



Kurs BARMAN - szkolenie kończące się egzaminem

Numer usługi 2025/01/07/115503/2487106

5 600,00 PLN brutto

5 600,00 PLN netto

147,37 PLN brutto/h

147,37 PLN netto/h

ALDEO SYSTEMY
ZARZĄDZANIA
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ



📍 Dębica / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 38 h

📅 10.04.2025 do 13.04.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych
Grupa docelowa usługi	<p>Szkolenie adresowane jest do osób pracujących lub chcących pracować w kawiarniach, barach, pubach, restauracjach, jak również w innych punktach gastronomicznych a także dla wszystkich osób zainteresowanych tematyką szkolenia.</p> <p>Szkolenie odpowiednie jest dla osób na każdym poziomie zaawansowania. Skierowane jest zarówno do osób posiadających podstawowe doświadczenie w pracy w punktach gastronomicznych jak i osób bez doświadczenia zawodowego w przedmiocie szkolenia zainteresowanych tematyką szkolenia i chcących uzyskać kwalifikacje w tym zakresie.</p>
Minimalna liczba uczestników	8
Maksymalna liczba uczestników	25
Data zakończenia rekrutacji	09-04-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	38
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 „Kurs BARMAN - szkolenie kończące się egzaminem” przygotowuje do pracy w kawiarniach, barach, pubach, restauracjach, jak również w innych punktach gastronomicznych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
obsługuje klienta w punkcie gastronomicznym z zachowaniem wysokiej kultury osobistej, komunikatywności i otwartości oraz wg zasad savoir vivre z zakresu branży gastronomicznej	<ul style="list-style-type: none">- określa predyspozycje psychofizyczne, wymagania i umiejętności niezbędne do wykonywania zadań zawodowych barmana;- opisuje sylwetkę zawodową barmana;- omawia zasady etyki w pracy barmana, np. dyskrecja, cierpliwość, uczciwość, uprzejmość;- stosuje zasady komunikacji interpersonalnej.- przytacza przykłady niedopuszczalnych oraz właściwych zachowań barmana podczas kontaktu z klientem;- tworzy komunikaty skierowane do klienta dostosowane do sytuacji- wymienia zasady nawiązywania kontaktu z klientem i ilustruje je przykładami;	Test teoretyczny
nawiązuje kontakt z klientami	<ul style="list-style-type: none">- nawiązuje relacje z klientem, wykorzystując techniki komunikacji;- omawia wpływ wizerunku barmana na budowanie relacji z klientem	Test teoretyczny
wskazuje zasady autoprezentacji i wywierania pierwszego dobrego wrażenia	<ul style="list-style-type: none">- respektuje reguły kultury osobistej;- stosuje zasady etykiety i formy grzecznościowe;- postępuje zgodnie z zasadami etyki;- omawia zagadnienia związane z ubiorem i postawą;- dba o czytelność wypowiedzi i profesjonalizm	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
wskazuje zasady komunikacji werbalnej i pozawerbalnej	<ul style="list-style-type: none"> - definiuje i rozróżnia pojęcie komunikacji werbalnej i niewerbalnej; - stosuje narzędzia skutecznej komunikacji; - wskazuje bariery w komunikacji interpersonalnej; - przestrzegania zasad prawidłowej komunikacji w otoczeniu zawodowym - wyjaśnia pojęcie „savoir-vivre” - wskazuje podstawowe zasady savoir vivre np. etyczne, wzajemności, uszanowania prywatności, starszeństwa, tolerancji, dyskrecji, punktualnościitd.; 	Test teoretyczny
wymienia zasady savoir vivre z zakresu branży gastronomicznej	<ul style="list-style-type: none"> - omawia zasady dress code'u; - stosuje zasady savoir-vivre'u do wykonywania zawodu barmana; - opisuje zasady hierarchii organizacyjnej w lokalu/ przedsiębiorstwie - wyróżnia typy klientów; - używa zwrotów grzecznościowych w konwersacji z gośćmi różnych typów charakterologicznych 	Test teoretyczny
profesjonalnie przyjmuje zamówienia	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnia etapy obsługi gości; - wykonuje czynności związane z przyjęciem zamówienia (udziela informacji, doradza, przyjmuje zamówienie) 	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
przygotowuje różnego rodzaju napoje	<ul style="list-style-type: none"> - wskazuje podział i omawia charakterystykę napojów mieszanych, dokonuje podziału napojów alkoholowych i bezalkoholowych; - omawia zagadnienia dotyczące historii alkoholi i procesów produkcji; - omawia i dobiera szkło do typu napoju; - omawia i dobiera sprzęt i narzędzia do przygotowania danego typu napoju; - podaje receptury mieszanych napojów alkoholowych, - przygotowuje mieszany napój alkoholowy - omawia trendy w przygotowaniu mieszanych napojów bezalkoholowych (bezalkoholowe wersje klasycznych drinków, smoothie itp.), - przygotowuje napój bezalkoholowy według podanych preferencji gościa (np. smoothie) - charakteryzuje i rozróżnia typy mocnych alkoholi (wódki czyste, wódki gatunkowe aromatyzowane, wódki gatunkowe naturalne), - charakteryzuje i rozróżnia typy win, - charakteryzuje i rozróżnia inne rodzaje alkoholi fermentowanych, 	Test teoretyczny
wymienia składniki przygotowanych napojów	<ul style="list-style-type: none"> - omawia i charakteryzuje składniki napojów mieszanych (składniki główne, modyfikatory, bonifikatory, składniki dodatkowe, składniki przyprawowe, składniki szprycujące, dodatki dekoracyjne, dodatki komplementarne); - charakteryzuje typy dodatków używanych w przygotowaniu napojów mieszanych (owoce, syropy, napoje, przyprawy, sosy), - podaje receptury wskazanych mieszanych napojów bezalkoholowych 	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
wskazuje techniki przygotowywania napojów	<ul style="list-style-type: none"> - wymienia i charakteryzuje techniki przygotowywania mieszanych i niemieszanych napojów alkoholowych (np. shakerowania); - omawia techniki przygotowania mieszanych napojów bezalkoholowych (np. blenderowanie) 	Test teoretyczny
charakteryzuje metody śledzenia zapasów i składania zamówienia	<ul style="list-style-type: none"> - składa zapotrzebowania (zamówienia), mając na uwadze rachunek ekonomiczny przedsiębiorstwa (ograniczając gromadzenie zbyt dużych zapasów magazynowych) i ciągłość zaopatrzenia baru; - pobiera towary spożywcze, napojów alkoholowych, piwa i innych towarów spożywczych przeznaczonych do sprzedaży - wymienia zasady odbioru zamówionych towarów i kontrolowania ich pod względem jakości i ilości, sprawdzenia banderoli i prawidłowego ich umieszczenia (w przypadku towarów banderolowanych) - rozlicza pobrane surowce, półprodukty, wyroby gotowe i towary handlowe 	Test teoretyczny
wykonuje pracę z zachowaniem wysokiego poziomu uważności na obsługiwanych gości, podzielności uwagi i szybkiego reagowania	<ul style="list-style-type: none"> - omawia zasady uważności w pracy z ludźmi i definiuje pojęcie empatii; - omawia zasady aktywnego słuchania; - definiuje podzielność uwagi; - wymienia techniki szybkiego liczenia; - wymienia sposoby radzenia sobie ze stresem; - opisuje techniki reagowania w trudnych sytuacjach 	Test teoretyczny
omawia techniki zapamiętywania	<ul style="list-style-type: none"> - opisuje techniki pamięciowe; - definiuje pamięć wzrokową 	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
współpracuje w zespole	<ul style="list-style-type: none"> - organizuje pracę zespołową; - dzieli się pomysłami; - realizuje projekty i zadania z innymi uczestnikami zespołu; - przekazuje informacje współpracownikom, mając na celu utrzymanie płynności funkcjonowania baru 	Test teoretyczny

