

**Kurs Kelner (kod zawodu 513101)/ Barman (kod zawodu 513202)**

Numer usługi 2026/03/25/12226/3437030

6 700,00 PLN brutto

6 700,00 PLN netto

148,89 PLN brutto/h

148,89 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Best Lingua Monika
Mazur

★★★★★ 4,9 / 5

523 oceny

📍 Ropczyce

🏢 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 45:00 h

📅 25.05.2026 do 14.06.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Kurs Kelner (kod zawodu 513101)/ Barman (kod zawodu 513202) adresowany jest do osób, które:

- pracują już w gastronomii lub hotelarstwie;
- chcą uzyskać nową kwalifikację lub przekwalifikować się;
- są nauczycielami przedmiotów zawodowych w szkołach gastronomicznych;
- są absolwentami szkół zawodowych z obszaru hotelarstwa i gastronomii
- są zainteresowane tematyką szkolenia.

Kurs jest odpowiedni dla osób na każdym poziomie zaawansowania, zarówno posiadających podstawowe umiejętności i doświadczenie w pracy za barem, jak i osób bez wiedzy branżowej i doświadczenia zawodowego, zainteresowanych tematyką szkolenia i chcących uzyskać kwalifikacje w tym zakresie.

Minimalna liczba uczestników

10

Maksymalna liczba uczestników

25

Data zakończenia rekrutacji

24-05-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

45

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Znak Jakości TGLS Quality Alliance

Cel

Cel edukacyjny

Kurs Kelner (kod zawodu 513101)/ Barman (kod zawodu 513202) 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
Charakteryzuje obowiązki służbowe na stanowisku kelnera i barmana uwzględniając kulturę pracy	- definiuje sylwetkę i postawę kelnera i barmana: kulturę i styl pracy uwzględniając typ lokalu gastronomicznego	Test teoretyczny
	- definiuje potrzebne kwalifikacje i umiejętności zawodowe: predyspozycje do wykonywania zawodów kelnera i barmana	Test teoretyczny
	- charakteryzuje obowiązki wykonywane na stanowiskach kelnera / barmana: czynności przed, w trakcie i po zakończonej pracy w zależności od zajmowanego stanowiska i zawodu	Test teoretyczny
Orientuje się w zasadach pracy i przygotowuje stanowisko pracy barmana	- przygotowuje stanowisko barowe	Obserwacja w warunkach symulowanych
	- charakteryzuje i używa niezbędne wyposażenie profesjonalnego baru: sprzęt barmański, szkło barowe, miary barowe – podział, profesjonalne nazewnictwo i zastosowanie	Test teoretyczny Obserwacja w warunkach symulowanych
	- przygotowuje półprodukty, lód i owoce	Obserwacja w warunkach symulowanych
	- charakteryzuje proces obsługi Gościa z uwzględnieniem psychologii sprzedaży, techniki sprzedaży, metody zwiększania zysku	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Orientuje się w towaroznawstwie napojów alkoholowych i bezalkoholowych	- omawia zarys historyczny oraz proces produkcji alkoholu, podział i klasyfikację rodzajową	Test teoretyczny
	- omawia zasady serwowania poszczególnych rodzajów wódek czystych i gatunkowych przy użyciu odpowiedniego rodzaju szkła	Test teoretyczny
	- opisuje i podaje informacje o podstawowych alkoholach wykorzystywanych w barze	Test teoretyczny
	- rozróżnia napoje bezalkoholowe	Test teoretyczny
Definiuje techniki produkcji i przygotowuje napoje mieszane	- charakteryzuje podział koktajli z uwzględnieniem klasyfikacji rodzajowej shot, short, long drink	Test teoretyczny
	- omawia techniki przyrządzania napojów mieszanych oraz dobiera daną technikę do przygotowania koktajlu/drinka	Test teoretyczny
	- omawia sztukę prezentacji i techniki dekorowania drinków z użyciem owoców, wykonuje dekoracje drinków	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny Obserwacja w warunkach symulowanych
	- omawia kolejność czynności, zasady serwisu i prezentacji napojów mieszanych	Test teoretyczny
	- charakteryzuje receptury, składniki oraz przyrządza klasyczne koktajle	Test teoretyczny Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Orientuje się w aktualnych trendach barowych oraz wykorzystuje je w praktyce przy wykonywaniu napojów mieszanych	- stosuje ciekły azot w przygotowaniu i serwisie napojów mieszanych	Obserwacja w warunkach symulowanych
	- stosuje proces wędzenia i aromatyzowanie	Obserwacja w warunkach symulowanych
	- efektywnie dekoruje napoje: garnish klasyczny oraz niestandardowe kreacje podania, koktajle płonące, wielowarstwowe i widowiskowe	Obserwacja w warunkach symulowanych
Orientuje się w zasadach i przygotowuje stanowisko pracy kelnera	- omawia zasady utrzymania czystości sali konsumenckiej i zaplecza kelnerskiego	Test teoretyczny
	- przygotowuje salę restauracyjną do obsługi Gości zgodnie z obowiązującymi zasadami	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
	- rozróżnia oraz wykorzystuje rodzaje białiny stołowej wg przeznaczenia	Obserwacja w warunkach symulowanych
	- rozróżnia rodzaje i zastosowanie naczyń stołowych, sztućców i szkła: podział i nazewnictwo	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	- rozróżnia i stosuje odpowiednie techniki przenoszenia tac, zastawy stołowej oraz innych elementów wyposażenia gastronomicznego potrzebnych do obsługi konsumenta	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	- wykonuje dekoracyjne składanie serwetek oraz okolicznościowe aranżacje stołu	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Orientuje się w zasadach obsługi gości oraz przygotowuje salę konsumencką	- nakrywa stoły zastawą według zasad ogólnych oraz wykonuje nakrycia okazjonalne
- rozróżnia szczegółowe metody obsługi gości, takie jak talerzowa, półmiskowa		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
- stosuje odpowiednią kolejność serwowania dań	Obserwacja w warunkach symulowanych	

