



Centrum Edukacji i
Kultury "Zenit"
Ryszard Girczyc

★★★★★ 4,7 / 5

12 ocen

Kurs "Kelner - barman - barista"

Numer usługi 2026/03/26/50774/3438573

📍 Włocławek

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 40:00 h

📅 25.05.2026 do 03.08.2026

4 800,00 PLN brutto

4 800,00 PLN netto

120,00 PLN brutto/h

120,00 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikatory projektów	Kierunek - Rozwój, Regionalny Fundusz Szkoleniowy II
Grupa docelowa usługi	osoby dorosłe chcące z własnej inicjatywy nabywać kompetencje lub kwalifikacje, które mieszkają w rozumieniu Ustawy – Kodeks cywilny lub pracują lub uczą się na obszarze województwa kujawsko-pomorskiego, w tym osoby pracujące lub planujące podjęcie pracy na stanowisku Kelner - barman - barista; usługa adresowana również dla Uczestników Projektu „Kierunek – Rozwój”
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	15
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	40
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości TGLS Quality Alliance

Cel

Cel edukacyjny

usługa szkoleniowa pn.: "Kelner - barman - barista" przygotowuje do wykonywania pracy na stanowisku Kelner - barman - barista

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Posługuje się wiedzą z zakresu pracy na stanowisku kelnera</p>	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzuje pracę kelnera - omawia zasady higieny i bezpieczeństwa w pracy w pracy kelnera - charakteryzuje zasady obsługi klienta - omawia zasady obsługi kasy fiskalnej oraz terminali płatniczych - rozróżnia techniki serwowania i prezentacji potraw i napojów - omawia zasady etykiety i savoir-vivre w pracy kelnerskiej - definiuje dress code kelnera - charakteryzuje zasady obsługi przyjęć, bankietów i innych wydarzeń specjalnych 	<p>Test teoretyczny</p>
<p>Posługuje się wiedzą z zakresu pracy na stanowisku barmana</p>	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzuje pracę barmana - rozróżnia wyposażenie baru, narzędzia i sprzęt używany przez barmana - omawia zasady przechowywania i konserwacji produktów alkoholowych i niealkoholowych - rozróżnia rodzaje alkoholi i ich cechy charakterystyczne - charakteryzuje zasady odpowiedzialnej sprzedaży i podawania alkoholu, w tym prawne aspekty pracy w branży alkoholowej - omawia techniki mieszania i muddlingu - charakteryzuje zasady przygotowania drinków i koktajli 	<p>Test teoretyczny</p>
<p>Posługuje się wiedzą z zakresu pracy na stanowisku baristy</p>	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzuje pracę baristy - omawia zasady działania i obsługi ekspresów do kawy - rozróżnia rodzaje kawy i techniki parzenia kawy - omawia zasady przygotowywania różnych napojów kawowych 	<p>Test teoretyczny</p>
<p>Wykonuje czynności z zakresu pracy na stanowisku kelnera</p>	<ul style="list-style-type: none"> - obsługuje klientów - serwuje i prezentuje potrawy i napoje - nakłada i podaje potrawy - używa naczyń i sztuców - obsługuje kasy finalne i terminale płatnicze - serwuje potrawy z ceremonią - wykonuje czynności z zakresu dekantacji wina - obsługuje przyjęcia, bankiety i inne wydarzenia specjalne - tworzy estetyczne kompozycje na talerzu 	<p>Test teoretyczny</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wykonuje czynności z zakresu pracy na stanowisku barmana	<ul style="list-style-type: none"> - używa narzędzi i sprzętu barmańskiego - sprzedaje i podaje alkohol - przygotowuje popularne, nowe i personalizowane drinki i koktajle - tworzy kartę napojów na potrzeby lokalu - obsługuje gości - wykorzystuje sezonowe składniki i trendy w świecie barmaństwa - serwuje drinki - obsługuje imprezy, przyjęcia i wydarzenia specjalne 	Test teoretyczny
<p>Wykonuje czynności z zakresu pracy na stanowisku baristy</p> <p>Doskonali swoje umiejętności związane z wykonywaniem pracy na stanowisku kelner – barman - barista, śledzi nowe trendy i technologię oraz dostosowuje się do zmian na rynku i w branży</p>	<ul style="list-style-type: none"> - obsługuje ekspresy do kawy - przygotowuje różne napoje kawowe - dekoruje i prezentuje napoje kawowe - tworzy kartę kawową dla kawiarni - przygotowuje nowe receptury i kompozycje kawowe - obsługuje klientów - identyfikuje wady i zalety kawy - organizuje pracę w kawiarni <ul style="list-style-type: none"> - skutecznie komunikuje się z klientami, aby zrozumieć ich potrzeby, udzielać informacji o menu i ofertach oraz rozwiązywać ewentualne problemy - obsługuje gości z uśmiechem i profesjonalizmem, dbając o ich komfort i zadowolenie - wykazuje empatyczne podejście do klientów, szczególnie w przypadku sytuacji stresowych czy nietypowych zleceń - współpracuje z innymi członkami personelu w celu zapewnienia płynnego przebiegu pracy w restauracji/ kawiarni /barze - zachowuje spokój i profesjonalizm nawet w sytuacjach dużej liczby zamówień czy niezadowolenia klientów - wykazuje się kreatywnością oraz precyzją - efektywnie zarządza czasem 	<p>Test teoretyczny</p> <p>Test teoretyczny</p>

