



## Kurs - Serwis napojów mieszanych i alkoholi wraz z egzaminem.

Numer usługi 2026/04/28/127923/3519267

6 750,00 PLN brutto

6 750,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Podkarpacka

Akademia

Przedsiębiorczości

Katarzyna Podraza

★★★★★ 4,9 / 5

3 485 ocen

📍 Tarnobrzeg

🏢 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 45:00 h

📅 15.06.2026 do 19.06.2026

## Informacje podstawowe

### Kategoria

Inne / Gastronomia

### Grupa docelowa usługi

Grupę docelową usługi stanowią:

- absolwenci szkóło profilu gastronomicznym, hotelarskim, turystycznym,
- pracownicy branży gastronomicznej, hotelarskiej (lokale gastronomiczne, cocktail barach, puby, restauracje, hotele, kawiarnie itp)
- nauczyciele przedmiotów zawodowych w szkołach gastronomicznych,
- osoby posiadające kompetencje w zakresie serwisu napojów mieszanych i alkoholi, ale nieposiadające potwierdzonej kwalifikacji,

Osoby zgłaszające się do udziału w kursie wykonują pre test pozwalający na ocenę wiedzy, dzięki czemu poziom kursu jest dostosowywany do poziomu wiedzy Uczestników/czek.

Od Uczestników/czek wymagana jest:

- podstawowa wiedza z zakresu serwisu napojów mieszanych i alkoholi badana na podstawie pre testu,
- podstawowe umiejętności w zakresie serwisu napojów mieszanych i alkoholi,
- nie wymagane jest wylegitymowanie się doświadczeniem w pracy w zawodzie.

**Minimalna liczba uczestników**

10

**Maksymalna liczba uczestników**

18

**Data zakończenia rekrutacji**

12-06-2026

<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	45
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

## Cel

### Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje Uczestników/czki do samodzielnej pracy. Usługa przygotowuje Uczestnika/czkę do samodzielnego przygotowywania i serwowania napojów mieszanych alkoholowych i bezalkoholowych obejmujących dobór technik, sprzętu i szkła, tworzenie receptur oraz obsługę gości zgodnie z zasadami profesjonalnej obsługi.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
--------------------	----------------------	------------------

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji	
<p>Posługuje się wiedzą dotyczącą alkoholi, napojów alkoholowych i dodatków.</p>	<p>a) charakteryzuje typy mocnych alkoholi (wódki czyste, wódki gatunkowe aromatyzowane, wódki gatunkowe naturalne)</p>	Test teoretyczny	
		<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>	
		Test teoretyczny	
		<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>	
	<p>b) rozróżnia typy mocnych alkoholi (wódki czyste, wódki gatunkowe aromatyzowane, wódki gatunkowe naturalne)</p>	Test teoretyczny	
		<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>	
		<p>Wywiad ustrukturyzowany</p>	
		Test teoretyczny	
		<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>	
		<p>Wywiad ustrukturyzowany</p> <p>Test teoretyczny</p>	
	<p>c) charakteryzuje typy win (gronowe, wermuty, wina południowe, musujące)</p>	<p>d) rozróżnia typy win (gronowe, wermuty, wina południowe, musujące)</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
		<p>Wywiad ustrukturyzowany</p>	
		Test teoretyczny	
		<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>	
<p>Wywiad ustrukturyzowany</p>			
<p>e) charakteryzuje inne rodzaje alkoholi fermentowanych (piwo, cydry, kumys, miód pitny)</p>			
<p>f) rozróżnia inne rodzaje alkoholi fermentowanych (piwo, cydry, kumys, miód pitny)</p>	Test teoretyczny		
	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>		
	<p>Wywiad ustrukturyzowany</p>		