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Samodzielnie obsługuje gości z wykorzystaniem technik i metod efektywnej sprzedaży dań i napojów	- omawia i stosuje w praktyce zasady obsługi i komunikacji z Gośćmi	Test teoretyczny
	- stosuje personalizację obsługi z uwzględnieniem potrzeb Gości odnośnie alergii, preferencji podania, indywidualnych wymagań	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Omawia kluczowe aspekty funkcjonowania i prowadzenie lokalu gastronomicznego	- informuje Gości o ofercie sezonowej, specjalnej, specjalnościach lokalu	Obserwacja w warunkach symulowanych
	- promuje produkty lokalne z farm rzemieślniczych i ekologicznych	Obserwacja w warunkach symulowanych
	- serwuje wino: omawia klasyfikację, podział, dobiera wino do posiłków	Obserwacja w warunkach symulowanych
	- omawia i stosuje zasady gościnności w prowadzeniu lokalu gastronomicznego	Test teoretyczny
	- charakteryzuje podstawowe pojęcia prowadzenia lokalu w aspekcie prawnym i ekonomicznym	Test teoretyczny
	- pracuje w zespole, kreuje dobrą atmosferę w pracy oraz odpowiedzialne podejście do obowiązków	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem zawierają opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji i zgodnie z zaplanowanymi metodami walidacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

Cel usługi:

Kurs Kelner (kod zawodu 513101) / Barman (kod zawodu 513202) 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.

Grupa docelowa:

Kurs Kelner (kod zawodu 513101)/ Barman (kod zawodu 513202) adresowany jest do osób, które:

- pracują już w gastronomii lub hotelarstwie;
- chcą uzyskać nową kwalifikację lub przekwalifikować się;
- są nauczycielami przedmiotów zawodowych w szkołach gastronomicznych;
- są absolwentami szkół zawodowych z obszaru hotelarstwa i gastronomii
- są zainteresowane tematyką szkolenia.

Kurs jest odpowiedni dla osób na każdym poziomie zaawansowania, zarówno posiadających podstawowe umiejętności i doświadczenie w pracy za barem, jak i osób bez wiedzy branżowej i doświadczenia zawodowego, zainteresowanych tematyką szkolenia i chcących uzyskać kwalifikacje w tym zakresie.

