



Barman/Barista - szkolenie wraz z egzaminem

Numer usługi 2026/03/31/159966/3452499

6 300,00 PLN brutto

6 300,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Podkarpacka

Akademia

Umiejętności Piotr

Bassara

★★★★★ 4,9 / 5

1 306 ocen

📍 Dębica

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 42:00 h

📅 13.06.2026 do 28.06.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

1. Funkcje:

- Uczestnicy kursu będą odpowiedzialni za przygotowywanie wysokiej jakości napoje kawowe, alkoholowe i bezalkoholowe.
- Mogą to być barmani, bariści, kelnerzy, właściciele restauracji itp.

2. Doświadczenie:

- Nie jest wymagane doświadczenie zawodowe w gastronomii, ale podstawowe umiejętności przygotowania koktajli i kawy są mile widziane.
- Kurs jest otwarty dla osób z różnym poziomem doświadczenia.

3. Zakres zadań:

- Przygotowywanie różnorodnych napojów alkoholowych, kawowych dekoracji, kompozycji itp. Zdobienie i prezentacja napojów.
- Organizacja pracy za barem.

4. Wiedza i umiejętności:

- Podstawowa wiedza z zakresu serwisu napojów mieszanych i alkoholi (oceniana na podstawie pretestu).
- Umiejętność łączenia smaków i tekstur.
- Kreatywność i innowacyjność w tworzeniu unikalnych receptur.

Kurs jest dostosowany do różnych poziomów wiedzy i umiejętności, a celem jest rozwijanie umiejętności potrzebnych do tworzenia wyjątkowych napojów kawowych i alkoholowych.

Minimalna liczba uczestników

5

Maksymalna liczba uczestników

16

| | |
|--|--|
| Data zakończenia rekrutacji | 12-06-2026 |
| Forma prowadzenia usługi | stacjonarna |
| Liczba godzin usługi | 42 |
| 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 "Barman/Barista - szkolenie wraz z egzaminem" przygotowuje do samodzielnej pracy na stanowisku Barman/Barista". Uczestnicy nauczą się technik przygotowywania napojów alkoholowych i kawowych, poznają zasady miksologii oraz sztuki latte art. Dodatkowo, szkolenie obejmuje zagadnienia dotyczące obsługi klienta, zarządzania czasem oraz higieny pracy, co pozwoli na zapewnienie wysokiej jakości usług i satysfakcji gości.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

| Efekty uczenia się | Kryteria weryfikacji | Metoda walidacji |
|---|---|------------------------------|
| Charakteryzuje zasady obsługi klienta w punkcie gastronomicznym. | Definiuje podstawowe zasady obsługi klienta. | Test teoretyczny |
| | Charakteryzuje etapy obsługi klienta w lokalu gastronomicznym. | Test teoretyczny |
| | Uzasadnia znaczenie wysokiej jakości obsługi dla funkcjonowania lokalu. | Test teoretyczny |
| | Charakteryzuje normy zachowania w miejscu pracy. | Analiza dowodów i deklaracji |
| Charakteryzuje zachowania świadczące o wysokiej kulturze osobistej. | Kontroluje swoje zachowanie w kontakcie z klientem. | Analiza dowodów i deklaracji |
| | Ocenia wpływ kultury osobistej na wizerunek pracownika. | Analiza dowodów i deklaracji |
| | Organizuje proces powitania klienta. | Analiza dowodów i deklaracji |
| Nawiązuje kontakt z klientem w sposób profesjonalny. | Charakteryzuje techniki nawiązywania relacji. | Analiza dowodów i deklaracji |
| | Ocenia skuteczność nawiązanego kontaktu. | Analiza dowodów i deklaracji |

