



Kurs Zawodowy Kelner (kod zawodu - 513101)/ Barman (kod zawodu - 513202)

Numer usługi 2026/03/30/161251/3448000

6 700,00 PLN brutto

6 700,00 PLN netto

148,89 PLN brutto/h

148,89 PLN netto/h

161,11 PLN cena rynkowa ⓘ

Open Bar Tomasz
Szczęsny

★★★★★ 4,9 / 5

354 oceny

📍 Ropczyce / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 45 h

📅 25.05.2026 do 29.05.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Kurs Kelner (kod zawodu -513101)/ Barman (kod zawodu- 513202) z egzaminem 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 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

10

Maksymalna liczba uczestników

20

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.

Synteza:

Zajmuje się kompleksową obsługą konsumenta w zakładach gastronomicznych oraz prowadzi dokumentację sprzedaży i rozliczenia kelnerskie.

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
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	Omawia i charakteryzuje zasady autoprezentacji i pierwszego wrażenia	Test teoretyczny
Definiuje zasady komunikacji werbalnej i pozawerbalnej	Omawia i charakteryzuje zasady komunikacji werbalnej i pozawerbalnej	Test teoretyczny
Definiuje tematy dotyczące savoir vivre z zakresu branży gastronomicznej	Omawia i charakteryzuje tematy dotyczące savoir vivre z zakresu branży gastronomicznej	Test teoretyczny
Stosuje standardy profesjonalnego przyjęcia zamówienia	Omawia i charakteryzuje profesjonalne przyjęcie zamówienia	Test teoretyczny
Stosuje się do zasad udzielania wyczerpujących informacji	Omawia i charakteryzuje zasady udzielania wyczerpujących informacji	Test teoretyczny
Definiuje zasady dotyczące jakości podawanych potraw	Omawia i charakteryzuje zasady dotyczące jakości podawanych potraw	Test teoretyczny
Definiuje zasady przygotowania różnego rodzaju napojów – dobór składników	Omawia i charakteryzuje zasady przygotowania różnego rodzaju napojów – dobór składników	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozróżnia techniki przygotowywania napojów	Omawia i charakteryzuje techniki przygotowywania napojów	Test teoretyczny
Planuje i organizuje zapasy oraz składanie zamówienia	Omawia i charakteryzuje śledzenie zapasów i składanie zamówienia	Test teoretyczny
Stosuje wysoki poziom uważności na obsługiwanych gości	Omawia i charakteryzuje wysoki poziom uważności na obsługiwanych gości	Test teoretyczny
Stosuje zasady dotyczące zdolności podzielności uwagi i szybkiego reagowania	Omawia i charakteryzuje zdolność podzielności uwagi i szybkiego reagowania	Test teoretyczny
Planuje i organizuje współpracę zespołową	Omawia i charakteryzuje współpracę zespołową	Test teoretyczny
Charakteryzuje się dobrą pamięcią	Omawia zasady dobrej pamięci	Test teoretyczny

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

Zadania zawodowe:

przygotowywanie sali konsumpcyjnej do obsługi kelnerskiej, tj.: przygotowanie (polerowanie) sztućców, szkła, porcelany oraz naczyń do wydawania potraw i napojów, nakrywanie stołów do konsumpcji z uwzględnieniem pory dnia i składanego zamówienia oraz z wykorzystaniem elementów dekoracyjnych (np. kompozycje kwiatowe); udzielanie konsumentowi informacji dotyczących jadłospisów,