Warunki organizacyjne dla przeprowadzenia szkolenia:

- Zalecana minimalna liczba osób na szkoleniu: 10
- Zalecana maksymalna liczba osób na szkoleniu: 25

Sala zapewnia odpowiednią ilość miejsc siedzących oraz umożliwia przeprowadzenie części praktycznej szkolenia (m.in. dostęp do bieżącej wody). W sali znajdują się stoły, na których uczestnicy będą mogli zapisywać notatki. Zajęcia będą prowadzone z wykorzystaniem zróżnicowanych form: indywidualnie i grupowo.

Szkolenie trwa 45 godzin dydaktycznych (1 godz. dydaktyczna/szkoleniowa = 45 min). Liczba godzin praktycznych 33 godzin dydaktycznych, liczba godzin teoretycznych 9 godzin dydaktycznych, walidacja 3 godziny dydaktyczne. W trakcie realizacji kursu zostały zaplanowane przerwy, które są uwzględnione w harmonogramie, nie są wliczone w czas trwania usługi szkoleniowej. Walidacja i Certyfikacja jest wliczona w cenę i czas trwania usługi szkoleniowej.

Uczestnicy otrzymają zaświadczenie o ukończeniu szkolenia pod warunkiem uczestnictwa w usłudze na poziomie min. 80% oraz przystąpienia do walidacji.

Po zakończonym procesie kształcenia, uczestnicy przystąpią do egzaminu prowadzonego przez niezależny podmiot zewnętrzny ICVC Certyfikacja Sp. z o.o., który przeprowadzi walidację, a w efekcie jeżeli uczestnik osiągnie minimalne progi zaliczenia, potwierdzi uzyskanie kwalifikacji stosowną certyfikacją.

Przebieg procesu walidacji i certyfikacji:

Weryfikacja efektów uczenia się składa się z części teoretycznej i praktycznej. Walidacja prowadzona jest metodą testu teoretycznego, obserwacji w warunkach symulowanych. Walidator nie bierze udziału w procesie kształcenia. Walidator każdorazowo prowadzi walidację w sposób stacjonarny w sali szkoleniowej. Jednostka walidująca jest również jednostką certyfikującą.

Próg zaliczenia testu teoretycznego – min 70% poprawnych odpowiedzi. – pytania zamknięte. Próg zaliczenia obserwacji w warunkach symulowanych: spełnienie co najmniej 70% kryteriów.

Egzamin zewnętrzny potwierdzający uzyskanie kwalifikacji przeprowadzony zostanie przez zewnętrzną jednostkę - ICVC Certyfikacja Sp. z o.o. Osoby, które zdadzą egzamin zewnętrzny (walidacja z wynikiem pozytywnym) otrzymają Certyfikat Kelner / Barman.

Uczestnicy otrzymają wszelkie materiały szkoleniowe do części teoretycznej oraz praktycznej. Materiały do części teoretycznej - skrypt, notes, długopis. Materiały do wykonywania zajęć praktycznych tj. urządzenia i narzędzia (szklanki, mieszadła oraz niezbędne wyposażenie baru) oraz materiały zużywalne niezbędne do realizacji szkolenia.

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.

Uczestnicy celem łatwiejszego przyswojenia materiału oraz osiągnięcia celu edukacyjnego powinni zapoznać się z ogólnodostępną literaturą, artykułami popularnonaukowymi lub ogólnodostępnymi filmikami z zakresu sztuki barmańskiej i kelnerskiej.

Program szkolenia:

1.Sylwetka Kelnera i Barmana. Kultura pracy i obowiązki służbowe na danym stanowisku - 2 godz. (w tym: teoria 2 godz.)

- sylwetka i postawa kelner i barmana: kultura i styl pracy uwzględniająca typ lokalu gastronomicznego
- potrzebne kwalifikacje i umiejętności zawodowe - predyspozycje do wykonywania zawodów kelnera i barmana
- obowiązki wykonywane na stanowisku : czynności przed, w trakcie i po zakończonej pracy w zależności od zajmowanego stanowiska i zawodu

2.Organizacja i przygotowanie stanowiska pracy barmana - 2 godz. (w tym teoria 1 godz, praktyka 1 godz.)