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
	g) charakteryzuje typy dodatków używanych w przygotowaniu napojów mieszanych (owoce, syropy, napoje, przyprawy, sosy)	Test teoretyczny
		<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>
		Test teoretyczny
	h) omawia składniki napojów mieszanych (składniki główne, modyfikatory, bonifikatory, składniki dodatkowe, składniki przyprawowe, składniki szprycerujące, dodatki dekoracyjne, dodatki komplementarne)	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
	i) charakteryzuje składniki napojów mieszanych (składniki główne, modyfikatory, bonifikatory, składniki dodatkowe, składniki przyprawowe, składniki szprycerujące, dodatki dekoracyjne, dodatki komplementarne)	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje mieszane napoje alkoholowe i alkohole.	a) wymienia techniki przygotowywania mieszanych i niemieszanych napojów alkoholowych (np. shakerowania)	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
	b) charakteryzuje techniki przygotowywania mieszanych i niemieszanych napojów alkoholowych (np. shakerowania)	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	c) omawia szkło do typu napoju	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
	d) dobiera szkło do typu napoju	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
Test teoretyczny		
Obserwacja w warunkach symulowanych		
e) omawia sprzęt i narzędzia do przygotowania danego typu napoju	Wywiad ustrukturyzowany	
	Test teoretyczny	
	Obserwacja w warunkach symulowanych	
	Wywiad ustrukturyzowany	
f) dobiera sprzęt i narzędzia do przygotowania danego typu napoju	Test teoretyczny	
	Obserwacja w warunkach symulowanych	
	Wywiad ustrukturyzowany	

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
	<p>g) podaje receptury wskazanych mieszanych napojów alkoholowych według klasyfikacji IBA - official cocktails (klasyfikacja Międzynarodowego Stowarzyszenia Barmanów) (Mojito, Margarita, Daiquiri, Sex on the Beach, Pina Colada, Kamikaze Original, Cosmopolitan, Tequila Sunrise, Martini Cocktail, Long Island Ice Tea, Black Russian, Manhattan, B-52, Kir Royale, Krwawa Mary)</p> <p>h) przygotowuje do podania alkohole (jeden z listy: wódka czysta, whisky/whiskey, brandy, piwo)</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
	<p>Wywiad ustrukturyzowany</p>	
	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>	
	<p>Wywiad ustrukturyzowany</p>	
	<p>i) przygotowuje mieszany napój alkoholowy (jeden z listy: Mojito, Margarita, Daiquiri, Sex on the Beach, Pina Colada, Kamikaze Original, Cosmopolitan, Tequila Sunrise, Martini Cocktail, Long Island Ice Tea, Black Russian, Manhattan, B-52, Kir Royale, Krwawa Mary)</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
	<p>Wywiad ustrukturyzowany</p> <p>Test teoretyczny</p>	
	<p>j) przygotowuje autorski mieszany napój alkoholowy według podanych preferencji gościa</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
	<p>Wywiad ustrukturyzowany</p>	

