



Podkarpacka
Akademia
Umiejętności Piotr
Bassara

★★★★★ 4,9 / 5

1 396 ocen

Barman/Barista - szkolenie wraz z egzaminem

Numer usługi 2026/07/02/159966/3666121

📍 Dębica

🏠 Usługa szkoleniowa

📅 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 48:00 h

📅 21.09.2026 do 26.09.2026

7 000,00 PLN brutto

7 000,00 PLN netto

145,83 PLN brutto/h

145,83 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

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	20-09-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
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 zachowania świadczące o wysokiej kulturze osobistej.	Charakteryzuje normy zachowania w miejscu pracy.	Analiza dowodów i deklaracji
	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
	Obsługuje sprzęt barmański/baristyczny.	Analiza dowodów i deklaracji
	Kontroluje jakość przygotowanego napoju.	Analiza dowodów i deklaracji
Nadzoruje zapasy.	Monitoruje stan magazynowy.	Analiza dowodów i deklaracji
	Planuje zamówienia.	Analiza dowodów i deklaracji
	Organizuje proces uzupełniania zapasów.	Analiza dowodów i deklaracji
Kontroluje potrzeby klientów.	Monitoruje zachowanie klientów.	Analiza dowodów i deklaracji
	Ocenia ich potrzeby.	Analiza dowodów i deklaracji
	Reaguje adekwatnie do sytuacji.	Analiza dowodów i deklaracji
Planuje pracę w warunkach wielozadaniowości. Wykorzystuje informacje w pracy.	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
	Odtwarza informacje o produktach.	Analiza dowodów i deklaracji
	Kontroluje poprawność realizacji.	Analiza dowodów i deklaracji
Nadzoruje współpracę zespołową. Definiuje metody parzenia kawy.	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
	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 wyrażnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem zawierają opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument lub wyrażnie 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 wyrażnie 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

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 48 godzin zegarowych.

Usługa obejmuje 36 godziny zajęć praktycznych, 9 godzin zajęć teoretycznych oraz 3 godziny walidacji.

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: 32

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 32 Wiedza dotycząca zasad obsługi klienta w punkcie gastronomicznym	Zajęcia	KONRAD RUSEK	21-09-2026	08:00	11:00	03:00
2 z 32 -	Przerwa	-	21-09-2026	11:00	11:30	00:30
3 z 32 Wysoka kultura osobista	Zajęcia	KONRAD RUSEK	21-09-2026	11:30	13:15	01:45
4 z 32 -	Przerwa	-	21-09-2026	13:15	13:45	00:30
5 z 32 Umiejętność szybkiego nawiązywania kontaktu z klientami	Zajęcia	KONRAD RUSEK	21-09-2026	13:45	16:00	02:15
6 z 32 Rozwinięte umiejętności interpersonalne - komunikatywność i otwartość	Zajęcia	KONRAD RUSEK	22-09-2026	08:00	11:00	03:00
7 z 32 -	Przerwa	-	22-09-2026	11:00	11:30	00:30
8 z 32 Wiedza dotycząca autoprezentacji i pierwszego wrażenia	Zajęcia	KONRAD RUSEK	22-09-2026	11:30	13:15	01:45
9 z 32 -	Przerwa	-	22-09-2026	13:15	13:45	00:30
10 z 32 Znajomość zasad komunikacji werbalnej i pozawerbalnej	Zajęcia	KONRAD RUSEK	22-09-2026	13:45	16:00	02:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
11 z 32 Znajomość zasad savoir vivre z zakresu branży gastronomicznej	Zajęcia	KONRAD RUSEK	23-09-2026	08:00	11:00	03:00
12 z 32 -	Przerwa	-	23-09-2026	11:00	11:30	00:30
13 z 32 Umiejętność profesjonalnego przyjęcia zamówienia	Zajęcia	KONRAD RUSEK	23-09-2026	11:30	13:15	01:45
14 z 32 -	Przerwa	-	23-09-2026	13:15	13:45	00:30
15 z 32 Wiedza na temat przygotowania różnego rodzaju napojów - dobór składników	Zajęcia	KONRAD RUSEK	23-09-2026	13:45	16:00	02:15
16 z 32 Znajomość różnych technik przygotowywania napojów	Zajęcia	KONRAD RUSEK	24-09-2026	08:00	11:00	03:00
17 z 32 -	Przerwa	-	24-09-2026	11:00	11:30	00:30
18 z 32 Umiejętność śledzenia zapasów i składanie zamówienia	Zajęcia	KONRAD RUSEK	24-09-2026	11:30	13:15	01:45
19 z 32 -	Przerwa	-	24-09-2026	13:15	13:45	00:30
20 z 32 Wysoki poziom uważności na obsługiwanych gości	Zajęcia	KONRAD RUSEK	24-09-2026	13:45	16:00	02:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
21 z 32 Zdolność podzielnosci uwagi i szybkiego reagowania	Zajęcia	KONRAD RUSEK	25-09-2026	08:00	09:30	01:30
22 z 32 Dobra pamięć	Zajęcia	KONRAD RUSEK	25-09-2026	09:30	11:00	01:30
23 z 32 -	Przerwa	-	25-09-2026	11:00	11:30	00:30
24 z 32 Umiejętność współpracy zespołowej	Zajęcia	KONRAD RUSEK	25-09-2026	11:30	13:15	01:45
25 z 32 -	Przerwa	-	25-09-2026	13:15	13:45	00:30
26 z 32 Znajomość różnych metod parzenia kawy	Zajęcia	KONRAD RUSEK	25-09-2026	13:45	16:00	02:15
27 z 32 Wiedza z zakresu gatunku kaw, jej jakości oraz sposobu przygotowywania i podawania kawy	Zajęcia	KONRAD RUSEK	26-09-2026	08:00	09:30	01:30
28 z 32 Umiejętność doboru odpowiedniego o gatunku kawy pod upodobania smakowe klienta	Zajęcia	KONRAD RUSEK	26-09-2026	09:30	11:00	01:30
29 z 32 -	Przerwa	-	26-09-2026	11:00	11:30	00:30
30 z 32 Powtórzenie wiadomości	Zajęcia	KONRAD RUSEK	26-09-2026	11:30	12:30	01:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
31 z 32 -	Przerwa	-	26-09-2026	12:30	13:00	00:30
32 z 32 -	Walidacja	-	26-09-2026	13:00	16:00	03:00

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	48:00
w tym suma godzin zajęć	39:00
w tym suma godzin walidacji	03:00
w tym suma przerw	06:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	56:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	7 000,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	7 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	145,83 PLN
Koszt osobogodziny netto	145,83 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	48:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

KONRAD RUSEK

Z pasją i wieloletnim doświadczeniem w sztuce barmaństwa, jest ekspertem, który nie tylko doskonali umiejętności w obszarze przygotowywania kreatywnych koktajli, lecz także dzieli się swoją wiedzą jako instruktor na szkoleniach w zawodzie barman i barista. Jego szkolenia wyróżniają się praktycznym podejściem, kładącym nacisk na perfekcję technik, kreatywność w kreowaniu nowoczesnych drinków oraz umiejętność przekazywania wiedzy na temat kultury kawowej i alkoholowej.

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.

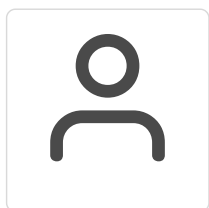
Adres

ul. Krakowska 1
39-200 Dębica
woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- 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