barmana (np. kultura komunikacji, uprzejmość, dbałość o porządek stanowiska).</p>	<p>Test teoretyczny</p>
<p>Rozróżnia podstawowe elementy oferty usług mobilnych.</p>	<p>Wskazuje poprawny element oferty w podanym przykładzie.</p>	<p>Test teoretyczny</p>
	<p>Rozpoznaje podstawowe elementy oferty usług mobilnego baru (np. zakres usług, menu napojów, wyposażenie stanowiska).</p>	<p>Test teoretyczny</p>
<p>Rozróżnia podstawowe zasady kalkulacji kosztów usług barmańskich.</p>	<p>Wskazuje czynnik mający wpływ na koszt usługi w przedstawionej sytuacji.</p>	<p>Test teoretyczny</p>
	<p>Rozpoznaje podstawowe elementy wpływające na koszt usługi barmańskiej (np. produkty, sprzęt, czas pracy).</p>	<p>Test teoretyczny</p>
<p>Rozróżnia podstawowe kanały promocji usług mobilnego barmaństwa.</p>	<p>Rozpoznaje przykładowe kanały promocji usług barmańskich (np. media społecznościowe, wydarzenia branżowe, rekomendacje klientów)</p>	<p>Test teoretyczny</p>
	<p>Rozpoznaje przykładowe kanały promocji usług barmańskich (np. media społecznościowe, wydarzenia branżowe, rekomendacje klientów)</p>	<p>Test teoretyczny</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozróżnia podstawowe elementy biznesplanu usług mobilnego barmaństwa.	Wskazuje podstawowe elementy biznesplanu działalności usługowej (np. opis usług, grupa klientów, koszty działalności)	Test teoretyczny
	Rozpoznaje znaczenie planowania działalności w prowadzeniu usług mobilnego baru	Test teoretyczny
Rozróżnia zasady przygotowania zaplecza mobilnego baru przed wydarzeniem.	Wskazuje podstawowe elementy przygotowania zaplecza mobilnego baru (np. przygotowanie sprzętu, zapasu lodu i składników)	Test teoretyczny
	Rozpoznaje znaczenie planowania zapasów produktów w organizacji pracy mobilnego baru	Test teoretyczny

Kwalifikacje

Kwalifikacje niewłączone do ZSK

Uznane kwalifikacje

Pytanie 3. Czy dokument jest certyfikatem wydawanym przez międzynarodowe instytucje?

TAK

Strona internetowa Instytucji Certyfikującej: <https://standardgccs.com/gccs-icvc/>

Strona internetowa Instytucji Walidującej: <https://icvc.eu/>

Informacje

Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację

Talent Odyssey Ltd (Ateny, Grecja)

Nazwa Podmiotu certyfikującego

ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.

Program

Zajęcia teoretyczne i praktyczne

DZIEŃ I

Podstawy pracy mobilnego barmana

Zajęcia teoretyczne

1. Specyfika pracy mobilnego barmana podczas wydarzeń

- zakres obowiązków mobilnego barmana
- organizacja pracy podczas eventu
- współpraca z organizatorami wydarzeń

1. Podstawowe informacje o napojach

- klasyfikacja alkoholi (wódka, gin, rum, whisky, likiery)
- napoje bezalkoholowe wykorzystywane w miksologii
- podstawowe składniki drinków (soki, syropy, bitters, dodatki)

1. Zasady bezpieczeństwa i higieny pracy

- utrzymanie czystości stanowiska pracy
- bezpieczne użytkowanie sprzętu barowego
- odpowiedzialne serwowanie alkoholu

