



Podkarpacka
Akademia
Przedsiębiorczości
Katarzyna Podraza
★★★★★ 4,9 / 5
3 492 oceny

Kurs - Serwis napojów mieszanych i alkoholi wraz z egzaminem.

Numer usługi 2026/04/28/127923/3519562

📍 Lesko
🏢 Usługa szkoleniowa
📅 stacjonarna
🕒 36:00 h
📅 20.06.2026 do 28.06.2026

5 400,00 PLN brutto
5 400,00 PLN netto
150,00 PLN brutto/h
150,00 PLN netto/h
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Grupę docelową usługi stanowią osoby dorosłe (ukończone 18 lat)::

- 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,

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

19-06-2026

Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	36
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 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
Posługuje się wiedzą dotyczącą alkoholi, napojów alkoholowych i dodatków.	a) charakteryzuje typy mocnych alkoholi (wódki czyste, wódki gatunkowe aromatyzowane, wódki gatunkowe naturalne) b) rozróżnia typy mocnych alkoholi (wódki czyste, wódki gatunkowe aromatyzowane, wódki gatunkowe naturalne)	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	c) charakteryzuje typy win (gronowe, wermuty, wina południowe, musujące) d) rozróżnia typy win (gronowe, wermuty, wina południowe, musujące)	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	e) charakteryzuje inne rodzaje alkoholi fermentowanych (piwo, cydry, kumys, miód pitny)	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	f) rozróżnia inne rodzaje alkoholi fermentowanych (piwo, cydry, kumys, miód pitny)	Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych

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

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
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	c) omawia szkło do typu napoju	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	d) dobiera szkło do typu napoju	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
	e) omawia sprzęt i narzędzia do przygotowania danego typu napoju	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
	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)	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
	h) przygotowuje do podania alkohole (jeden z listy: wódka czysta, whisky/whiskey, brandy, piwo)	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	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)	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
	j) przygotowuje autorski mieszany napój alkoholowy według podanych preferencji gościa	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany

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
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	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) c) podaje autorski mieszany napój alkoholowy według podanych preferencji gościa	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		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
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	b) omawia trendy w przygotowaniu mieszanych napojów bezalkoholowych (bezalkoholowe wersje klasycznych drinków, smoothie, fit drinks)	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
Podaje mieszane napoje bezalkoholowe (soft drinks)	c) podaje receptury wskazanych mieszanych napojów bezalkoholowych (Mojito Virgin, Pina Colada Virgin, Tequila Sunrise Virgin)	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	d) przygotowuje napój bezalkoholowy według podanych preferencji gościa (np. smoothie)	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	a) podaje napój bezalkoholowy według podanych preferencji gościa (np. smoothie)	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		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
		Test teoretyczny
	a) przygotowuje przykładową zimną przekąskę z dbałością o estetykę serwowania, np. tartinki, koreczki, roladki	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	b) serwuje wybrane przekąski w barze	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
	b) omawia zasady etyki w pracy barmana (np. dyskrecja, cierpliwość, uczciwość, uprzejmość)	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Stosuje się do zasad obsługi gości	a) zadaje pytania służące identyfikacji potrzeb gościa	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		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, anegdoty)	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
	f) podaje propozycje rozwiązań trudnych i nietypowych sytuacji w pracy barmana	Test teoretyczny
		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

Kwalifikacje	Serwis napojów mieszanych i alkoholi
Kod kwalifikacji zarejestrowanej w ZRK	12636
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	Centrum Szkolenia Barmanów Jerzy Czapla
Nazwa Podmiotu certyfikującego	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 36 h, przerwy są dodatkowym czasem.

Kurs obejmuje 9 h zajęć teoretycznych oraz 23 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: 38

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 38 Mocne alkohole, wina, alkohole fermentowane.	Waldemar Miłek	20-06-2026	08:00	09:30	01:30
2 z 38 Przerwa	Waldemar Miłek	20-06-2026	09:30	09:45	00:15
3 z 38 Mocne alkohole, wina, alkohole fermentowane.	Waldemar Miłek	20-06-2026	09:45	11:15	01:30
4 z 38 Przerwa	Waldemar Miłek	20-06-2026	11:15	11:30	00:15
5 z 38 Składniki napojów mieszanych.	Waldemar Miłek	20-06-2026	11:30	12:15	00:45
6 z 38 Techniki przygotowywania mieszanych i niemieszanych napojów alkoholowych.	Waldemar Miłek	20-06-2026	12:15	13:00	00:45
7 z 38 Przerwa	Waldemar Miłek	20-06-2026	13:00	13:30	00:30

