



Szkolenie Kelner/Barman (kod zawodu 513101 - Kelner)

Numer usługi 2026/05/06/32733/3541233

5 250,00 PLN brutto

5 250,00 PLN netto

140,00 PLN brutto/h

140,00 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Bukal Corporate
Training and
Translations
Szymon Bukal

★★★★★ 4,7 / 5

451 ocen

📍 Stalowa Wola

🏢 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 37:30 h

📅 01.09.2026 do 30.10.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie jest skierowane dla osób dorosłych powyżej 18 roku życia, które chcą nabyć kompetencje w zawodzie Kelner.
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	31-08-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości TGLS Quality Alliance

Cel

Cel edukacyjny

Kurs przygotowuje uczestników zdobycia umiejętności w zakresie zawodu Kelner (kod zawodu 513101) oraz do samodzielnej pracy na wskazanym stanowisku. Kurs ma na celu podniesienie jakości usług gastronomicznych, rozwijanie umiejętności zawodowych pracowników, a także dostosowywanie się do zmieniających się potrzeb i oczekiwań klientów na rynku.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Charakteryzuje zasady obsługi klienta w punkcie gastronomicznym</p> <p>Stosuje się do zasad wysokiej kultury osobistej</p> <p>Charakteryzuje zasady nakrywania do stołu</p> <p>Charakteryzuje umiejętności szybkiego nawiązania kontaktu z klientami</p>	<p>Omawia i charakteryzuje wiedzę dotyczącą zasad obsługi klienta w punkcie gastronomicznym</p> <p>Omawia i charakteryzuje wysoką kulturę osobistą</p> <p>Omawia i charakteryzuje zasady nakrywania do stołu</p> <p>Omawia i charakteryzuje umiejętności szybkiego nawiązania kontaktu z klientami</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Test teoretyczny</p> <p>Test teoretyczny</p> <p>Test teoretyczny</p>
<p>Charakteryzuje umiejętności interpersonalne – komunikatywność i otwartość</p>	<p>Omawia i charakteryzuje rozwinięte umiejętności interpersonalne – komunikatywność i otwartość</p>	<p>Test teoretyczny</p>
<p>Definiuje zasady autoprezentacji i pierwszego wrażenia</p>	<p>Omawia i charakteryzuje zasady autoprezentacji i pierwszego wrażenia</p>	<p>Test teoretyczny</p>
<p>Definiuje zasady komunikacji werbalnej i pozawerbalnej</p>	<p>Omawia i charakteryzuje zasady komunikacji werbalnej i pozawerbalnej</p>	<p>Test teoretyczny</p>
<p>Definiuje tematy dotyczące savoir vivre z zakresu branży gastronomicznej</p>	<p>Omawia i charakteryzuje tematy dotyczące savoir vivre z zakresu branży gastronomicznej</p>	<p>Test teoretyczny</p>
<p>Stosuje standardy profesjonalnego przyjęcia zamówienia</p>	<p>Omawia i charakteryzuje profesjonalne przyjęcie zamówienia</p>	<p>Test teoretyczny</p>
<p>Stosuje się do zasad udzielania wyczerpujących informacji</p>	<p>Omawia i charakteryzuje zasady udzielania wyczerpujących informacji</p>	<p>Test teoretyczny</p>
<p>Definiuje zasady dotyczące jakości podawanych potraw</p> <p>Definiuje zasady przygotowania różnego rodzaju napojów – dobór składników</p>	<p>Omawia i charakteryzuje zasady dotyczące jakości podawanych potraw</p> <p>Omawia i charakteryzuje zasady przygotowania różnego rodzaju napojów – dobór składników</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Test teoretyczny</p>
<p>Rozróżnia techniki przygotowywania napojów</p>	<p>Omawia i charakteryzuje techniki przygotowywania napojów</p>	<p>Test teoretyczny</p>
<p>Planuje i organizuje zapasy oraz składanie zamówienia</p> <p>Stosuje wysoki poziom uważności na obsługiwanych gości</p>	<p>Omawia i charakteryzuje śledzenie zapasów i składanie zamówienia</p> <p>Omawia i charakteryzuje wysoki poziom uważności na obsługiwanych gości</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Test teoretyczny</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Planuje i organizuje współpracę zespołową	Omawia i charakteryzuje współpracę zespołową	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

Usługa jest realizowana w godzinach dydaktycznych (1 godzina dydaktyczna = 45 minut).

Przerwy nie są wliczone w czas trwania szkolenia.

Program:

1. Zasady obsługi klienta w punkcie gastronomicznym
2. Wysoka kultura osobista
3. Organizacja stanowiska pracy kelnera i barmana
4. Zasady nakrywania do stołu
5. Umiejętność szybkiego nawiązania kontaktu z klientami
6. Rozwinięte umiejętności interpersonalne – komunikatywność i otwartość
7. Zasady autoprezentacji i pierwszego wrażenia
8. Zasady komunikacji werbalnej i pozawerbalnej
9. Savoir vivre w branży gastronomicznej
10. Profesjonalne przyjęcie zamówienia

11. Udzielanie wyczerpujących informacji
12. Jakość podawanych potraw
13. Przygotowanie różnego rodzaju napojów – dobór składników (napoje bezalkoholowe, kawowe, drinki klasyczne i autorskie)
14. Techniki przygotowywania napojów (w tym techniki barmańskie), dekorowanie drinków
15. Podstawy miksologii
16. Rodzaje alkoholi i ich charakterystyka
17. Zasady odpowiedzialnego serwowania alkoholu
18. Śledzenie zapasów i składanie zamówienia
19. Wysoki poziom uważności na obsługiwanych gości
20. Współpraca zespołowa
21. Powtórzenie wiadomości
22. Walidacja