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Podaje mieszane napoje alkoholowe i alkohole.	a) podaje alkohole (jeden z listy: wódka czysta, whisky/whiskey, brandy, piwo)	Test teoretyczny
		<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>
	b) podaje mieszany napój alkoholowy (jeden z listy: Mojito, Margarita, Daiquiri, Sex on the Beach, Pina Colada, Kamikaze Original, Cosmopolitan, Tequila Sunrise, Martini Cocktail, Long Island Ice Tea, Black Russian, Manhattan, B-52, Kir Royale, Krwawa Mary)	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
		Wywiad ustrukturyzowany
	c) podaje autorski mieszany napój alkoholowy według podanych preferencji gościa	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
		Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje mieszane napoje bezalkoholowe (soft drinks)	a) omawia techniki przygotowania mieszanych napojów bezalkoholowych (np. blenderowanie)	Test teoretyczny
		<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>
	b) omawia trendy w przygotowaniu mieszanych napojów bezalkoholowych (bezalkoholowe wersje klasycznych drinków, smoothie, fit drinks)	Test teoretyczny
		<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
Podaje mieszane napoje bezalkoholowe (soft drinks)	c) podaje receptury wskazanych mieszanych napojów bezalkoholowych (Mojito Virgin, Pina Colada Virgin, Tequila Sunrise Virgin)	Test teoretyczny
		<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
		<p>Wywiad ustrukturyzowany</p> <p>Test teoretyczny</p>
	d) przygotowuje napój bezalkoholowy według podanych preferencji gościa (np. smoothie)	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
		<p>Wywiad ustrukturyzowany</p> <p>Test teoretyczny</p>
		<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
Podaje mieszane napoje bezalkoholowe (soft drinks)	a) podaje napój bezalkoholowy według podanych preferencji gościa (np. smoothie)	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
		Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji	
Omawia rodzaje różnych przekąsek	a) wymienia rodzaje drobnych przekąsek stosowanych w barze	Test teoretyczny	
		Obserwacja w warunkach symulowanych  Wywiad ustrukturyzowany	
	b) charakteryzuje rodzaje drobnych przekąsek stosowanych w barze	Test teoretyczny	
		Obserwacja w warunkach symulowanych  Wywiad ustrukturyzowany	
	Przygotowuje drobne przekąski	c) podaje propozycje przekąsek, które można przygotować w barze	Test teoretyczny
			Obserwacja w warunkach symulowanych
Wywiad ustrukturyzowany			
a) przygotowuje przykładową zimną przekąskę z dbałością o estetykę serwowania, np. tartinki, koreczki, roladki		Test teoretyczny	
		Obserwacja w warunkach symulowanych  Wywiad ustrukturyzowany	
b) serwuje wybrane przekąski w barze		Test teoretyczny	
	Obserwacja w warunkach symulowanych  Wywiad ustrukturyzowany		

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje zasady obsługi gości	a) omawia zasadę gościnności w pracy barmana	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych  Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
	b) omawia zasady etyki w pracy barmana (np. dyskrecja, cierpliwość, uczciwość, uprzejmość)	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Stosuje się do zasad obsługi gości		Test teoretyczny
	a) zadaje pytania służące identyfikacji potrzeb gościa	Obserwacja w warunkach symulowanych  Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
	b) zadaje pytania służące zebraniu opinii na temat przygotowanego napoju mieszanego	Obserwacja w warunkach symulowanych  Wywiad ustrukturyzowany
	c) prezentuje przygotowany napój (użyte składniki, ich pochodzenie oraz sposób wykorzystania)	Test teoretyczny  Obserwacja w warunkach symulowanych  Wywiad ustrukturyzowany
	d) omawia sposoby dbania o dobre relacje z gośćmi (np. zwroty grzecznościowe, sposoby rozładowania stresu, anegdota)	Test teoretyczny  Obserwacja w warunkach symulowanych  Wywiad ustrukturyzowany  Test teoretyczny
	e) omawia przykładowe trudne i nietypowe sytuacje w pracy barmana	Obserwacja w warunkach symulowanych  Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
	f) podaje propozycje rozwiązań trudnych i nietypowych sytuacji w pracy barmana	Obserwacja w warunkach symulowanych  Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
	g) omawia prawne uwarunkowania serwowania alkoholu gościom	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych  Wywiad ustrukturyzowany

## Kwalifikacje

### Kwalifikacje włączone do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji

<b>Kwalifikacje</b>	Serwis napojów mieszanych i alkoholi
<b>Kod kwalifikacji zarejestrowanej w ZRK</b>	12636
<b>Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację</b>	Centrum Szkolenia Barmanów Jerzy Czapla
<b>Nazwa Podmiotu certyfikującego</b>	Centrum Szkolenia Barmanów Jerzy Czapla

## Program

### Kurs obejmuje następujący zakres tematyczny:

1. Przygotowanie i podawanie alkoholi, mieszanych napojów alkoholowych oraz bezalkoholowych (soft drinks).
2. Przygotowanie przekąsek.
3. Obsługiwanie gości.

Kurs prowadzony będzie w formie warsztatowej, zakładającej aktywny udział Uczestników/czek i przeprowadzenie ćwiczeń praktycznych.