Zajęcia praktyczne

1. 1. Organizacja stanowiska pracy mobilnego baru

- rozmieszczenie sprzętu
- ergonomia pracy

1. Identyfikowanie alkoholi i składników

- analiza etykiet produktów
- rozpoznawanie kategorii alkoholi

1. Symulacja obsługi gościa

- przyjmowanie zamówień
- standard komunikacji z gościem

DZIEŃ II

Wyposażenie baru i techniki przygotowywania napojów

Zajęcia teoretyczne

1. 1. Sprzęt i akcesoria barowe

- rodzaje shakerów
- miarki barmańskie (jigger)
- sitka barowe, muddler, łyżka barowa
- szkło barowe i jego zastosowanie

1. Techniki przygotowywania napojów

- mieszanie (stirring)
- wstrząsanie (shaking)
- budowanie napoju w szkle (building)
- blendowanie (blending)

1. Zasady odmierzania składników

- miary standardowe
- kontrola proporcji
- znaczenie powtarzalności receptury

Zajęcia praktyczne

1. 1. Ćwiczenia technik barmańskich

- prawidłowe użycie shakera
- dobór szkła do rodzaju napoju

1. Ćwiczenia odmierzania składników

- stosowanie miarek barmańskich
- kontrola proporcji składników

1. Przygotowywanie napojów mieszanych

- napoje alkoholowe
- napoje bezalkoholowe

DZIEŃ III

Organizacja usług mobilnych i serwis napojów

Zajęcia teoretyczne

1. 1. Charakterystyka napojów mieszanych

- drinki klasyczne
- podział drinków (short drinks, long drinks)

1. Organizacja usług mobilnego baru

- przygotowanie stanowiska pracy przed wydarzeniem
- planowanie zaplecza barowego i zapasów

1. Podstawy prowadzenia usług mobilnego barmanstwa

- przegląd możliwych form prowadzenia działalności
- podstawowe koszty związane z usługami barmańskimi (sprzęt, produkty, transport)
- elementy przykładowej oferty usług barmańskich

1. Podstawy promocji usług barmańskich

- przykładowe kanały marketingowe (media społecznościowe, wydarzenia)
- znaczenie wizerunku i rekomendacji klientów

1. Elementy biznesplanu usług mobilnych

- przykładowa struktura biznesplanu
- kluczowe elementy planowania działalności usługowej

Zajęcia praktyczne

1. 1. Przygotowywanie drinków klasycznych

- zastosowanie technik barmańskich
- kontrola proporcji składników

1. Przygotowywanie napojów bezalkoholowych

- mocktaile
- napoje sezonowe

1. Symulacja obsługi wydarzenia

- przygotowanie mobilnego baru
- serwis napojów dla gości

1. Analiza przykładowych scenariuszy pracy mobilnego baru

Egzamin

Grupa docelowa:

Szkolenie przeznaczone jest dla osób zainteresowanych uzyskaniem kwalifikacji do wykonywania pracy na stanowisku barmana w lokalach gastronomicznych, jak również dla osób planujących realizację usług mobilnego barmanstwa w ramach własnej działalności. Program skierowany jest także do pracowników branży gastronomicznej, którzy chcą podnieść swoje kwalifikacje i rozwinąć kompetencje w obszarze obsługi eventowej oraz serwisu napojów mieszanych i alkoholi.

Warunki organizacyjne:

- Szkolenie realizowane jest w formie zajęć teoretycznych i praktycznych.
- Zajęcia teoretyczne prowadzone są metodą wykładową z elementami dyskusji moderowanej oraz analizy przykładów. Obejmują zagadnienia związane ze specyfiką pracy mobilnego barmana podczas wydarzeń, klasyfikacją alkoholi i napojów bezalkoholowych,

technikami przygotowywania napojów mieszanych, zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy, organizacją mobilnego baru oraz standardami profesjonalnej obsługi gości.