- Organizacja baru – ergonomia w pracy: odpowiednie przygotowanie i rozmieszczenie stanowiska barowego,
- niezbędne wyposażenie profesjonalnego baru: sprzęt barmański, szkło barowe – podział, profesjonalne nazewnictwo i zastosowanie,
- miary barowe – właściwe posługiwanie się miarkami oraz freepouringiem,
- odpowiednie zatowarowanie, przygotowanie półproduktów, lodu i owoców

3.Towaroznawstwo napojów alkoholowych i bezalkoholowych - 4 godz. (w tym teoria 2 godz., praktyka 2 godz.)

- alkohol: zarys historyczny,
- produkcja alkoholu – podstawowe pojęcia: surowiec do produkcji,
- fermentacja, destylacja, rektyfikacja, maceracja, maturacja,
- wódki – podział i klasyfikacja rodzajowa,
- zasady serwowania poszczególnych rodzajów wódek czystych i gatunkowych – rodzaje używanego szkła
- napoje bezalkoholowe

4.Technika produkcji napojów mieszanych - 16 godz. (w tym: praktyka 16 godz.)

- podział koktajli – klasyfikacja rodzajowa: shot, short, long drinki,
- techniki przyrządzania napojów mieszanych: shaking, building, blending, stirring, throwing, muddling,
- sztuka prezentacji – techniki dekorowania drinków (garnish) z użyciem owoców
- przygotowywanie napojów mieszanych - kolejność czynności, zasady serwisu i prezentacji
- klasyki koktajlowe - receptury, które trzeba znać
- wykorzystanie koktajlowych standardów przy przygotowaniu własnej kompozycji - twistowanie receptur

5.Aktualne trendy barowe - 4 godz. (w tym: praktyka 4 godz.)

- ciekły azot: zastosowanie praktyczne w przygotowaniu i serwisie,
- wędzenie i aromatyzowanie: flavour blaster, smoking gun,
- dekorowanie napojów: garnish: klasyczny oraz niestandardowe kreacje podania,
- efektowne podanie napojów mieszanych: koktajle płonące, wielowarstwowe i widowiskowe,
- tworzenie własnych: infuzji alkoholowych, syropów, kordiałów i półproduktów typu home made: praktyczne wskazówki i zastosowanie.

6.Organizacja i przygotowanie sali - 2 godz. (w tym: teoria 2 godz.)

- zasady utrzymania czystości sali konsumenckiej i zaplecza kelnerskiego
- przygotowanie sali konsumenckiej do obsługi Gości: klasyczne nakrycie z wykorzystaniem białej stołowej
- rodzaje białej stołowej wg przeznaczenia
- rodzaje i zastosowanie naczyń stołowych, sztućców i szkła: podział i nazewnictwo

7.Obługa Gości restauracyjnych - przygotowania do obsługi - 4 godz. (w tym: teoria 1 godz., praktyka 3 godz.)

- technika przenoszenia tac i zastawy stołowej
- technika przenoszenia talerzy, szkła i sztućców
- składanie dekoracyjne serwetek - podstawowe wzory – zastosowanie dekoracyjnego składania serwet
- nakrywanie stołów zastawą stołową – ogólne zasady
- nakrycie w serwisie à la carte oraz do określonego menu
- nakrycia okazjonalne – aranżacja dekoracyjnego nakrycia stołu
- metody obsługi gości: talerzowa, półmiskowa - kolejność podania, odpowiednia strona serwisu

8.Przebieg procesu obsługi Gościa z wykorzystaniem technik i metod efektywnej sprzedaży dań i napoi - 8 godz. (w tym: teoria 1 godz., praktyka 7 godz.)

- personalizacja obsługi z uwzględnieniem potrzeb Gości odnośnie alergii, preferencji podania, indywidualnych wymagań
- odpowiednie informowanie Gości o ofercie sezonowej, specjalnej, specjalnościach lokalu
- promowanie produktów lokalnych z farm rzemieślniczych i ekologicznych
- sprzedaż sugestywna- gruntowna znajomość oferty lokalu podstawą efektywnej pracy kelnera
- najlepsze momenty na sprzedaż
- wino w restauracji: klasyfikacja, podział, dobór wina do posiłków, przebieg procesu serwowania wina, najlepsze momenty na sprzedaż wina podczas obsługi Gości

9.Walidacja i certyfikacja efektów szkolenia - 3 godz. (metody walidacji: test teoretyczny, obserwacja w warunkach symulowanych)

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 0

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.					

