

AWDIR KRYSTIAN  
BAJOR

★★★★★ 4,9 / 5

2 678 ocen

## Zielone umiejętności: Barman z elementami zrównoważonego rozwoju oraz z wykorzystaniem produktów ekologicznych

Numer usługi 2026/03/19/52663/3419446

📍 Katowice

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 22:00 h

📅 30.05.2026 do 31.05.2026

5 000,00 PLN brutto

5 000,00 PLN netto

227,27 PLN brutto/h

227,27 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

## Informacje podstawowe

**Kategoria**

Inne / Gastronomia

**Grupa docelowa usługi**

- Osoby planujące rozpocząć pracę w zawodzie barmana, zainteresowane nowoczesnym podejściem do pracy za barem.
- Młode osoby szukające swojej ścieżki zawodowej, które chcą zdobyć umiejętności przydatne w branży gastronomicznej.
- Pasjonaci gastronomii i osoby zainteresowane tematyką zrównoważonego rozwoju w branży gastronomicznej.
- Osoby z doświadczeniem w branży, które chcą aktualizować swoje umiejętności w kontekście ekologicznych trendów.

**Minimalna liczba uczestników**

1

**Maksymalna liczba uczestników**

12

**Data zakończenia rekrutacji**

29-05-2026

**Forma prowadzenia usługi**

stacjonarna

**Liczba godzin usługi**

22

**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 przygotowuje do samodzielnego stosowania zasad zrównoważonego rozwoju w pracy barmana, w tym wykorzystywania ekologicznych składników, technik i narzędzi, przygotowywania koktajli w sposób zasobooszczędny oraz minimalizowania odpadów.

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje ekologiczne narzędzia i materiały w pracy barmana	Uczestnik rozróżnia ekologiczne narzędzia barmańskie, ocenia ich wpływ na środowisko oraz klasyfikuje biodegradowalne i wielorazowe materiały.	Test teoretyczny
<p>Charakteryzuje zasady niskoemisyjności i zasobooszczędności w pracy barmana</p> <p>Projektuje ekologiczne drinki i edukuje klientów</p> <p>Ocenia zasady zrównoważonej organizacji baru</p>	<p>Uczestnik analizuje techniki minimalizacji zużycia energii, wody i materiałów oraz proponuje sposoby wdrażania tych zasad w barze.</p> <p>Uczestnik opracowuje przepisy drinków na bazie ekologicznych składników, wykorzystuje techniki zero waste oraz przekazuje klientom wiedzę na temat zrównoważonego podejścia w przygotowaniu koktajli.</p> <p>Uczestnik analizuje procesy w barze pod kątem ich efektywności ekologicznej, proponuje strategie optymalizacji i ocenia skuteczność wprowadzonych zmian.</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Test teoretyczny</p> <p>Test teoretyczny</p>
Analizuje cykl życia produktów w barze (LCA)	Uczestnik opisuje etapy analizy cyklu życia narzędzi i materiałów barmańskich, ocenia ich wpływ na środowisko i proponuje praktyczne rozwiązania zmniejszające negatywny wpływ.	Test teoretyczny
<p>Przygotowuje drinki z wykorzystaniem ekologicznych składników</p> <p>Wdraża zasady zero waste w przygotowaniu koktajli</p>	<p>Uczestnik organizuje stanowisko pracy, dobiera składniki ekologiczne, stosuje techniki zgodne z zasadami zrównoważonego rozwoju oraz ocenia estetykę i smak przygotowanych drinków.</p> <p>Uczestnik wykorzystuje resztki produktów do tworzenia syropów, naparów i dekoracji oraz optymalizuje procesy przygotowywania napojów, minimalizując odpady.</p>	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
Organizuje proces segregacji odpadów i zarządzania środowiskowego w barze	Uczestnik planuje system segregacji odpadów, dobiera odpowiednie narzędzia i materiały oraz monitoruje skuteczność systemu w barze.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Identyfikuje błędy w ekologicznej organizacji baru	Uczestnik analizuje błędy w technikach organizacji pracy, proponuje rozwiązania oraz ocenia efekty wprowadzonych zmian pod kątem zrównoważonego rozwoju.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Formułuje strategie budowania zaufania i relacji z klientem	Uczestnik analizuje preferencje klientów, uzasadnia wybór ekologicznych technik przygotowania drinków oraz organizuje konsultacje, promując ekologiczne rozwiązania.	Wywiad swobodny
Charakteryzuje korzyści ekologicznych metod w pracy barmana i inspiruje klientów	Uczestnik definiuje korzyści ekologicznych technik barmańskich, prezentuje zalety składników organicznych i napojów zero waste oraz edukuje klientów na temat ich znaczenia.	Wywiad swobodny