| Efekty uczenia się | Kryteria weryfikacji | Metoda walidacji |
|---|---|--|
| Charakteryzuje komunikację interpersonalną. | Charakteryzuje elementy komunikatywności i otwartości. | Analiza dowodów i deklaracji |
| | Organizuje komunikację z klientem i zespołem. | Analiza dowodów i deklaracji |
| | Kontroluje przebieg interakcji interpersonalnych. | Analiza dowodów i deklaracji |
| Definiuje znaczenie autoprezentacji. Rozróżnia formy komunikacji. | Definiuje pojęcie pierwszego wrażenia. | Test teoretyczny |
| | Charakteryzuje elementy autoprezentacji. | Test teoretyczny |
| | Uzasadnia wpływ wyglądu na odbiór przez klienta. | Test teoretyczny |
| | Rozróżnia komunikację werbalną i niewerbalną. | Test teoretyczny |
| | Charakteryzuje ich znaczenie w obsłudze klienta. Kontroluje własną komunikację w praktyce. | Test teoretyczny Analiza dowodów i deklaracji |
| Definiuje zasady savoir vivre. Obsługuje proces przyjmowania zamówienia. | Charakteryzuje zasady savoir vivre. | Test teoretyczny |
| | Charakteryzuje ich zastosowanie w gastronomii. | Test teoretyczny |
| | Kontroluje ich przestrzeganie w pracy. | Analiza dowodów i deklaracji |
| | Organizuje przyjęcie zamówienia. | Analiza dowodów i deklaracji |
| | Obsługuje klienta zgodnie ze standardami. | Analiza dowodów i deklaracji |
| | Kontroluje poprawność zamówienia. | Analiza dowodów i deklaracji |
| Charakteryzuje skład napojów. | Charakteryzuje składniki napojów. | Test teoretyczny |
| | Projektuje receptury napojów. | Test teoretyczny |
| | Uzasadnia dobór składników. | Test teoretyczny |

| Efekty uczenia się | Kryteria weryfikacji | Metoda walidacji | |
|--|--|---|------------------------------|
| Stosuje techniki przygotowywania napojów. | Rozróżnia techniki przygotowania napojów. | Test teoretyczny | |
| | <p>Obsługuje sprzęt barmański/baristyczny.</p> <p>Kontroluje jakość przygotowanego napoju.</p> | <p>Analiza dowodów i deklaracji</p> <p>Analiza dowodów i deklaracji</p> | |
| Nadzoruje zapasy. | Monitoruje stan magazynowy. | Analiza dowodów i deklaracji | |
| | Planuje zamówienia. | Analiza dowodów i deklaracji | |
| | Organizuje proces uzupełniania zapasów. | Analiza dowodów i deklaracji | |
| | Monitoruje zachowanie klientów. | Analiza dowodów i deklaracji | |
| Kontroluje potrzeby klientów. | Ocenia ich potrzeby. | Analiza dowodów i deklaracji | |
| | Reaguje adekwatnie do sytuacji. | Analiza dowodów i deklaracji | |
| Planuje pracę w warunkach wielozadaniowości. | Organizuje pracę przy wielu zadaniach. | Analiza dowodów i deklaracji | |
| | Kontroluje przebieg realizowanych czynności. | Analiza dowodów i deklaracji | |
| | Ocenia skuteczność reakcji na sytuacje. | Analiza dowodów i deklaracji | |
| | Zapamiętuje zamówienia klientów. | Analiza dowodów i deklaracji | |
| | Wykorzystuje informacje w pracy. | Odtwarza informacje o produktach. | Analiza dowodów i deklaracji |
| | | Kontroluje poprawność realizacji. | Analiza dowodów i deklaracji |
| Nadzoruje współpracę zespołową. | Organizuje pracę zespołu. | Analiza dowodów i deklaracji | |
| | Komunikuje się z członkami zespołu. | Analiza dowodów i deklaracji | |
| | Ocenia efektywność współpracy. | Analiza dowodów i deklaracji | |
| | Rozróżnia metody parzenia kawy. | Test teoretyczny | |
| Definiuje metody parzenia kawy. | Obsługuje urządzenia do parzenia. | Analiza dowodów i deklaracji | |
| | Kontroluje jakość naparu. | Analiza dowodów i deklaracji | |

| Efekty uczenia się | Kryteria weryfikacji | Metoda walidacji |
|-------------------------|---|------------------------------|
| Definiuje gatunki kawy. | Charakteryzuje gatunki kawy. | Test teoretyczny |
| | Ocenia ich jakość. | Analiza dowodów i deklaracji |
| | Uzasadnia sposób przygotowania i podania. | Test teoretyczny |
| Uzasadnia dobór kawy. | Analizuje preferencje klienta. | Analiza dowodów i deklaracji |
| | Projektuje odpowiednią propozycję kawy. | Analiza dowodów i deklaracji |
| | Uzasadnia wybór produktu. | 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