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	6 700,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 113 ust. 1 ustawy o VAT ze względu na wartość sprzedaży	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	6 700,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	148,89 PLN
Koszt osobogodziny netto	148,89 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Mariusz Grzesik

rener, szkoleniowiec z zakresu kursów o tematyce barman, barista.
Posiada wyższe wykształcenie oraz przygotowanie pedagogiczne, 20 letnie doświadczenie w branży gastronomicznej.

Szkolenia barmańskie / baristyczne prowadzi od 2007 r.

Wybrane doświadczenie zawodowe:

2022–obecnie - Szkoła Mistrzów Gastronomii – dyrektor/trener/szkoleniowiec

- szkolenia o tematyce barman, barista,
- szkolenia zaawansowane dla personelu pracującego
- szkolenia podstawowe dla osób bez doświadczenia

2007-2023 – ANSYTNT – właściciel /trener/szkoleniowiec

- szkolenia o tematyce Barman, Barista,
- szkolenia zaawansowane dla personelu pracującego
- szkolenia podstawowe dla osób bez doświadczenia
- szkolenia z EFS w ramach POKL

Posiadane szkolenia zawodowe/certyfikaty:

- Kurs Barman-Mixer II Stopień "AKADEMIA MIKSOLOGII" Organizator: SPB-PBA
- Kurs Pedagogiczny dla Nauczycieli Praktycznej Nauki Zawodu
- Kurs Baristyczny Organizator: Elite
- Techniki molekularne - Miksologia Molekularna Organizator: Akademia Kulinarna Farutex
- Barman Mistrz Organizator: HRC Consulting Group Sp. z o.o.
- Aktywna i efektywna sprzedaż Organizator: Hotele Plus

Ważniejsze osiągnięcia:

- Konkurs Mistrzostwa Polski Barmanów Flair – Wyborowa drink festiwal 2006 – II miejsce
- Konkurs Mistrzostwa Polski Barmanów Flair – Wyborowa drink festiwal 2007 – II miejsce
- Konkurs International Bartenders Association Singapore 2010

Publikacje/opracowania

- „Jeżowa Książka Kucharska” – własne receptury na cocktaile bezalkoholowe

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają wszelkie materiały szkoleniowe do części teoretycznej oraz praktycznej. Materiały do części teoretycznej - skrypt w wersji drukowanej, notes, długopis. Uczestnicy otrzymają materiały najpóźniej w dniu rozpoczęcia usługi.

Warunki uczestnictwa

W przypadku kursów dofinansowanych warunkiem uczestnictwa w kursie jest spełnienie warunków przedstawionych przez danego Operatora, wskazanych w umowie wsparcia i właściwym regulaminie.

Uczestnik powinien zapisać się na usługę min. 1 dzień przed terminem jej rozpoczęcia.

Uczestnik zobowiązany jest do wzięcia udziału w usłudze w wymiarze nie mniejszym niż 80% obecności, oraz przystąpić do procesu walidacji.

Informacje dodatkowe

Uczestnicy przyjmują do wiadomości, że usługa może być poddana monitoringowi z ramienia Operatora lub BUR i wyrażają na to zgodę.

Dostawca usługi zapewnia realizację usługi rozwojowej uwzględniając potrzeby osób ze szczególnymi potrzebami funkcjonalnymi (w tym również dla osób z niepełnosprawnościami) zgodnie ze Standardami dostępności dla polityki spójności 2021-2027. Zatem uczestnik ze szczególnymi potrzebami funkcjonalnymi powinien na co najmniej 7 dni kalendarzowych przed terminem rozpoczęcia realizacji usługi zgłosić Organizatorowi dodatkowe wymagania/swoje potrzeby dot. umożliwienia mu udziału w usłudze.

Podstawa zwolnienia z VAT: § 3 ust. 1 pkt. 14 Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień.

Adres

ul. Wincentego Witosa 10

39-100 Ropczyce

woj. podkarpackie

Zajęcia w motelu Super 6 w Ropczycach, ul. Wincentego Witosa 10

Walidacja w Motelu Super 6 w Ropczycach, ul. Wincentego Witosa 10

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Sale szkoleniowe spełniają warunki BHP.

Kontakt



MONIKA MAZUR

E-mail monika.mazur@britishschool.pl

Telefon (+48) 692 652 488