## Kwalifikacje

### Kwalifikacje niewłączone do ZSK

#### Uznane kwalifikacje

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

TAK

Strona internetowa Instytucji Certyfikującej: <https://my-ps.eu/>

Strona internetowa Instytucji Walidującej: <https://my-ps.eu/>

#### Informacje

Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację

Fundacja My Personality Skills

Nazwa Podmiotu certyfikującego

Fundacja My Personality Skills

## Program

Dzień 1: (10:00 - 18:00)

10:00 - 11:00

**Ekologiczne narzędzia i materiały w pracy barmana – teoretyczny**

- Wprowadzenie do ekologicznego podejścia w pracy barmana.
- Analiza wpływu narzędzi barmańskich (shakery, muddlery, miarki) na środowisko.

- **Redukcja odpadów:** Wprowadzenie wielorazowych narzędzi, takich jak shakery czy mieszadła wykonane z trwałych materiałów.
- **Ekologiczne opakowania:** Korzystanie z biodegradowalnych materiałów i szklanych butelek.

11:00 - 12:00

#### Klasyfikacja napojów i składników zrównoważonych – teoretyczny

- Klasyfikacja alkoholi ekologicznych (organiczne wina, kraftowe destylaty).
- **Zrównoważone zaopatrzenie:** Wybór lokalnych produktów, które zmniejszają ślad węglowy.
- Korzystanie z produktów z certyfikatem ekologicznym.

12:00 - 13:30

#### Zrównoważona organizacja pracy na stanowisku barmana – praktyczno-teoretyczny

- Higiena pracy zgodna z zasadami zrównoważonego rozwoju.
- Minimalizacja zużycia wody i energii.
- **Zarządzanie energią i wodą:** Instalacja oszczędnych kranów oraz korzystanie z energooszczędnych urządzeń, takich jak lodówki.
- Segregacja odpadów w środowisku barowym (szkło, plastik, organiczne resztki).

13:30 - 14:00

#### Przerwa obiadowa (30 minut)

14:00 - 14:30

#### Rodzaje szkła i zrównoważone techniki obsługi klientów – praktyczno-teoretyczny

- Dobór odpowiedniego szkła do drinków z uwzględnieniem efektywności ekologicznej.
- **Ograniczenie marnowania żywności:** Użycie obierek i skórek owoców do dekoracji koktajli oraz infuzji alkoholu.

14:30 - 15:00

#### Zrównoważone podejście do organizacji baru – praktyczno-teoretyczny

- Organizacja baru z uwzględnieniem zasad ergonomii i efektywności energetycznej.
- **Recykling i ponowne wykorzystanie materiałów:** Przeróbki resztek, takich jak fusy z kawy, na syropy smakowe.

15:00 - 18:00

#### Tworzenie ekologicznych drinków – praktyczny

- Przygotowanie koktajli klasycznych z użyciem składników ekologicznych:
- Mojito, Margarita, Whisky Sour, Old Fashioned, Daiquiri, Martini, Cosmopolitan, Pina Colada, Caipirinha, Bloody Mary.
- Long Island Iced Tea, Mai Tai, Tequila Sunrise, Negroni, Espresso Martini, Tom Collins, Manhattan, Blue Lagoon, Cuba Libre, Sex on the Beach.
- **Kreowanie ekologicznych drinków:** Używanie sezonowych składników, napojów roślinnych oraz dekoracji z suszonych owoców i jadalnych kwiatów.
- Warsztaty praktyczne z technik tworzenia dekoracji jadalnych i biodegradowalnych.

Dzień 2: (9:00 - 17:00)

09:00 - 12:00

#### Przygotowanie ekologicznych koktajli – praktyczny

- Rozszerzone przygotowanie koktajli klasycznych i autorskich z wykorzystaniem składników organicznych.
- **Ograniczenie marnowania żywności:** Tworzenie przepisów zero waste, wykorzystanie resztek owoców w nowych napojach.
- **Innowacje w napojach:** Użycie naparów z herbat, domowych syropów, systemów do gazowania wody oraz mocktaili itp.