1. Wiedza dotycząca zasad obsługi klienta w punkcie gastronomicznym
2. Wysoka kultura osobista
3. Umiejętność szybkiego nawiązywania kontaktu z klientami
4. Rozwinięte umiejętności interpersonalne - komunikatywność i otwartość
5. Wiedza dotycząca autoprezentacji i pierwszego wrażenia

6. Znajomość zasad komunikacji werbalnej i pozawerbalnej
7. Znajomość zasad savoir vivre z zakresu branży gastronomicznej
8. Umiejętność profesjonalnego przyjęcia zamówienia
9. Wiedza na temat przygotowania różnego rodzaju napojów - dobór składników
10. Znajomość różnych technik przygotowywani napojów
11. Umiejętność śledzenia zapasów i składanie zamówienia
12. Wysoki poziom uważności na obsługiwanych gości
13. Zdolność podzielności uwagi i szybkiego reagowania
14. Dobra pamięć
15. Umiejętność współpracy zespołowej
16. Znajomość różnych metod parzenia kawy
17. Wiedza z zakresu gatunku kaw, jej jakości oraz sposobu przygotowywania i podawania kawy
18. Umiejętność doboru odpowiedniego gatunku kawy pod upodobania smakowe klienta
19. Powtórzenie wiadomości
20. Walidacja
21. Certyfikacja

Ze względu na tematykę szkolenia oraz założone cele zajęcia będą miały charakter warsztatowy (aktywizujący), prowadzone będą w formie wykładów, ćwiczeń, treningów oraz poprzez symulacje, ćwiczenia indywidualne i grupowe, odgrywanie ról, burzę mózgów, analizę sensoryczną, estetykę podania z wykorzystaniem nowoczesnych metod w dużym stopniu nastawionych na ćwiczenia, aktywność uczestników.

Zapewniamy najwyższy standard nauczania dzięki wykorzystaniu profesjonalnego zaplecza technicznego. Sercem części praktycznej jest mobilny bar, w pełni wyposażony w profesjonalny sprzęt (shakery, miarki, łyżki barmańskie, sitka typu strainer itp.) oraz najwyższej jakości produkty, co umożliwia każdemu uczestnikowi pracę w warunkach identycznych, jakie spotka w najlepszych lokalach gastronomicznych.

Sala szkoleniowa spełnia normy BHP i P.POŻ., co zapewnia komfort i bezpieczeństwo podczas zajęć.

Poziom wiedzy kursantów zostanie zbadany na początku szkolenia, poprzez przeprowadzenie pre-testu, natomiast przyrost wiedzy po odbyciu kursu zweryfikowany zostanie na podstawie post-testu.

Każdy uczestnik dostanie możliwość oceny szkolenia, zakresu tematycznego, trenera, wyczerpanego zakresu tematycznego poprzez wypełnienie anonimowej ankiety.

Szkolenie przeprowadzone zostanie w wymiarze 42 godzin zegarowych.

Usługa obejmuje 33,5 godziny zajęć praktycznych oraz 8,5 godziny zajęć teoretycznych.

Przerwy nie są wliczane w czas trwania usługi (szkolenia).

Walidacja zostanie przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria weryfikacji i zgodnie z zaplanowanymi metodami walidacji (test teoretyczny, analiza dowodów i deklaracji) z zachowaniem rozdzielności procesów kształcenia i szkolenia od walidacji. W przypadku pozytywnego wyniku egzaminu, Uczestnik otrzymuje certyfikat oraz zaświadczenie o ukończeniu szkolenia.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 33