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 38 Sprzęt i narzędzia do przygotowania napojów alkoholowych. Dobór szkła.	Waldemar Miłek	20-06-2026	13:30	14:15	00:45
9 z 38 Mieszane napoje alkoholowe - receptury i przygotowanie.	Waldemar Miłek	20-06-2026	14:15	15:00	00:45
10 z 38 Przerwa	Waldemar Miłek	20-06-2026	15:00	15:15	00:15
11 z 38 Mieszane napoje alkoholowe - receptury i przygotowanie.	Waldemar Miłek	20-06-2026	15:15	16:00	00:45
12 z 38 Mieszane napoje alkoholowe - receptury i przygotowanie.	Waldemar Miłek	21-06-2026	08:00	09:30	01:30
13 z 38 Przerwa	Waldemar Miłek	21-06-2026	09:30	09:45	00:15
14 z 38 Mieszane napoje alkoholowe - przygotowanie, podawanie.	Waldemar Miłek	21-06-2026	09:45	11:15	01:30
15 z 38 Przerwa	Waldemar Miłek	21-06-2026	11:15	11:30	00:15
16 z 38 Mieszane napoje alkoholowe - przygotowanie, podawanie.	Waldemar Miłek	21-06-2026	11:30	12:15	00:45
17 z 38 Techniki i trendy przygotowania mieszanych napojów bezalkoholowych .	Waldemar Miłek	21-06-2026	12:15	13:00	00:45
18 z 38 Przerwa	Waldemar Miłek	21-06-2026	13:00	13:30	00:30

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
19 z 38 Sprzęt i narzędzia do przygotowania napojów bezalkoholowych . Dobór szkła.	Waldemar Miłek	21-06-2026	13:30	14:15	00:45
20 z 38 Mieszane napoje bezalkoholowe - receptury i przygotowanie.	Waldemar Miłek	21-06-2026	14:15	15:00	00:45
21 z 38 Przerwa	Waldemar Miłek	21-06-2026	15:00	15:15	00:15
22 z 38 Mieszane napoje bezalkoholowe - receptury i przygotowanie.	Waldemar Miłek	21-06-2026	15:15	16:00	00:45
23 z 38 Mieszane napoje bezalkoholowe - przygotowanie i podawanie.	Waldemar Miłek	27-06-2026	08:00	09:30	01:30
24 z 38 Przerwa	Waldemar Miłek	27-06-2026	09:30	09:45	00:15
25 z 38 Mieszane napoje bezalkoholowe - przygotowanie i podawanie.	Waldemar Miłek	27-06-2026	09:45	11:15	01:30
26 z 38 Przerwa	Waldemar Miłek	27-06-2026	11:15	11:30	00:15
27 z 38 Drobne przekąski - przygotowanie i serwowanie	Waldemar Miłek	27-06-2026	11:30	13:00	01:30
28 z 38 Przerwa	Waldemar Miłek	27-06-2026	13:00	13:30	00:30
29 z 38 Drobne przekąski - przygotowanie i serwowanie	Waldemar Miłek	27-06-2026	13:30	15:00	01:30
30 z 38 Przerwa	Waldemar Miłek	27-06-2026	15:00	15:15	00:15

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
31 z 38 Gościnność w pracy barmana.	Waldemar Miłek	27-06-2026	15:15	16:00	00:45
32 z 38 Zasady etyki w pracy barmana.	Waldemar Miłek	28-06-2026	08:00	09:30	01:30
33 z 38 Przerwa	Waldemar Miłek	28-06-2026	09:30	09:45	00:15
34 z 38 Obsługa gości.	Waldemar Miłek	28-06-2026	09:45	11:15	01:30
35 z 38 Przerwa	Waldemar Miłek	28-06-2026	11:15	11:30	00:15
36 z 38 Obsługa gości.	Waldemar Miłek	28-06-2026	11:30	12:15	00:45
37 z 38 Przerwa	Waldemar Miłek	28-06-2026	12:15	12:45	00:30
38 z 38 Walidacja.	-	28-06-2026	12:45	15:45	03:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 400,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 400,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	150,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	990,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	990,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	29,70 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Waldemar Miłek

Trener barmaństwa i kelnerstwa z wieloletnim doświadczeniem w zarządzaniu restauracjami oraz pracą w obiektach o wysokim standardzie, w tym zgodnych z wytycznymi Michelin Guide. Specjalizuje się w szkoleniu kelnerów, barmanów, baristów i sommelierów, łącząc wiedzę praktyczną z nowoczesnymi trendami w obsłudze gościa. Posiada doświadczenie w organizacji eventów, zarządzaniu zespołem oraz optymalizacji kosztów gastronomii. Skutecznie rozwija kompetencje personelu, budując profesjonalizm, wysoką jakość serwisu i sprzedaż.

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

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 (ukończone 18 lat):

- absolwenci szkół o profilu gastronomicznym, hotelarskim, turystycznym,
- pracownicy branży gastronomicznej, hotelarskiej (lokalne 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.

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. Al. Jana Pawła II 18A

38-600 Lesko

woj. podkarpackie

38-600 Lesko, Aleja Jana Pawła II, 18A

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

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

Kontakt



KATARZYNA PODRAZA

E-mail kpodraza@pap.rzeszow.pl

Telefon (+48) 500 073 316