12:00 - 13:00

#### Zrównoważona komunikacja z klientem – praktyczno-teoretyczny

- Edukowanie klientów o zaletach ekologicznych składników i napojów.
- **Edukacja klientów:** Promowanie ekologicznych praktyk na tablicach menu oraz organizowanie warsztatów.

13:00 - 13:30

## Przerwa obiadowa (30 minut)

13:30 - 15:30

### Warsztaty praktyczne: Praca za barem w duchu zrównoważonego rozwoju – praktyczny

- Symulacja obsługi klientów przy ekologicznym menu.
- **Recykling i ponowne wykorzystanie materiałów:** Stworzenie ozdób z pustych butelek po alkoholu.
- Testowanie autorskich koktajli na bazie organicznych składników.

15:30 - 16:30

### Budowanie ekologicznego wizerunku baru – praktyczno-teoretyczny

- Tworzenie menu z uwzględnieniem składników sezonowych i lokalnych.
- **Partnerstwo z dostawcami ekologicznych produktów:** Współpraca z lokalnymi browarami i winiarniami.

16:30 - 17:30

### Egzamin – walidacja

Szkolenie kończy się walidacją przeprowadzoną przez osobę wyznaczoną do tego celu. Certyfikat zostanie wydany przez jednostkę uprawnioną do certyfikacji, tj. **Fundacja My Personality Skills**, co potwierdzi zdobycie wymaganych kwalifikacji.

### Zielone umiejętności:

#### 1. Redukcja odpadów

- **Rezygnacja z jednorazowych słomek:** Wprowadzenie słomek ze stali nierdzewnej, bambusa, makaronu lub papieru.
- **Używanie wielorazowych narzędzi i akcesoriów:** Takich jak shakery, mieszadła czy sitka wykonane z trwałych materiałów.
- **Kompostowanie odpadków organicznych:** Skórki owoców czy resztki ziół mogą być kompostowane zamiast trafiać do śmieci.
- **Minimalizacja zużycia jednorazowych serwetek:** Można zastąpić je serwetkami materiałowymi, które można prać i używać wielokrotnie.

#### 2. Ograniczenie marnowania żywności

- **Planowanie zakupów:** Unikanie nadmiernego kupowania owoców i ziół, które szybko tracą świeżość.
- **Wykorzystanie całych owoców:** Skórki, obierki i pestki mogą być użyte do infuzji alkoholu, przygotowywania syropów czy dekoracji koktajli.
- **Tworzenie przepisów zero waste:** Wykorzystywanie resztek z produkcji koktajli w nowych napojach lub przekąskach.

#### 3. Zrównoważone zaopatrzenie

- **Lokalne produkty:** Wybór owoców, ziół i alkoholi od lokalnych dostawców, co zmniejsza ślad węglowy związany z transportem.
- **Produkty organiczne:** Korzystanie z produktów z certyfikatem ekologicznym.
- **Zrównoważony alkohol:** Wybieranie marek, które stosują ekologiczne metody produkcji i opakowań.

#### 4. Ekologiczne opakowania i akcesoria

- **Szklane butelki zamiast plastikowych:** Preferowanie materiałów, które można łatwo poddać recyklingowi.
- **Etykiety i opakowania biodegradowalne:** Używanie ekologicznych materiałów do przechowywania składników.
- **Nalewaki wielokrotnego użytku:** Zamiast jednorazowych pojemników.

#### 5. Zarządzanie energią i wodą

- **Oszczędność wody:** Instalacja systemów recyklingu wody lub oszczędnych kranów.
- **Energooszczędność:** Wybór urządzeń energooszczędnych, takich jak lodówki i zamrażarki.
- **LED-owe oświetlenie:** Zastąpienie tradycyjnych żarówek energooszczędnymi.

#### 6. Edukacja klientów

- **Informowanie o ekologicznych praktykach:** Promowanie ekologicznej filozofii w menu, na tablicach w lokalu czy w mediach społecznościowych.
- **Podnoszenie świadomości:** Organizowanie warsztatów lub pokazów na temat ekologicznych trendów w barmaństwie.

#### 7. Kreowanie ekologicznych drinków

- **Sezonowość:** Tworzenie menu w oparciu o sezonowe składniki, które są łatwiej dostępne i świeże.