| Przedmiot / temat | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---|---------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 1 z 33 1. Wiedza dotycząca zasad obsługi klienta w punkcie gastronomicznym | MARCIN KOZIOŁ | 18-06-2026 | 08:00 | 09:30 | 01:30 |
| 2 z 33 Wysoka kultura osobista | MARCIN KOZIOŁ | 18-06-2026 | 09:30 | 11:00 | 01:30 |
| 3 z 33 Przerwa | MARCIN KOZIOŁ | 18-06-2026 | 11:00 | 11:30 | 00:30 |
| 4 z 33 Umiejętność szybkiego nawiązywania kontaktu z klientami | MARCIN KOZIOŁ | 18-06-2026 | 11:30 | 13:15 | 01:45 |
| 5 z 33 Przerwa | MARCIN KOZIOŁ | 18-06-2026 | 13:15 | 13:45 | 00:30 |
| 6 z 33 4. Rozwinięte umiejętności interpersonalne - komunikatywność i otwartość | MARCIN KOZIOŁ | 18-06-2026 | 13:45 | 16:00 | 02:15 |
| 7 z 33 5. Wiedza dotycząca autoprezentacji i pierwszego wrażenia | MARCIN KOZIOŁ | 19-06-2026 | 08:00 | 09:30 | 01:30 |
| 8 z 33 6. Znajomość zasad komunikacji werbalnej i pozawerbalnej | MARCIN KOZIOŁ | 19-06-2026 | 09:30 | 11:00 | 01:30 |
| 9 z 33 Przerwa | MARCIN KOZIOŁ | 19-06-2026 | 11:00 | 11:30 | 00:30 |
| 10 z 33 7. Znajomość zasad savoir vivre z zakresu branży gastronomicznej | MARCIN KOZIOŁ | 19-06-2026 | 11:30 | 13:15 | 01:45 |
| 11 z 33 Przerwa | MARCIN KOZIOŁ | 19-06-2026 | 13:15 | 13:45 | 00:30 |

| Przedmiot / temat | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|--|---------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 12 z 33 8. Umiejętność profesjonalnego przyjęcia zamówienia | MARCIN KOZIOŁ | 19-06-2026 | 13:45 | 16:00 | 02:15 |
| 13 z 33 9. Wiedza na temat przygotowania różnego rodzaju napojów - dobór składników | MARCIN KOZIOŁ | 24-06-2026 | 08:00 | 11:00 | 03:00 |
| 14 z 33 Przerwa | MARCIN KOZIOŁ | 24-06-2026 | 11:00 | 11:30 | 00:30 |
| 15 z 33 10. Znajomość różnych technik przygotowywani napojów | MARCIN KOZIOŁ | 24-06-2026 | 11:30 | 13:15 | 01:45 |
| 16 z 33 Przerwa | MARCIN KOZIOŁ | 24-06-2026 | 13:15 | 13:45 | 00:30 |
| 17 z 33 11. Umiejętność śledzenia zapasów i składanie zamówienia | MARCIN KOZIOŁ | 24-06-2026 | 13:45 | 16:00 | 02:15 |
| 18 z 33 12. Wysoki poziom uważności na obsługiwanych gości | MARCIN KOZIOŁ | 25-06-2026 | 08:00 | 11:00 | 03:00 |
| 19 z 33 Przerwa | MARCIN KOZIOŁ | 25-06-2026 | 11:00 | 11:30 | 00:30 |
| 20 z 33 13. Zdolność podzielności uwagi i szybkiego reagowania | MARCIN KOZIOŁ | 25-06-2026 | 11:30 | 13:15 | 01:45 |
| 21 z 33 Przerwa | MARCIN KOZIOŁ | 25-06-2026 | 13:15 | 13:45 | 00:30 |
| 22 z 33 14. Dobra pamięć | MARCIN KOZIOŁ | 25-06-2026 | 13:45 | 16:00 | 02:15 |

