



Podkarpacka
Akademia
Przedsiębiorczości
Katarzyna Podraza



Kurs - Serwis napojów mieszanych i alkoholi wraz z egzaminem.

Numer usługi 2024/04/26/127923/2136124

📍 Tarnobrzeg / stacjonarna
🏠 Usługa szkoleniowa
🕒 32 h
📅 19.06.2024 do 23.06.2024

4 800,00 PLN brutto
4 800,00 PLN netto
150,00 PLN brutto/h
150,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Grupę docelową usługi stanowią: - absolwenci szkóło profilu gastronomicznym, hotelarskim, turystycznym, - pracownicy branży gastronomicznej, hotelarskiej (lokal 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	8
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	18-06-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna

Cel

Cel edukacyjny

Celem kursu jest przygotowanie Uczestników/czek do samodzielnego przygotowania mieszanych napojów alkoholowych oraz bezalkoholowych wg gotowych receptur oraz tworząc autorskie receptury. Osoba posiadająca kwalifikację "Serwis napojów mieszanych i alkoholi" dobiera adekwatne techniki, sprzęt i szkło do typu napoju. Przygotowuje i serwuje gościom drobne przekąski. Jest przygotowana do profesjonalnej obsługi gości. W swojej pracy stosuje się do zasad etyki obowiązujących barmanów.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Posługuje się wiedzą dotyczącą alkoholi, napojów alkoholowych i dodatków.	a) charakteryzuje i rozróżnia typy mocnych alkoholi (wódki czyste, wódki gatunkowe aromatyzowane, wódki gatunkowe naturalne)	Test teoretyczny
	b) charakteryzuje i rozróżnia typy win (gronowe, wermuty, wina południowe, musujące)	
	c) charakteryzuje i rozróżnia inne rodzaje alkoholi fermentowanych (piwo, cydrylic, kumys, miód pitny)	Wywiad ustrukturyzowany
	d) charakteryzuje typy dodatków używanych w przygotowaniu napojów mieszanych (owoce, syropy, napoje, przyprawy, sosy)	
	e) omawia i charakteryzuje składniki napojów mieszanych (składniki główne, modyfikatory, bonifikatory, składniki dodatkowe, składniki przyprawowe, składniki szprycerujące, dodatki dekoracyjne, dodatki komplementarne)	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje i podaje mieszane napoje alkoholowe i alkohole.	a) wymienia i charakteryzuje techniki przygotowywania mieszanych i niemieszanych napojów alkoholowych (np. shakerowania) b) omawia i dobiera szkło do typu napoju c) omawia i dobiera sprzęt i narzędzia do przygotowania danego typu napoju d) podaje receptury wskazanych mieszanych napojów alkoholowych według klasyfikacji IBA - official cocktails (klasyfikacja Międzynarodowego Stowarzyszenia Barmanów); przygotowuje do podania i podaje alkohole e) przygotowuje mieszany napój alkoholowy f) przygotowuje autorski mieszany napój alkoholowy według podanych preferencji gościa	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Przygotowuje i podaje mieszane napoje bezalkoholowe (soft drinks).	a) omawia techniki przygotowania mieszanych napojów bezalkoholowych (np. blenderowanie) b) omawia trendy w przygotowaniu mieszanych napojów bezalkoholowych (bezalkoholowe wersje klasycznych drinków, smoothie, fit drinks) c) podaje receptury wskazanych mieszanych napojów bezalkoholowych (Mojito Virgin, Pina Colada Virgin, Tequila Sunrise Virgin) d) przygotowuje napój bezalkoholowy według podanych preferencji gościa (np. smoothie)	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Omawia rodzaje drobnych przekąsek.	a) wymienia i charakteryzuje rodzaje drobnych przekąsek stosowanych w barze b) podaje propozycje przekąsek, które można przygotować w barze	Prezentacja
		Wywiad ustrukturyzowany
Przygotowuje drobne przekąski.	a) przygotowuje przykładową zimną przekąskę z dbałością o estetykę serwowania, np. tartinki, koreczki, roladki b) serwuje wybrane przekąski w barze	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
Charakteryzuje zasady obsługi gości.	a) omawia zasadę gościnności w pracy barmana b) omawia zasady etyki w pracy barmana (np. dyskrecja, cierpliwość, uczciwość, uprzejmość)	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Stosuje się do zasad obsługi gości.	a) zadaje pytania służące identyfikacji potrzeb gościa b) zadaje pytania służące zebraniu opinii na temat przygotowanego napoju mieszanego c) prezentuje przygotowany napój, omawiając użyte składniki, ich pochodzenie oraz sposób wykorzystania d) omawia sposoby dbania o dobre relacje z gośćmi (np. zwroty grzecznościowe, sposoby rozładowania stresu, anegdoty) e) omawia przykładowe trudne i nietypowe sytuacje w pracy barmana i podaje propozycje rozwiązań f) omawia prawne uwarunkowania serwowania alkoholu gościom	Prezentacja

Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji

Kwalifikacje	Serwis napojów mieszanych i alkoholi
Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji	12636
Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację	Centrum Szkolenia Barmanów Jerzy Czapla.
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Nie
Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego	Centrum Szkolenia Barmanów Jerzy Czapla.
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Nie

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: 15
- b) liczba stanowisk warsztatowych: każdy z Uczestników/czek posiada własne stanowisko warsztatowe