### Od Uczestników/czek wymagana jest:

- ukończone 18 lat,
- podstawowa wiedza z zakresu serwisu napojów mieszanych i alkoholi badana na podstawie pre testu,
- podstawowe umiejętności w zakresie serwisu napojów mieszanych i alkoholi,
- nie wymagane jest wylegitymowanie się doświadczeniem w pracy w zawodzie.

### Warunki organizacyjne dla przeprowadzenia Kursu:

- a) maksymalna liczba Uczestników/czek kursu: 18
- b) liczba stanowisk warsztatowych: każdy z Uczestników/czek posiada własne stanowisko warsztatowe

Jedna godzina oznacza jedną godzinę lekcyjną (45 min.).

Czas trwania usługi to 45 h, przerwy są dodatkowym czasem.

Kurs obejmuje 9 h zajęć teoretycznych oraz 32 h zajęć praktycznych.

Walidacja obejmuje 4 godziny (także lekcyjne).

Po zakończeniu usługi szkoleniowej (maksymalna absencja na zajęciach wynosi 20%) zostanie przeprowadzona zewnętrzna walidacja oraz certyfikacja. Zachowane jest rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji.

**Walidacja prowadzona jest przez zewnętrzny podmiot wpisany do Zintegrowanego Rejestru Kwalifikacji.**

Proces walidacji przebiega dwuetapowo. W pierwszej części weryfikacji efektów uczenia się zastosowany jest test teoretyczny. W drugiej części stosowane są zadania praktyczne weryfikowane przy użyciu metody obserwacji – każdorazowo obserwacja połączona jest z rozmową z komisją (wywiad ustrukturyzowany)

W przypadku pozytywnego wyniku egzaminu, Uczestnicy/czki tego samego dnia otrzymują certyfikat.

Po zakończonej usługi realizowane będzie wsparcie poszkoleniowe.

## Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 45

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 45</b> Mocne alkohole, wina, alkohole fermentowane.	Igor Kunciw	15-06-2026	13:00	14:30	01:30
<b>2 z 45</b> Przerwa	Igor Kunciw	15-06-2026	14:30	14:45	00:15
<b>3 z 45</b> Mocne alkohole, wina, alkohole fermentowane.	Igor Kunciw	15-06-2026	14:45	16:15	01:30
<b>4 z 45</b> Przerwa	Igor Kunciw	15-06-2026	16:15	16:30	00:15
<b>5 z 45</b> Mocne alkohole, wina, alkohole fermentowane.	Igor Kunciw	15-06-2026	16:30	18:00	01:30
<b>6 z 45</b> Przerwa	Igor Kunciw	15-06-2026	18:00	18:30	00:30
<b>7 z 45</b> Składniki napojów mieszanych.	Igor Kunciw	15-06-2026	18:30	19:15	00:45

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 45 Techniki przygotowywania mieszanych i niemieszanych napojów alkoholowych.	Igor Kunciw	15-06-2026	19:15	20:00	00:45
9 z 45 Przerwa	Igor Kunciw	15-06-2026	20:00	20:15	00:15
10 z 45 Sprzęt i narzędzia do przygotowania napojów alkoholowych. Dobór szkła.	Igor Kunciw	15-06-2026	20:15	21:00	00:45
11 z 45 Mieszane napoje alkoholowe - receptury i przygotowanie.	Igor Kunciw	16-06-2026	13:00	14:30	01:30
12 z 45 Przerwa	Igor Kunciw	16-06-2026	14:30	14:45	00:15
13 z 45 Mieszane napoje alkoholowe - receptury i przygotowanie.	Igor Kunciw	16-06-2026	14:45	16:15	01:30
14 z 45 Przerwa	Igor Kunciw	16-06-2026	16:15	16:30	00:15
15 z 45 Mieszane napoje alkoholowe - receptury i przygotowanie.	Igor Kunciw	16-06-2026	16:30	18:00	01:30
16 z 45 Przerwa	Igor Kunciw	16-06-2026	18:00	18:30	00:30
17 z 45 Mieszane napoje alkoholowe - przygotowanie, podawanie.	Igor Kunciw	16-06-2026	18:30	20:00	01:30
18 z 45 Przerwa	Igor Kunciw	16-06-2026	20:00	20:15	00:15