| Przedmiot / temat | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---|---------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 23 z 33 15. Umiejętność współpracy zespołowej | MARCIN KOZIOŁ | 26-06-2026 | 08:00 | 11:00 | 03:00 |
| 24 z 33 Przerwa | MARCIN KOZIOŁ | 26-06-2026 | 11:00 | 11:30 | 00:30 |
| 25 z 33 16. Znajomość różnych metod parzenia kawy | MARCIN KOZIOŁ | 26-06-2026 | 11:30 | 13:15 | 01:45 |
| 26 z 33 Przerwa | MARCIN KOZIOŁ | 26-06-2026 | 13:15 | 13:45 | 00:30 |
| 27 z 33 17. Wiedza z zakresu gatunku kaw, jej jakości oraz sposobu przygotowywania i podawania kawy | MARCIN KOZIOŁ | 26-06-2026 | 13:45 | 16:00 | 02:15 |
| 28 z 33 18. Umiejętność doboru odpowiedniego gatunku kawy pod upodobania smakowe klienta | MARCIN KOZIOŁ | 27-06-2026 | 08:00 | 11:00 | 03:00 |
| 29 z 33 Przerwa | MARCIN KOZIOŁ | 27-06-2026 | 11:00 | 11:30 | 00:30 |
| 30 z 33 19. Powtórzenie wiadomości | MARCIN KOZIOŁ | 27-06-2026 | 11:30 | 13:30 | 02:00 |
| 31 z 33 Przerwa | MARCIN KOZIOŁ | 27-06-2026 | 13:30 | 14:00 | 00:30 |
| 32 z 33 20. Walidacja | - | 27-06-2026 | 14:00 | 15:30 | 01:30 |
| 33 z 33 21. Certyfikacja | - | 27-06-2026 | 15:30 | 16:00 | 00:30 |

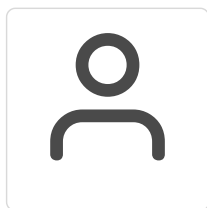
Cennik

Cennik

| Rodzaj ceny | Cena |
|---|--------------|
| Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto | 6 300,00 PLN |
| Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT | |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto | 6 300,00 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto | 150,00 PLN |
| Koszt osobogodziny netto | 150,00 PLN |

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

MARCIN KOZIOŁ

Tak, jestem osobą prowadzącą usługę i posiadam ponad 13 lat doświadczenia w branży gastronomicznej oraz eventowej. Swoją drogę zawodową rozpocząłem jako barman, zdobywając praktyczne umiejętności pracy za barem, obsługi gości oraz organizacji pracy w dynamicznym środowisku gastronomicznym. Z biegiem czasu rozwijałem swoje kompetencje i obejmowałem kolejne stanowiska, pracując jako manager baru, a następnie manager całego lokalu. Na tych stanowiskach odpowiadałem nie tylko za bieżące funkcjonowanie lokalu, ale również za zarządzanie zespołem, organizację pracy, rozwój oferty oraz utrzymanie wysokiej jakości obsługi.

Równolegle rozwijałem własną działalność związaną z mobilnymi barem eventowymi i weselnymi, dzięki czemu zdobyłem doświadczenie także w pracy podczas różnego rodzaju wydarzeń – od mniejszych imprez prywatnych po duże wydarzenia okolicznościowe. Prowadzenie własnego biznesu pozwoliło mi rozwinąć umiejętności organizacyjne, logistyczne oraz związane z budowaniem zespołu.

Od samego początku pracy w gastronomii angażowałem się w szkolenie nowych pracowników w lokalach, w których pracowałem. Z czasem stało się to jednym z ważnych elementów mojej pracy – przygotowywanie nowych barmanów i członków zespołu do pracy, przekazywanie wiedzy praktycznej, standardów obsługi oraz dobrych praktyk pracy w branży. Później szkoliłem również pracowników zatrudnianych w ramach mojej własnej działalności.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały szkoleniowe (skrypt, teczkę, notes, długopis, fartuch) zapewnia wykonawca usługi.

Warunki uczestnictwa

Szkolenie przeznaczone dla osób pełnoletnich, które ukończyły 18 lat.

W przypadku uczestników z dofinansowaniem do szkolenia, warunki uczestnictwa są określone w Regulaminie rekrutacji i uczestnictwa w projekcie u Operatora Projektu, u którego będą składane dokumenty rekrutacyjne.

Adres

ul. Krakowska 1
39-200 Dębica
woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Pracownia warsztatowa wyposażona jest w odpowiedni sprzęt gastronomiczny adekwatny do typu szkolenia

Kontakt



Elżbieta Kruczek

E-mail biuro@pau.edu.pl

Telefon (+48) 794 773 599