



Centrum Doradztwa
Finansowego
Urszula Bancerz

★★★★★ 4,8 / 5
73 oceny

Szkolenie "Kelner-barman-barista"

Numer usługi 2026/08/02/11986/3725027

📍 Łuków
🏠 Usługa szkoleniowa
📅 stacjonarna
👥 Zajęcia grupowe
🕒 24:00 h
📅 17.08.2026 do 20.08.2026

5 460,00 PLN brutto
5 460,00 PLN netto
227,50 PLN brutto/h
227,50 PLN netto/h
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do pracowników gastronomii, którzy chcą rozwijać swoje kompetencje, opanować kompleksowe rzemiosło kelnerskie, barmańskie oraz baristyczne, a także nauczyć się budowania profesjonalnych relacji z gośćmi i skutecznej sprzedaży aktywnej.
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	16-08-2026
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

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestników do samodzielnego, profesjonalnego i kompleksowego wykonywania obowiązków kelnera, barmana oraz baristy, przy jednoczesnym rozwinięciu umiejętności aktywnej sprzedaży, budowania doskonałych relacji z gośćmi restauracji oraz sprawnej współpracy z zespołem kuchni i baru.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wiedza: Uczestnik omawia standardy profesjonalnej obsługi gościa i zasady budowania relacji w restauracji.	Opisuje procedury powitania, prowadzenia rozmowy i pożegnania gościa w lokalu.	Wywiad swobodny
	Przedstawia sposoby rozwiązywania sytuacji trudnych oraz reklamacji w restauracji.	Wywiad swobodny
Wiedza: Uczestnik klasyfikuje asortyment napojów gastronomicznych oraz ich parametry serwowania.	Rozróżnia charakterystykę wybranych alkoholi podstawowych, alkohole premium oraz win.	Wywiad swobodny
	Wyjaśnia zasady parzenia kawy, herbaty oraz przygotowywania napojów sezonowych.	Wywiad swobodny
Umiejętności: Uczestnik demonstruje techniki pracy kelnerskiej oraz nakrywania stołu. Umiejętności: Uczestnik przygotowuje napoje barmańskie oraz kawowe na stanowisku pracy.	Dobiera elementy zastawy stołowej do wylosowanego zestawu potraw i napojów.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Prezentuje podawanie dań oraz zbieranie naczyń zgodnie ze standardem obsługi.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Wykonuje napoje mieszane z wykorzystaniem właściwego sprzętu i technik barmańskich.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Sporządza napoje kawowe z zachowaniem prawidłowych parametrów spieniania mleka.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Kompetencje społeczne: Uczestnik współpracuje w zespole podczas obsługi zamówień w lokalu gastronomicznym.	Dzieli zadania między członków zespołu w zależności od obciążenia stanowisk.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Przekazuje informacje o zamówieniach między salą a barem i kuchnią.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Kompetencje społeczne: Uczestnik komunikuje się z gościem restauracji z uwzględnieniem jego potrzeb.	Rekomenduje pozycje z menu z wykorzystaniem technik aktywnej sprzedaży.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Reaguje na uwagi lub dodatkowe życzenia zgłaszane przez gości.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

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

Program szkolenia:

MODUŁ I: Standardy obsługi klienta i profesjonalizm kelnera

1. Wizerunek i etyka zawodowa: standardy wyglądu, higiena pracy, powitanie oraz budowanie pierwszego wrażenia w restauracji.
2. Komunikacja i budowanie relacji: komunikacja werbalna i mowa ciała, aktywny nasłuch oraz profesjonalne podejście do gościa.
3. Praca z trudnym klientem: techniki łagodzenia konfliktów, radzenie sobie ze stresem oraz profesjonalne przyjmowanie i rozwiązywanie reklamacji.
4. Psychologia sprzedaży w restauracji: identyfikacja potrzeb gościa, tworzenie przyjaznej atmosfery i budowanie lojalności klientów.

MODUŁ II: Warsztat kelnerski i techniki sprzedaży

1. Przygotowanie sali: układ stołów, dobór i nakrywanie sztućców, szkła oraz nakryć stołowych.
2. Technika serwowania dań i napojów: zasady noszenia tacy, serwowanie potraw z odpowiedniej strony, kolejność podawania dań i zbieranie naczyń.
3. Techniki sprzedaży aktywnej: Umiejętne rekomendowanie dań z karty, dobór przystawek, deserów oraz napojów towarzyszących.
4. Organizacja i płynność pracy: efektywna współpraca kelnera z kuchnią i barem oraz zarządzanie priorytetami w trakcie wysokiego obłożenia lokalu.

MODUŁ III: Sztuka barmańska i towaroznawstwo napojów

1. Organizacja i ergonomia baru: przygotowanie stanowiska pracy, czystość, sprzęt i akcesoria barmańskie.
2. Towaroznawstwo alkoholi: charakterystyka, profile smakowe i serwowanie alkoholi podstawowych, alkoholi premium oraz wina.
3. Klasyczne techniki barmańskie: metody przygotowywania koktajli i drinków.
4. Estetyka podania: dobór odpowiedniego szkła oraz nowoczesne i apetyczne dekorowanie drinków.

MODUŁ IV: Sztuka baristy

1. Wiedza o kawie: gatunki ziaren, profil smakowy, stopnie palenia i ich wpływ na jakość naparu.
2. Ekstrakcja idealnego espresso: ustawianie młynka, dozowanie, tamping (ubijanie) oraz ocena parametrów espresso (crema, aromat, smak).
3. Teksturowanie mleka i latte art: technika spieniania mleka do aksamitnej mikropianki oraz podstawowe wzory na kawie (cappuccino, latte).
4. Napoje gorące i sezonowe: zaparzanie herbat liściastych, przygotowanie napojów sezonowych i rozgrzewających oraz deserów kawowych.