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
19 z 45 Mieszane napoje alkoholowe - przygotowanie i podawanie.	Igor Kunciw	16-06-2026	20:15	21:00	00:45
20 z 45 Mieszane napoje alkoholowe - receptury i przygotowanie.	Igor Kunciw	17-06-2026	13:00	14:30	01:30
21 z 45 Przerwa	Igor Kunciw	17-06-2026	14:30	14:45	00:15
22 z 45 Mieszane napoje alkoholowe - receptury i przygotowanie.	Igor Kunciw	17-06-2026	14:45	16:15	01:30
23 z 45 Przerwa	Igor Kunciw	17-06-2026	16:15	16:30	00:15
24 z 45 Techniki i trendy przygotowania mieszanych napojów bezalkoholowych .	Igor Kunciw	17-06-2026	16:30	17:15	00:45
25 z 45 Sprzęt i narzędzia do przygotowania napojów bezalkoholowych . Dobór szkła.	Igor Kunciw	17-06-2026	17:15	18:00	00:45
26 z 45 Przerwa	Igor Kunciw	17-06-2026	18:00	18:30	00:30
27 z 45 Mieszane napoje bezalkoholowe - receptury i przygotowanie.	Igor Kunciw	17-06-2026	18:30	20:00	01:30
28 z 45 Przerwa	Igor Kunciw	17-06-2026	20:00	20:15	00:15
29 z 45 Mieszane napoje bezalkoholowe - receptury i przygotowanie.	Igor Kunciw	17-06-2026	20:15	21:00	00:45

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
30 z 45 Mieszane napoje bezalkoholowe - przygotowanie i podawanie.	Igor Kunciw	18-06-2026	13:00	14:30	01:30
31 z 45 Przerwa	Igor Kunciw	18-06-2026	14:30	14:45	00:15
32 z 45 Mieszane napoje bezalkoholowe - przygotowanie i podawanie.	Igor Kunciw	18-06-2026	14:45	16:15	01:30
33 z 45 Przerwa	Igor Kunciw	18-06-2026	16:15	16:30	00:15
34 z 45 Drobne przekąski - przygotowanie i serwowanie.	Igor Kunciw	18-06-2026	16:30	18:00	01:30
35 z 45 Przerwa	Igor Kunciw	18-06-2026	18:00	18:30	00:30
36 z 45 Drobne przekąski - przygotowanie i serwowanie.	Igor Kunciw	18-06-2026	18:30	20:00	01:30
37 z 45 Przerwa	Igor Kunciw	18-06-2026	20:00	20:15	00:15
38 z 45 Gościnność w pracy barmana.	Igor Kunciw	18-06-2026	20:15	21:00	00:45
39 z 45 Zasady etyki w pracy barmana.	Igor Kunciw	19-06-2026	13:00	14:30	01:30
40 z 45 Przerwa	Igor Kunciw	19-06-2026	14:30	14:45	00:15
41 z 45 Obsługa gości.	Igor Kunciw	19-06-2026	14:45	16:15	01:30
42 z 45 Przerwa	Igor Kunciw	19-06-2026	16:15	16:30	00:15
43 z 45 Obsługa gości.	Igor Kunciw	19-06-2026	16:30	17:15	00:45
44 z 45 Przerwa	Igor Kunciw	19-06-2026	17:15	17:45	00:30

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
45 z 45 Walidacja.	-	19-06-2026	17:45	20:45	03:00