- **Napoje roślinne:** Zastępowanie produktów mlecznych napojami roślinnymi, co ma mniejszy wpływ na środowisko.
- **Ekologiczne dekoracje:** Zamiast plastikowych ozdób, można używać suszonych owoców, liści lub jadalnych kwiatów.

## 8. Recykling i ponowne wykorzystanie materiałów

- **Recykling szkła, papieru i plastiku:** Wprowadzenie skutecznego systemu segregacji odpadów.
- **Ponowne wykorzystanie butelek:** Tworzenie ozdób, wazonów lub pojemników z pustych butelek po alkoholu.
- **Przeróbki resztek:** Na przykład fusy po kawie mogą być przekształcone w syrop kawowy.

## 9. Własne uprawy

- **Uprawa ziół na miejscu:** Mięta, bazylia czy rozmaryn mogą być hodowane w barze lub w pobliskim ogródku.
- **Mikroliście:** Szybko rosnące mikroliście mogą być stosowane jako dekoracja koktajli.

## 10. Partnerstwo z dostawcami ekologicznych produktów

- **Certyfikowani dostawcy:** Współpraca z firmami, które oferują produkty ekologiczne i działają zgodnie z zasadami zrównoważonego rozwoju.
- **Lokalne browary i winiarnie:** Wspieranie lokalnych producentów, którzy stawiają na ekologiczne rozwiązania.

## 11. Innowacje w napojach

- **Woda gazowana własnej produkcji:** Stosowanie systemów do gazowania wody na miejscu zamiast kupowania jej w butelkach.
- **Napary z herbat i ziół:** Użycie świeżych naparów ziołowych lub herbat jako bazowych składników w koktajlach.
- **Domowe syropy:** Produkcja syropów smakowych na bazie sezonowych owoców i ziół, z minimalnym dodatkiem cukru lub w wersjach całkowicie naturalnych.
- **Tworzenie mocktaili:** Komponowanie bezalkoholowych koktajli, które mogą konkurować smakiem z alkoholowymi, bazując na świeżych składnikach.
- **Pianki smakowe:** Wprowadzenie technik molekularnych, takich jak pianki, do dekoracji lub dodawania nowych tekstur do koktajli.
- **Mrożone drinki:** Korzystanie z naturalnych składników do tworzenia lodowych koktajli lub drinków w stylu granity.
- **Koktajle redukujące odpady:** Opracowywanie receptur, w których używane są części owoców lub składników często wyrzucane, jak skórki, pestki czy miąższ.
- **Eksperymenty z temperaturą:** Tworzenie ciepłych koktajli, np. na bazie cydru, herbaty czy przypraw korzennych.

## 12. Edukacja zespołu

- **Szkolenia ekologiczne:** Organizowanie szkoleń dla personelu na temat zrównoważonego rozwoju.
- **Wdrażanie pomysłów zespołu:** Zachęcanie pracowników do zgłaszania nowych, ekologicznych rozwiązań.

## 13. Ograniczanie emisji dwutlenku węgla

- **Transport niskoemisyjny:** Korzystanie z dostawców stosujących pojazdy elektryczne lub rowery.
- **Optymalizacja transportu:** Łączenie dostaw w jednym kursie, aby zmniejszyć ich częstotliwość.
- **Sezonowość składników:** Planowanie menu w oparciu o produkty dostępne sezonowo zmniejsza konieczność sprowadzania składników z odległych lokalizacji.
- **Efektywne zarządzanie zapasami:** Dzięki precyzyjnemu planowaniu można uniknąć nagłych, pilnych zamówień, które często generują większą emisję ze względu na konieczność ekspresowego transportu.
- **Transparentność dla klientów:** Informowanie w menu lub na stronie internetowej o krokach podejmowanych w celu redukcji emisji, co może zwiększyć świadomość i zaufanie klientów.
- **Promowanie odpowiedzialności klimatycznej:** Współpraca z dostawcami, którzy wykazują zaangażowanie w działania na rzecz ochrony klimatu.
- **Koktajle zero waste:** Wykorzystywanie części owoców i składników, które zwykle są wyrzucane, takich jak skórki, pestki czy miąższ, zmniejsza potrzebę kupowania większej ilości produktów.
- **Kompostowanie resztek organicznych:** Przekształcanie odpadków w kompost zamiast wysyłania ich na wysypisko, gdzie rozkładają się w sposób generujący metan (silniejszy gaz cieplarniany niż CO<sub>2</sub>).
- **Urządzenia energooszczędne:** Wybór lodówek, zamrażarek i innych urządzeń z certyfikatami energetycznymi (np. klasy A++) zmniejsza zużycie energii elektrycznej.
- **Używanie oświetlenia LED:** Żarówki LED zużywają mniej energii niż tradycyjne i mają dłuższą