- Zajęcia praktyczne realizowane są w formie ćwiczeń indywidualnych oraz pracy w małych grupach. Uczestnicy pracują przy przygotowanych stanowiskach szkoleniowych. Organizator zapewnia dostęp do mobilnego baru wyposażonego w niezbędny sprzęt i akcesoria barmańskie, w szczególności: shakery (Boston, Cobbler, Parisian), miarki barowe (jigger), sitka, łyżki barowe, muddler, szkło barowe, mieszadła, słomki, tace, korkociągi oraz środki czystości. Uczestnicy korzystają z zapewnionych produktów niezbędnych do realizacji zajęć praktycznych, takich jak alkohole, napoje bezalkoholowe, soki, syropy, owoce, dodatki dekoracyjne oraz lód.
- Podczas ćwiczeń uczestnicy doskonalą techniki mieszania, wstrząsania, budowania napojów w szkle oraz blendowania, ćwiczą prawidłowe odmierzanie składników, kontrolę proporcji, organizację stanowiska pracy oraz standardy obsługi gości podczas wydarzeń. Zajęcia praktyczne mają charakter szkoleniowy i służą utrwaleniu wiedzy teoretycznej. Nie stanowią elementu walidacji końcowej.
- Szkolenie kończy się walidacją w formie egzaminu ICVC prowadzącego do uzyskania Certyfikatu **ICVC/BN 20008.19 Barman**.
- Egzamin ma formę testu teoretycznego jednokrotnego wyboru, realizowanego online za pośrednictwem platformy egzaminacyjnej ICVC. Test obejmuje zagadnienia zgodne z programem szkolenia, w szczególności dotyczące klasyfikacji alkoholi i napojów bezalkoholowych, technik przygotowywania napojów mieszanych, zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, organizacji pracy mobilnego baru oraz standardów profesjonalnej obsługi gości.
- Wynik testu generowany jest automatycznie na podstawie liczby poprawnych odpowiedzi. Warunkiem uzyskania certyfikatu jest uzyskanie wyniku pozytywnego zgodnie z kryteriami określonymi przez ICVC.
- Certyfikat ICVC/BN 20008.19 Barman potwierdza osiągnięcie efektów uczenia się w zakresie wiedzy związanej z wykonywaniem zadań zawodowych barmana.
- Uczestnicy, którzy ukończą szkolenie, otrzymują Zaświadczenie o ukończeniu udziału w usłudze rozwojowej „Szkolenie: Mobilne barmaństwo eventowe – obsługa gości oraz serwis napojów mieszanych i alkoholi z certyfikacją ICVC”.
- Szkolenie jest realizowane w godzinach dydaktycznych.
- Maksymalna ilość osób w grupie: 15.
- Program przewiduje 24 godzin zegarowe szkolenia: teoria 12 h, praktyka: 8,5 h, walidacja trwa 0,5 h, przerwy 3 h.
- Koszt egzaminu zawarty jest w cenie szkolenia
- Usługa kończy się również uzyskaniem Zaświadczenia o ukończeniu udziału w usłudze rozwojowej SZKOLENIE: Mobilne barmaństwo eventowe. Obsługa gości oraz serwis napojów mieszanych i alkoholi. Zaświadczenie zawiera suplement z informacjami dot. osiągniętych efektów uczenia się.
- Przerwy zostały wliczone w czas usługi.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 23

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 23 1. Zajęcia teoretyczne Specyfika pracy mobilnego barmana podczas wydarzeń	Kacper Parchotiuk	22-06-2026	08:00	09:30	01:30
2 z 23 2. Zajęcia teoretyczne Podstawowe informacje o napojach	Kacper Parchotiuk	22-06-2026	09:30	11:00	01:30