# Cennik

## Cennik

Rodzaj ceny	Cena
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto</b>	6 750,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika netto</b>	6 750,00 PLN
<b>Koszt osobogodziny brutto</b>	150,00 PLN
<b>Koszt osobogodziny netto</b>	150,00 PLN
<b>W tym koszt walidacji brutto</b>	990,00 PLN
<b>W tym koszt walidacji netto</b>	990,00 PLN
<b>W tym koszt certyfikowania brutto</b>	29,70 PLN
<b>W tym koszt certyfikowania netto</b>	29,70 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Igor Kunciw

Jest trenerem barmaństwa i baristyki posiadającym odpowiednie przygotowanie pedagogiczne oraz wieloletnie doświadczenie w realizacji usług rozwojowych dla osób dorosłych. Od wielu lat z powodzeniem łączy praktykę zawodową barmana z działalnością szkoleniową, realizując szkolenia o charakterze zawodowym i specjalistycznym. Jest laureatem licznych konkursów branżowych o randze krajowej i międzynarodowej, co potwierdza wysoki poziom kompetencji zawodowych oraz znajomość aktualnych trendów i standardów obowiązujących w branży gastronomicznej. Jako pasjonat barmaństwa oraz kawy specjalty systematycznie podnosi swoje kwalifikacje, dbając o wysoką jakość i aktualność przekazywanej wiedzy.

W ostatnich 5 latach regularnie podnosi swoje kwalifikacje oraz realizuje działalność szkoleniową w

zawodzie barmana. Posiada bogate doświadczenie zawodowe w pracy operacyjnej oraz w prowadzeniu szkoleń dla osób dorosłych. Pasjonat zawodu, profesjonalista, skutecznie łączący wiedzę teoretyczną z praktyką.

Trener posiada umiejętność prostej, przystępnej komunikacji z uczestnikami usługi rozwojowej. Podczas realizacji usługi rozwojowej stosuje zapisy Standardów dostępności dla polityki spójności 2021 – 2027. Posiada doświadczenie w realizacji usługi rozwojowych dla osób ze szczególnymi potrzebami.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy/czki kursu otrzymają materiały szkoleniowe, tj.:

- skrypt,
- notes, teczka, długopis.

### Warunki uczestnictwa

Grupę docelową usługi stanowią osoby dorosłe (konieczny ukończony 18 r.ż.)

- absolwenci szkół o profilu gastronomicznym, hotelarskim, turystycznym,
- pracownicy branży gastronomicznej, hotelarskiej (lokale gastronomiczne, cocktail barach, puby, restauracje, hotele, kawiarnie itp)
- nauczyciele przedmiotów zawodowych w szkołach gastronomicznych,
- osoby posiadające kompetencje w zakresie serwisu napojów mieszanych i alkoholi, ale nieposiadające potwierdzonej kwalifikacji.

### Informacje dodatkowe

W efekcie ukończenia usługi z pozytywnym wynikiem walidacji, Uczestnicy/czki uzyskają certyfikat potwierdzający nabycie kwalifikacji 12636.

Usługa rozwojowa jest dostępna dla osób ze szczególnymi potrzebami, czyli tych osób, które ze względu na swoje cechy zewnętrzne lub wewnętrzne lub ze względu na okoliczności, w których się znajdują, muszą podjąć dodatkowe działania lub zastosować dodatkowe środki, w celu przezwyciężenia bariery, aby uczestniczyć w różnych sferach życia, na zasadzie równości z innymi osobami.

Realizacja usługi rozwojowej jest zgodna ze Standardami dostępności dla polityki spójności 2021 – 2027 oraz zapisami *Ustawy z dnia 19 lipca 2019 roku o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami*.

## Adres

ul. Mikołaja Kopernika 49  
39-400 Tarnobrzeg  
woj. podkarpackie

39-400 Tarnobrzeg, ul. Mikołaja Kopernika 49

### Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Uczestnicy będą mieli zapewnione profesjonalne, w pełni wyposażone stanowisko pracy.

# Kontakt



**KATARZYNA PODRAZA**

**E-mail** [kpodraza@pap.rzeszow.pl](mailto:kpodraza@pap.rzeszow.pl)

**Telefon** (+48) 500 073 316