V. Egzamin-walidacja

Walidacja odbywa się w warunkach rzeczywistych (na stanowiskach kelnerskich, barmańskich oraz baristycznych) i weryfikuje równolegle wiedzę, umiejętności oraz kompetencje społeczne. Efekty uczenia się w kategorii Wiedza zostaną zweryfikowane za pomocą wywiadu swobodnego, zrealizowanego bezpośrednio przy stanowiskach pracy podczas wykonywania zadania praktycznego. Egzaminator podchodzi indywidualnie do każdego uczestnika i zadaje krótkie pytania sprawdzające wiedzę z zakresu zawartego w efektach uczenia się. Zakres Umiejętności i Kompetencji społecznych zostanie zweryfikowany za pomocą obserwacji w warunkach rzeczywistych. Uczestnicy zostaną podzieleni na zespoły 2–3 osobowe, które otrzymają zadanie praktyczne określone przez egzaminatora. Podczas realizacji zadania egzaminator na bieżąco obserwuje pracę zdających i ocenia stopień spełnienia poszczególnych kryteriów weryfikacji przypisanych do efektów uczenia się. Czas trwania walidacji to 90 minut.

Walidacja zostanie przeprowadzona przez niezależnego egzaminatora - inną osobę niż trener. Trener prowadzący zajęcia nie ingeruje w jakiegokolwiek formie w proces egzaminowania ani nie ma wpływu na ocenę ich wyników. Zapewnia to pełną niezależność i bezstronność wyników.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 13

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 13 Standardy obsługi klienta i profesjonalizm kelnera	Zajęcia	Ewa Krüger	17-08-2026	07:00	10:00	03:00
2 z 13 -	Przerwa	-	17-08-2026	10:00	11:00	01:00
3 z 13 Standardy obsługi klienta i profesjonalizm kelnera	Zajęcia	Ewa Krüger	17-08-2026	11:00	13:00	02:00
4 z 13 Warsztat kelnerski i techniki sprzedaży	Zajęcia	Ewa Krüger	18-08-2026	07:00	10:00	03:00
5 z 13 -	Przerwa	-	18-08-2026	10:00	11:00	01:00
6 z 13 Warsztat kelnerski i techniki sprzedaży	Zajęcia	Ewa Krüger	18-08-2026	11:00	13:00	02:00
7 z 13 Sztuka barmańska i towaroznawstwo napojów	Zajęcia	Ewa Krüger	19-08-2026	07:00	10:00	03:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 13 -	Przerwa	-	19-08-2026	10:00	11:00	01:00
9 z 13 Sztuka barmańska i towaroznawstwo napojów	Zajęcia	Ewa Krüger	19-08-2026	11:00	13:00	02:00
10 z 13 Sztuka baristy	Zajęcia	Ewa Krüger	20-08-2026	07:00	09:00	02:00
11 z 13 -	Przerwa	-	20-08-2026	09:00	10:00	01:00
12 z 13 Sztuka baristy	Zajęcia	Ewa Krüger	20-08-2026	10:00	11:30	01:30
13 z 13 -	Walidacja	-	20-08-2026	11:30	13:00	01:30

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	24:00
w tym suma godzin zajęć	18:30
w tym suma godzin walidacji	01:30
w tym suma przerw	04:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	26:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 460,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 460,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	227,50 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	24:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Ewa Krüger

Trener praktyk, nauczyciel przedmiotów zawodowych z zakresu kucharz, kelner, cukiernik w Zespole Szkół Zawodowych nr 2 w Łukowie. Doświadczenie w prowadzeniu zajęć z w/w zakresu zdobyte w ciągu ostatnich 12 lat. Specjalizuje się w kompleksowym przygotowywaniu uczniów oraz kursantów do pracy w sektorze gastronomicznym, łącząc wiedzę teoretyczną z praktycznymi standardami nowoczesnej gastronomii.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają skrypt z zakresu tematyki szkolenia.

Warunki uczestnictwa

W przypadku kursów dofinansowanych warunkiem uczestnictwa w kursie jest spełnienie warunków przedstawionych przez danego Operatora.

Informacje dodatkowe

Warunkiem ukończenia usługi jest uczestnictwo w co najmniej 80% godzin zajęć przewidzianych w programie. Obecność weryfikowana jest na podstawie list obecności podpisywanych każdego dnia szkoleniowego.

Frekwencja na zajęciach potwierdzana jest każdorazowo własnoręcznym podpisem uczestnika na liście obecności dostępnej w miejscu szkolenia.

Informacja o zwolnieniu z VAT: Usługa zwolniona z VAT na podst. art. 43 ust. 1 pkt. 29 lit.a, wpis do ewidencji szkół i placówek niepublicznych nr 42, prowadzony przez Starostwo Powiatowe w Łukowie.

Zawarto umowę z WUP w Toruniu w ramach Projektu Kierunek – Rozwój.

Zawarto umowę z WUP w Szczecinie w ramach projektu "Zachodniopomorskie bony szkoleniowe".

Adres

ul. Międzyrzecka 75/-
21-400 Łuków
woj. lubelskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Beata Kłysz

E-mail kontakt@edukacjaonline.com

Telefon (+48) 784 684 362