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

1. Kelner

Charakterystyka pracy kelnera

Zasady higieny i bezpieczeństwa w pracy

Obsługa klienta

Techniki serwowania potraw i napojów

Nakładanie i podawanie potraw

Obsługa naczyń i sztućców

Opisywanie i doradzanie dań i napojów

Obsługa kasy fiskalnej / terminali płatniczych i rozliczanie klientów

Etykieta i savoir-vivre w pracy kelnerskiej

Dress code i prezentacja osobista

Serwowanie potraw z ceremonią (np. flambe)

Umiejętności dekantacji wina

Obsługa specjalnych zleceń

Obsługa przyjęć, bankietów i innych wydarzeń specjalnych

Radzenie sobie w sytuacjach nietypowych

Tworzenie estetycznych kompozycji na talerzu

Prezentacja dań i napojów

2. Barman

Charakterystyka pracy barmana

Wyposażenie baru

Narzędzia i sprzęt używany przez barmana

Zasady przechowywania i konserwacji produktów alkoholowych i niealkoholowych

Rodzaje alkoholi i ich cechy charakterystyczne

Zasady odpowiedzialnej sprzedaży i podawania alkoholu

Podstawowe techniki mieszania i muddlingu

Korzystanie z shakera, mieszadła i innych narzędzi

Przygotowywanie popularnych drinków i koktajli

Tworzenie i adaptacja karty napojów do potrzeb lokalu

Tworzenie nowych drinków i kompozycji

Wykorzystanie sezonowych składników i trendów w świecie barmaństwa

Estetyczne podawanie drinków

Zasady obsługi gości i specjalnych zleceń

Obsługa imprez, przyjęć i innych wydarzeń specjalnych

Tworzenie personalizowanych drinków

Zarządzanie czasem i zapasami

Planowanie pracy i organizacja stanowiska pracy

Podstawowa wiedza o winach i piwach

Umiejętność doradzania klientom w wyborze odpowiedniego trunku

Prawne aspekty pracy w branży alkoholowej

Wymogi dotyczące sprzedaży alkoholu i obsługi klienta

3. Barista

Charakterystyka pracy baristy

Zasady działania ekspresów do kawy

Obsługa ekspresu: kalibracja, czyszczenie, konserwacja

Rodzaje kawy

Proces palenia kawy: jasny, średni, ciemny stopień palenia

Techniki parzenia kawy

Przygotowanie różnych napojów kawowych

Dekoracja i prezentacja napojów

Mleko i jego przetwarzanie

Smak i aromat kawy

Identyfikacja wad i zalet kawy

Tworzenie karty kawowej dla kawiarni

Tworzenie nowych receptur i kompozycji kawowych

Sezonowe menu i promocje

Obsługa klienta

Zasady zachowania w miejscu pracy

Organizacja pracy w kawiarni

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	4 800,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 800,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	120,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	120,00 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, pliki dokumentów przygotowanych w dowolnym formacie

Informacje dodatkowe

Zawarto umowę z WUP w Toruniu w ramach Projektu „Kierunek – Rozwój”

Aby ukończyć szkolenie wymagana jest frekwencja na poziomie co najmniej 80%.

Adres

ul. Młynarska 1a/3
87-800 Włocławek
woj. kujawsko-pomorskie

Szkolenie realizowane będzie we Włocławku na osiedlu Śródmieście przy ul. Młynarskiej 1a/3 (centrum miasta, w pobliżu przystanki autobusowe). Obiekt składa się z 3 kondygnacji, w całości dostosowany jest do potrzeb osób z niepełnosprawnościami (m.in.: podjazdy, winda, toalety, system informacyjno-udźwiękający STEP HEAR dla osób niewidomych i słabowidzących). Na posesji znajduje się nieodpłatny / zamykany parking dla klientów. W skład bazy dydaktyczno – lokalowej wchodzi sale szkoleniowo – doradcze z wyposażeniem (komputery / laptopy, rzutniki multimedialne, tablice sucho-ścieralne / flip-chart / interaktywne), aula konferencyjna, recepcja, szatnia i foyer z wygodnymi kanapami, serwisem kawowym, gdzie uczestnicy szkoleń mogą odpocząć podczas przerw. W całym obiekcie jest bezprzewodowy Internet.

Zajęcia praktyczne realizowane będą w odpowiednio wyposażonej pracowni gastronomicznej.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Laboratorium komputerowe

Kontakt



Katarzyna Etynkowska

E-mail cezenit@op.pl

Telefon (+48) 544 262 666