Dalsza część w informacjach o materiałach dla uczestników usługi (z uwagi na zbyt dużą ilość znaków)

# Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 13

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 13</b> Ekologiczne narzędzia i materiały w pracy barmana	Konrad Dawid	30-05-2026	10:00	11:00	01:00
<b>2 z 13</b> Klasyfikacja napojów i składników zrównoważonych	Konrad Dawid	30-05-2026	11:00	12:00	01:00
<b>3 z 13</b> Zrównoważona organizacja pracy na stanowisku barmana	Konrad Dawid	30-05-2026	12:00	13:30	01:30
<b>4 z 13</b> Przerwa obiadowa	Konrad Dawid	30-05-2026	13:30	14:00	00:30
<b>5 z 13</b> Rodzaje szkła i zrównoważone techniki obsługi klientów	Konrad Dawid	30-05-2026	14:00	14:30	00:30
<b>6 z 13</b> Zrównoważone podejście do organizacji baru	Konrad Dawid	30-05-2026	14:30	15:00	00:30
<b>7 z 13</b> Tworzenie ekologicznych drinków	Konrad Dawid	30-05-2026	15:00	18:00	03:00
<b>8 z 13</b> Przygotowanie ekologicznych koktajli	Konrad Dawid	31-05-2026	09:00	12:00	03:00
<b>9 z 13</b> Zrównoważona komunikacja z klientem	Konrad Dawid	31-05-2026	12:00	13:00	01:00

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>10 z 13</b> Przerwa obiadowa	Konrad Dawid	31-05-2026	13:00	13:30	00:30
<b>11 z 13</b> Warsztaty praktyczne: Praca za barem w duchu zrównoważonego rozwoju	Konrad Dawid	31-05-2026	13:30	15:30	02:00
<b>12 z 13</b> Budowanie ekologicznego wizerunku baru	Konrad Dawid	31-05-2026	15:30	16:30	01:00
<b>13 z 13</b> Egzamin – walidacja: Test teoretyczny, obserwacja w warunkach rzeczywistych, wywiad swobodny	-	31-05-2026	16:30	17:30	01:00

# Cennik

## Cennik

Rodzaj ceny	Cena
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto</b>	5 000,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika netto</b>	5 000,00 PLN
<b>Koszt osobogodziny brutto</b>	227,27 PLN
<b>Koszt osobogodziny netto</b>	227,27 PLN
<b>W tym koszt walidacji brutto</b>	125,00 PLN
<b>W tym koszt walidacji netto</b>	125,00 PLN
<b>W tym koszt certyfikowania brutto</b>	250,00 PLN

# Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

## Konrad Dawid

Założyciel BEST BARu, to doświadczony barman i ekspert w swojej dziedzinie, który od lat doskonali swoje umiejętności, łącząc klasyczne techniki z nowoczesnymi trendami. Sztuka barmańska to dla niego nie tylko praca, ale również pasja, która przejawia się w dbałości o każdy szczegół i tworzeniu niezapomnianych doświadczeń dla gości. Konrad ukończył szkolenie z zakresu ekologicznych praktyk w gastronomii, co pozwala mu skutecznie wdrażać zasady zrównoważonego rozwoju w swojej pracy. Dzięki zdobytym kwalifikacjom promuje wykorzystywanie lokalnych i organicznych składników, minimalizację odpadów oraz stosowanie narzędzi wielokrotnego użytku. Jako trener, Konrad dzieli się swoją wiedzą w sposób inspirujący i przystępny, ucząc zaawansowanych technik barmańskich, profesjonalnej obsługi klientów oraz wdrażania ekologicznego podejścia w codziennej pracy za barem. Jego szkolenia łączą praktyczną naukę z nowoczesnym, zrównoważonym podejściem do zawodu barmana. Trener ukończył certyfikowane szkolenie „Ekologiczne podejście w gastronomii i barmaństwie”, które obejmowało zasady zrównoważonego rozwoju, minimalizację odpadów oraz wykorzystywanie ekologicznych składników w pracy za barem. Kluczowe kwalifikacje i doświadczenie prowadzącego zostały zdobyte w ciągu ostatnich 5 lat. Trener stale podnosi swoje kwalifikacje, zdobywając nowe umiejętności.