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

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, flambrowanie 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;

sprzątnięcie 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.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 24

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 24 Zasady obsługi klienta w punkcie gastronomicznym. Wysoka kultura osobista. Organizacja stanowiska pracy kelnera i barmana. Zasady nakrywania do stołu	Zajęcia	Beata Cygan	01-09-2026	15:15	18:00	02:45
2 z 24 -	Przerwa	-	01-09-2026	18:00	18:15	00:15
3 z 24 Umiejętność szybkiego nawiązania kontaktu z klientami. Rozwinięte umiejętności interpersonalne. Zasady autoprezentacji i pierwszego wrażenia. Zasady komunikacji werbalnej i pozawerbalnej	Zajęcia	Beata Cygan	04-09-2026	15:15	18:00	02:45
4 z 24 -	Przerwa	-	04-09-2026	18:00	18:15	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 24 Savoir vivre w branży gastronomicznej. Profesjonalne przyjęcie zamówienia. Udzielanie wyczerpujących informacji. Jakość podawanych potraw	Zajęcia	Beata Cygan	11-09-2026	15:15	18:00	02:45
6 z 24 -	Przerwa	-	11-09-2026	18:00	18:15	00:15
7 z 24 Przygotowanie różnego rodzaju napojów – dobór składników (napoje bezalkoholowe, kawowe, drinki klasyczne i autorskie)	Zajęcia	Beata Cygan	18-09-2026	11:30	14:30	03:00
8 z 24 -	Przerwa	-	18-09-2026	14:30	14:45	00:15
9 z 24 Przygotowanie różnego rodzaju napojów – dobór składników (napoje bezalkoholowe, kawowe, drinki klasyczne i autorskie)	Zajęcia	Beata Cygan	21-09-2026	15:00	17:45	02:45
10 z 24 -	Przerwa	-	21-09-2026	18:00	18:15	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
11 z 24 Przygotowanie różnego rodzaju napojów – dobór składników (napoje bezalkoholowe, kawowe, drinki klasyczne i autorskie)	Zajęcia	Beata Cygan	25-09-2026	11:30	14:15	02:45
12 z 24 -	Przerwa	-	25-09-2026	14:15	14:30	00:15
13 z 24 Przygotowanie różnego rodzaju napojów – dobór składników (napoje bezalkoholowe, kawowe, drinki klasyczne i autorskie)	Zajęcia	Beata Cygan	28-09-2026	15:15	18:00	02:45
14 z 24 -	Przerwa	-	28-09-2026	18:00	18:15	00:15
15 z 24 Techniki przygotowywania napojów (w tym techniki barmańskie), dekorowanie drinków	Zajęcia	Beata Cygan	02-10-2026	11:30	14:30	03:00
16 z 24 -	Przerwa	-	02-10-2026	18:00	18:15	00:15
17 z 24 Techniki przygotowywania napojów (w tym techniki barmańskie), dekorowanie drinków	Zajęcia	Beata Cygan	05-10-2026	15:00	18:00	03:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
18 z 24 -	Przerwa	-	05-10-2026	18:00	18:15	00:15
19 z 24 Podstawy miksiologii. Rodzaje alkoholi i ich charakterystyka. Zasady odpowiedzialnego serwowania alkoholu	Zajęcia	Beata Cygan	09-10-2026	15:00	18:00	03:00
20 z 24 -	Przerwa	-	09-10-2026	18:00	18:15	00:15
21 z 24 Śledzenie zapasów i składanie zamówienia. Wysoki poziom uważności na obsługiwanych gości. Współpraca zespołowa	Zajęcia	Beata Cygan	16-10-2026	15:00	18:00	03:00
22 z 24 -	Przerwa	-	16-10-2026	18:00	18:15	00:15
23 z 24 Powtórzenie wiadomości	Zajęcia	Beata Cygan	23-10-2026	15:00	16:45	01:45
24 z 24 -	Walidacja	-	30-10-2026	17:00	18:30	01:30

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	26:00
w tym suma godzin zajęć	21:45
w tym suma godzin walidacji	01:30
w tym suma przerw	02:45
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	31:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 250,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 250,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	140,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	140,00 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	37:30

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Beata Cygan

Praca na stanowisku nauczyciela przedmiotów zawodowych gastronomicznych od 30 lat
Pełnienie funkcji trenera kursu 1 stopnia barmana, 1 stopnia kursu baristy, kursu kelnera, kursu kucharza dla młodzieży i osób dorosłych

Kurs barmański 1 stopnia

Kurs baristyczny

Pełnienie funkcji egzaminatora Okręgowej Komisji Egzaminacyjnej w Krakowie w zawodach:
Kucharz, Kelner, Technik żywienia i usług gastronomicznych

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały dydaktyczne zostaną wybrane przez lektora i będą przekazane uczestnikom w trakcie trwania szkolenia.

Informacje dodatkowe

Usługa jest realizowana w godzinach dydaktycznych (1 godzina dydaktyczna = 45 minut).

Dostawca usługi dopuszcza nieobecność na zajęciach na poziomie 20%.

Cena szkolenia zawiera koszt walidacji/egzaminu wewnętrznego.

Adres

Stalowa Wola

Stalowa Wola

woj. podkarpackie

Kontakt



Szymon Bukal

E-mail biurobukal@gmail.com

Telefon (+48) 792 622 844