wartości odżywczych potraw i technologii ich przyrządzania; doradzanie konsumentowi odpowiedniego asortymentu potraw i napojów w zależności od wymagań dietetycznych, przyzwyczajzeń i specyfiki kuchni (regionalna, staropolska, innych narodów); przyjmowanie i rejestrowanie zamówień konsumenckich; pobieranie potraw i napojów z kuchni i bufetów oraz ocenianie ich dekoracji i estetyki; serwowanie potraw i napojów; sporządzanie lub wykańczanie potraw w obecności konsumenta (tranżerowanie mięsa, filetowanie ryb, grillowanie potraw, flambirowanie zakąsek i deserów, sporządzanie zakąsek gorących i zimnych oraz ich doprawianie, sporządzanie i serwowanie koktajli bezalkoholowych i alkoholowych); posługiwanie się narzędziami i przyrządami typu: tace, wózki kelnerskie do serwowania potraw, przyrządy do otwierania puszek i butelek, sztucce do serwowania potraw; obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w części handlowej zakładu gastronomicznego, np.: elektronicznych kas kelnerskich, kalkulatorów, komputerów, kostkarek do lodu; zmiana nakryć i obrusów w obecności konsumenta; sprzątanie ze stołów z zachowaniem odpowiedniej kolejności i warunków higienicznych; inkasowanie należności, rozliczanie z pobranych potraw i napojów oraz dziennego utargu; utrzymywanie porządku na stanowisku pracy oraz przestrzeganie zasad bhp, ppoż. i sanitarno-higienicznych; obsługiwanie uczestników przyjęć okolicznościowych z uwzględnieniem obowiązujących zasad nakrywania stołów, rozsadzania gości, pierwszeństwa obsługi; opracowywanie karty potraw i napojów na przyjęcia okolicznościowe; propagowanie nowych wyrobów kulinarnych i napojów.

Dodatkowe zadania zawodowe: obsługiwanie gości hotelowych i ewentualnie przygotowywanie prostych posiłków.

1. Wiedza dotycząca zasad obsługi klienta w punkcie gastronomicznym
2. Wysoka kultura osobista
3. Wiedza dotycząca zasad nakrywania do stołu
4. Umiejętność szybkiego nawiązania kontaktu z klientami
5. Rozwinięte umiejętności interpersonalne – komunikatywność i otwartość
6. Wiedza dotycząca zasad autoprezentacji i pierwszego wrażenia
7. Znajomość zasad komunikacji werbalnej i pozawerbalnej
8. Znajomość savoir vivre z zakresu branży gastronomicznej
9. Umiejętność profesjonalnego przyjęcia zamówienia
10. Umiejętność udzielania wyczerpujących informacji
11. Wiedza dotycząca jakości podawanych potraw
12. Wiedza na temat przygotowania różnego rodzaju napojów – dobór składników
13. Znajomość różnych technik przygotowywania napojów
14. Umiejętność śledzenia zapasów i składanie zamówienia
15. Wysoki poziom uważności na obsługiwanych gości
16. Zdolność podzielności uwagi i szybkiego reagowania
17. Dobra pamięć
18. Umiejętność współpracy zespołowej
19. Walidacja

Liczba godzin kursu to 45h dydaktycznych

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	6 700,00 PLN

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

Tomasz Szczęsny

Wybrany Opis Doświadczenia Zawodowego:

Instruktor sztuki Barmańskiej – Baristycznej

Instruktor Praktycznej Nauki Zawodu

Szkolenia barmańskie, baristyczne, manager gastronomii prowadzi od 2006 roku.

W ciągu ostatnich 5 lat przeprowadził 26 szkoleń barmańskich, 20 szkoleń baristycznych, oraz 10 szkoleń manager gastronomii.

Wybrane doświadczenie zawodowe:

01/2016 – do chwili obecnej - Open Bar – właściciel, instruktor, trener barmaństwa

07/2006 - 01/2016 - Barman Service – trener, manager gastronomii, instruktor sztuki barmańskiej

Posiadane kursy, szkolenia, certyfikaty:

Instruktor praktycznej nauki zawodu

Instruktor Sztuki Barmańskiej

Barman II ST.

Kelner/Barista – BarmanService

Manager Gastronomii – BarmanService

Master Class – Pitu

Underberg - Profi service

Shlumberger - Master Class

Publikacje:

Materiały szkoleniowe Kurs barmański I st

Materiały szkoleniowe Kurs barmański II st

Kurs kelnerski i baristyczny

Artykuły Gastronomiczne i publikacje na portalach branżowych

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają skrypty w formie materiałów szkoleniowych. 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. Uczestnicy otrzymają wszelkie materiały niezbędne do przeprowadzenia certyfikacji zarówno do części teoretycznej jak i praktycznej egzaminu.

Informacje dodatkowe

Przepis na podstawie którego stosowane jest zwolnienie od podatku (stawka VAT zw.): § 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. Mickiewicza 13
39-100 Ropczyce
woj. podkarpackie

Kontakt



Katarzyna Szczęsna

E-mail kursy@kursybarmanskie.pl

Telefon (+48) 506 617 312