# Informacje dodatkowe

## Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy szkolenia otrzymają komplet profesjonalnych materiałów edukacyjnych, które obejmują zarówno materiały teoretyczne:

1. **Szczegółowe skrypty szkoleniowe** – zawierające wiedzę teoretyczną dotyczącą technik stylizacji oraz higieny pracy.
2. **Certyfikat ukończenia szkolenia**

Dalsza część ramowy program usługi:

### Uwagi dotyczące realizacji szkolenia:

1. Usługa szkoleniowa będzie realizowana wg. przelicznika godzin dydaktycznych 1 godzina szkoleniowa = 45 min
  2. Przerwy są wliczone w czas usługi rozwojowej.
  3. Szkolenie prowadzi do nabycia kwalifikacji w zawodzie: "Braman z elementami zrównoważonego rozwoju."
  4. 50% czasu trwania usługi stanowią zajęcia praktyczne, co pozwala uczestnikom na zdobycie realnych umiejętności i doświadczenia w wykonywaniu zabiegów.
- godzin praktycznych: 11 godzin dydaktycznych,
  - godzin teoretycznych: 9 godzin dydaktycznych i 30 minut
  - Egzamin walidacja: 1 godzina dydaktyczna i 15 minut

### Informacje organizacyjne dotyczące szkolenia:

- Podział na grupy podczas zajęć praktycznych ustalany jest przez prowadzącego na podstawie liczby zgłoszonych uczestników.
- Szkolenie odbywa się w formie stacjonarnej. Dla każdego uczestnika przygotowane jest indywidualne stanowisko barmańskie, wyposażone we wszystkie niezbędne materiały i sprzęt potrzebny do zajęć praktycznych.

## Dla kogo przeznaczone jest szkolenie?

Szkolenie barmańskie z elementami zrównoważonego rozwoju skierowane jest do osób, które chcą rozpocząć swoją przygodę z profesjonalnym barmaństwem, jak również do tych, którzy chcą rozwinąć swoje umiejętności w zakresie technik miksologicznych, pracy za barem i obsługi klienta. To idealna propozycja zarówno dla osób planujących pracę w branży gastronomicznej, jak i dla pasjonatów chcących zdobyć praktyczną wiedzę i doświadczenie w przyjaznej, warsztatowej atmosferze. Szkolenie uwzględnia również nowoczesne podejście do pracy za barem – z naciskiem na zrównoważone praktyki, ograniczanie marnowania surowców, odpowiedzialne gospodarowanie zasobami oraz kreatywne wykorzystanie składników sezonowych i lokalnych.

----

PRT:

3.3 - GOSPODAROWANIE ODPADAMI

3.6 - ZARZĄDZANIE ŚRODOWISKIEM

## Warunki uczestnictwa

Brak

## Informacje dodatkowe

**W przypadku dofinansowania usługi szkoleniowej na poziomie conajmniej 70% jest zwolniona z podatku VAT.**

Podstawa: art. 43 ust.1 pkt 29 lit.c ustawy o VAT oraz §3 ust. 1 pkt 14 rozporządzenie Ministra Finansów z dnia 20.12.2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień (Dz. U. z 2015, poz. 736)

-----


## Adres

ul. Józefa Wolnego 4

40-857 Katowice

woj. śląskie

Wejście do budynku i sala szkoleniowa:

 Kod do domofonu: 230 (kluczyk) 1991

 Po wejściu do budynku po lewej stronie znajdują się szklane drzwi z numerem 8 – kod do drzwi: 1105\*

 Drzwi do sali szkoleniowej będą wyraźnie oznaczone i widoczne z daleka.

 Kuchnia znajduje się na końcu korytarza po lewej stronie.

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

## Kontakt



Klaudia Powroźnik



**E-mail** [k.powroznik@awdir.pl](mailto:k.powroznik@awdir.pl)

**Telefon** (+48) 720 412 487