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
3 z 23 3. Zajęcia teoretyczne Zasady bezpieczeństwa i higieny pracy	Kacper Parchotiuk	22-06-2026	11:00	12:00	01:00
4 z 23 Przerwa.	Kacper Parchotiuk	22-06-2026	12:00	13:00	01:00
5 z 23 4. Zajęcia praktyczne Organizacja stanowiska pracy mobilnego baru	Kacper Parchotiuk	22-06-2026	13:00	14:30	01:30
6 z 23 5. Zajęcia praktyczne - Identyfikowanie alkoholi i składników.	Kacper Parchotiuk	22-06-2026	14:30	15:15	00:45
7 z 23 6. Zajęcia praktyczne - Symulacja obsługi gościa	Kacper Parchotiuk	22-06-2026	15:15	16:00	00:45
8 z 23 1. Zajęcia teoretyczne - Sprzęt i akcesoria barowe	Kacper Parchotiuk	23-06-2026	08:00	09:30	01:30
9 z 23 2. Zajęcia teoretyczne - Techniki przygotowywania napojów	Kacper Parchotiuk	23-06-2026	09:30	10:45	01:15
10 z 23 3. Zajęcia teoretyczne - Zasady odmierzania składników	Kacper Parchotiuk	23-06-2026	10:45	12:00	01:15
11 z 23 Przerwa.	Kacper Parchotiuk	23-06-2026	12:00	13:00	01:00
12 z 23 4. Zajęcia praktyczne - Ćwiczenia technik barmańskich	Kacper Parchotiuk	23-06-2026	13:00	14:30	01:30

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
13 z 23 5. Zajęcia praktyczne - Ćwiczenia odmierzenia składników	Kacper Parchotiuk	23-06-2026	14:30	15:15	00:45
14 z 23 6. Zajęcia praktyczne - Przygotowywanie napojów mieszanych	Kacper Parchotiuk	23-06-2026	15:15	16:00	00:45
15 z 23 1. Zajęcia teoretyczne - Charakterystyka napojów mieszanych	Kacper Parchotiuk	24-06-2026	08:00	09:00	01:00
16 z 23 2. Zajęcia teoretyczne - Organizacja usług mobilnego baru	Kacper Parchotiuk	24-06-2026	09:00	10:00	01:00
17 z 23 3. Zajęcia teoretyczne - Podstawy prowadzenia usług mobilnego barmaństwa	Kacper Parchotiuk	24-06-2026	10:00	11:00	01:00
18 z 23 4. Zajęcia teoretyczne - Podstawy promocji usług barmańskich i elementy biznesplanu	Kacper Parchotiuk	24-06-2026	11:00	12:00	01:00
19 z 23 Przerwa.	Kacper Parchotiuk	24-06-2026	12:00	13:00	01:00
20 z 23 5. Zajęcia praktyczne - Przygotowywanie drinków klasycznych	Kacper Parchotiuk	24-06-2026	13:00	14:15	01:15
21 z 23 6. Zajęcia praktyczne - Przygotowywanie napojów bezalkoholowych	Kacper Parchotiuk	24-06-2026	14:15	15:00	00:45

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
22 z 23 7. Zajęcia praktyczne Symulacja obsługi wydarzenia i analiza scenariuszy pracy mobilnego baru	Kacper Parchotiuk	24-06-2026	15:00	15:30	00:30
23 z 23 Walidacja	-	24-06-2026	15:30	16:00	00:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 400,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 400,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	100,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	100,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	110,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	110,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	110,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	110,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Kacper Parchotiuk

Manager, trener i konsultant z ponad 18-letnim doświadczeniem zawodowym w obszarze gastronomii, organizacji wydarzeń, zarządzania zespołami oraz obsługi klienta. Od 2018 r. związany

z Altergastro Group, gdzie realizuje projekty szkoleniowe, konsultingowe i wdrożeniowe dla branży gastronomicznej. Wcześniej pełnił funkcje kierownicze i managerskie w lokalach gastronomicznych oraz przedsiębiorstwach zajmujących się organizacją eventów i promocją marek.

Specjalizuje się w szkoleniach z zakresu pracy baristy i barmana, organizacji pracy lokali gastronomicznych, obsługi klienta, sprzedaży, budowania standardów pracy oraz zarządzania zespołami. Jest autorem programów szkoleniowych i materiałów dydaktycznych do nauki zawodów barman i kelner w standardzie VCC.