Jedna godzina oznacza jedną godzinę lekcyjną (45 min.).
Po zakończeniu kursu zostanie przeprowadzony zewnętrzny egzamin potwierdzający nabycie kwalifikacji zawodowych.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 27

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 27 Mocne alkohole, wina, alkohole fermentowane.	Jerzy Czapla	19-06-2024	14:30	16:00	01:30
2 z 27 Przerwa	Jerzy Czapla	19-06-2024	16:00	16:15	00:15
3 z 27 Mocne alkohole, wina, alkohole fermentowane.	Jerzy Czapla	19-06-2024	16:15	17:45	01:30
4 z 27 Przerwa	Jerzy Czapla	19-06-2024	17:45	18:00	00:15
5 z 27 Składniki napojów mieszanych.	Jerzy Czapla	19-06-2024	18:00	19:30	01:30
6 z 27 Przerwa	Jerzy Czapla	19-06-2024	19:30	20:00	00:30
7 z 27 Techniki przygotowywania mieszanych i niemieszanych napojów alkoholowych.	Jerzy Czapla	19-06-2024	20:00	21:30	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 27 Sprzęt i narzędzia do przygotowania napojów alkoholowych i bezalkoholowych . Dobór szkła.	Jerzy Czapla	20-06-2024	08:00	09:30	01:30
9 z 27 Przerwa	Jerzy Czapla	20-06-2024	09:30	09:45	00:15
10 z 27 Mieszane napoje alkoholowe - receptury i przygotowanie.	Jerzy Czapla	20-06-2024	09:45	11:15	01:30
11 z 27 Przerwa	Jerzy Czapla	20-06-2024	11:15	11:30	00:15
12 z 27 Mieszane napoje alkoholowe - receptury i przygotowanie.	Jerzy Czapla	20-06-2024	11:30	13:00	01:30
13 z 27 Przerwa	Jerzy Czapla	20-06-2024	13:00	13:30	00:30
14 z 27 Techniki i trendy przygotowania mieszanych napojów bezalkoholowych .	Jerzy Czapla	20-06-2024	13:30	15:00	01:30
15 z 27 Mieszane napoje bezalkoholowe - receptury i przygotowanie.	Jerzy Czapla	21-06-2024	08:00	09:30	01:30
16 z 27 Przerwa	Jerzy Czapla	21-06-2024	09:30	09:45	00:15
17 z 27 Mieszane napoje bezalkoholowe - receptury i przygotowanie.	Jerzy Czapla	21-06-2024	09:45	11:15	01:30
18 z 27 Przerwa	Jerzy Czapla	21-06-2024	11:15	11:30	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
19 z 27 Drobne przekąski - przygotowanie i serwowanie	Jerzy Czapla	21-06-2024	11:30	13:00	01:30
20 z 27 Przerwa	Jerzy Czapla	21-06-2024	13:00	13:30	00:30
21 z 27 Drobne przekąski - przygotowanie i serwowanie.	Jerzy Czapla	21-06-2024	13:30	15:00	01:30
22 z 27 Gościnność w pracy barmana.	Jerzy Czapla	23-06-2024	08:00	09:30	01:30
23 z 27 Przerwa	Jerzy Czapla	23-06-2024	09:30	09:45	00:15
24 z 27 Zasady etyki w pracy barmana.	Jerzy Czapla	23-06-2024	09:45	11:15	01:30
25 z 27 Przerwa	Jerzy Czapla	23-06-2024	11:15	11:30	00:15
26 z 27 Obsługa gości.	Jerzy Czapla	23-06-2024	11:30	13:00	01:30
27 z 27 Egzamin zewnętrzny.	-	23-06-2024	13:00	15:00	02:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt usługi brutto	4 800,00 PLN
Koszt usługi netto	4 800,00 PLN
Koszt godziny brutto	150,00 PLN
Koszt godziny netto	150,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	250,00 PLN

W tym koszt walidacji netto	250,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	250,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	250,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Jerzy Czapla

Pasjonat - profesjonalista z 40-letnim stażem pracy w gastronomii (Absolwent Zespołu Szkół Gastronomicznych w Tarnowskich Górach 1982r.)

Udokumentowane 15 lat pracy za barem, jako barman i manager barów. Kursy prowadzi od 25 lat, z czego od ponad 22 lat w Centrum Szkolenia Barmanów z własnym autorskim programem nauczania.

Laureat wielu konkursów barmańskich, w kraju i zagranicą kilkukrotny Mistrz Polski Barmanów.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy/czki kursu otrzymają materiały szkoleniowe, tj.:

- skrypt,
- notes, teczka, długopis.

Warunki uczestnictwa

W przypadku kursów dofinansowanych warunkiem uczestnictwa w kursie jest spełnienie warunków przedstawionych przez danego Operatora, do którego składane będą dokumenty o dofinansowanie usługi rozwojowej.

Informacje dodatkowe

W efekcie ukończenia kursu Uczestnicy/czki uzyskają certyfikat ukończenia kursu, potwierdzający nabycie kwalifikacji 12636.

Adres

ul. Mikołaja Kopernika 49

39-400 Tarnobrzeg

woj. podkarpackie

ul. Mikołaja Kopernika 49, 39-400 Tarnobrzeg

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