Posiada kwalifikacje instruktora i egzaminatora VCC w obszarze kwalifikacji gastronomicznych i barmańskich, dyplom Akademii Mixologii oraz certyfikat Polish Bartenders Association w zakresie barmaństwa i mixologii. Od wielu lat realizuje szkolenia, wdrożenia oraz konsultacje dla lokali gastronomicznych, hoteli, restauracji i kawiarni.

W okresie ostatnich 5 lat aktywnie prowadził szkolenia, konsultacje i projekty wdrożeniowe dla przedsiębiorstw z branży gastronomicznej, rozwijając kompetencje uczestników w zakresie organizacji pracy, standardów obsługi klienta, sprzedaży, przygotowywania napojów oraz funkcjonowania punktów gastronomicznych.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały potrzebne do realizacji szkolenia zapewnia organizator. W trakcie szkolenia Uczestnicy będą korzystać z materiałów m.in. soki, alkohole, owoce, sprzęt i akcesoria barmańskie (shaker, miarki barowe, szklanki i kieliszki, sitka, łyżeczki barowe, mieszadła, moździerz, słomki, tace i inne), środki czystości i sprzęty niezbędne do pełnego przygotowania do pracy w zawodzie. Uczestnik w ramach materiałów merytorycznych otrzyma skrypt z miejscem na notatki i długopis.

Warunki uczestnictwa

Uczestnikiem szkolenia może zostać osoba pełnoletnia zainteresowana zdobyciem kwalifikacji w zakresie mobilnego barmaństwa eventowego, obsługi gości oraz serwisu napojów mieszanych i alkoholi.

Szkolenie nie wymaga posiadania wcześniejszego doświadczenia zawodowego ani wykształcenia kierunkowego. Wskazana jest gotowość do udziału w zajęciach praktycznych oraz przestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy obowiązujących podczas realizacji usługi.

Warunkiem przystąpienia do egzaminu ICVC jest udział w szkoleniu zgodnie z harmonogramem oraz spełnienie wymagań formalnych określonych przez jednostkę certyfikującą ICVC.

Uczestnicy zobowiązani są do przestrzegania regulaminu organizacyjnego szkolenia oraz zasad odpowiedzialnego serwowania alkoholu zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.

Informacje dodatkowe

- Cena usługi nie obejmuje kosztów niezwiązanych bezpośrednio z usługą rozwojową, w szczególności kosztów środków trwałych przekazywanych Uczestnikom/-czkom projektu, kosztów dojazdu i zakwaterowania.
- Usługa rozwojowa nie jest świadczona przez podmiot pełniący funkcję Operatora lub Partnera Operatora w danym projekcie PSF lub w którymkolwiek Regionalnym Programie lub FERS albo przez podmiot powiązany z Operatorem lub Partnerem kapitałowo lub osobowo.
- Uczestnik wymagający specjalnych udogodnień proszony jest o zgłoszenie ich przed szkoleniem do trenera, tak aby ten mógł odpowiednio przygotować salę szkoleniową bądź dostosować materiały do indywidualnych potrzeb uczestnika.
- Z przyczyn niezależnych od Wykonawcy (np. pogodowych lub losowych) harmonogram szkolenia może zostać nieznacznie zmieniony. Wszystkie info. dostępne u DU zostaną przekazane Operatorowi.
- Podstawa zwol. z VAT: art. 43 ust. 1 pkt 29 ustawy o VAT
- Szkolenie kończy się uzyskaniem Certyfikatu ICVC/BN 20008.19 Barman.

Adres

ul. Sukienników 13
89-600 Chojnice
woj. pomorskie

Zmiana miejsca realizacji: Restauracja Sukiennice ul. Sukienników nr 14, 89-600 Chojnice

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja

Kontakt



ADRIAN SADOWSKI

E-mail activeprofitspzo@gmail.com

Telefon (+48) 572 347 308