Kwalifikacje

Inne kwalifikacje

Uznane kwalifikacje

Pytanie 4. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kwalifikacji jest rozpoznawalny i uznawalny w danej branży/sektorze (czy certyfikat otrzymał pozytywne rekomendacje od co najmniej 5 pracodawców danej branży/ sektorów lub związku branżowego, zrzeszającego pracodawców danej branży/sektorów)?

Tak, certyfikat otrzymał pozytywne rekomendacje od co najmniej 5 pracodawców danej branży/ sektorów

Informacje

Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów	uprawnione do realizacji procesów walidacji i certyfikowania na mocy innych przepisów prawa
Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację	ICVC CERTYFIKACJA SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Nie
Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego	ICVC CERTYFIKACJA SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Nie

Program

Szkolenie adresowane jest do osób pracujących lub chcących pracować w kawiarniach, barach, pubach, restauracjach, jak również w innych punktach gastronomicznych a także dla wszystkich osób zainteresowanych tematyką szkolenia.

Szkolenie odpowiednie jest dla osób na każdym poziomie zaawansowania. Skierowane jest zarówno do osób

posiadających podstawowe doświadczenie w pracy w punktach gastronomicznych jak i osób bez doświadczenia zawodowego w przedmiocie szkolenia zainteresowanych tematyką szkolenia i chcących uzyskać kwalifikacje w tym zakresie.

Zagadnienia poruszane podczas szkolenia:

1. Wprowadzenie do zawodu barmana, etyka zawodowa.

- Predyspozycje zawodowe i cechy osobowe dobrego barmana. Wymagania fizyczne i zdrowotne.
- Dobra pamięć – techniki pamięciowe. Podzielność uwagi i umiejętność szybkiego liczenia.
- Savoir vivre z zakresu branży gastronomicznej. Etyka zawodowa.
- Autoprezentacja i umiejętności interpersonalne. Komunikacja werbalna i niewerbalna. Współpraca w zespole.

2. Obsługa klienta. Profesjonalne przyjmowanie zamówienia.

- Typy klientów. Obsługa klienta. Nawiązywanie kontaktu z klientem.
- Przyjmowanie zamówień. Przyjmowanie należności, rozliczanie dziennego utargu itp. oraz prowadzenie obowiązującej dokumentacji.

3. Wyposażenie i organizacja profesjonalnego cocktail baru.

- Organizacja i optymalizacja pracy za barem.
- Śledzenie zapasów i składanie zamówienia.
- Prezentacja sprzętu barmańskiego i sposobów posługiwania się nim. Rodzaje szkła.
- Rodzaje miar – omówienie jednostek miar.

4. Przygotowanie różnego rodzaju napojów – dobór składników. Techniki przygotowywania napojów.

- Podział i charakterystyka Napojów Mieszanych. Podział Napojów Alkoholowych i Bezalkoholowych.
- Historia alkoholi i procesy produkcji.
- Receptury napojów mieszanych, teoretyczne i praktyczne zastosowanie receptur, techniki miksowania: przygotowanie klasycznych drinków na bazie alkoholi, drinki bezalkoholowe/ smoothies/ lemoniady. Sztuka dekoracji

SZKOLENIE ZAPLANOWANO NA 38 GODZ. SZKOLENIOWYCH/ DYDAKTYCZNYCH - w ten czas nie wliczono przerw (zajęcia prowadzone są w godz. szkoleniowych dydaktycznych, tj. 1 godz szkoleniowa/ dydaktyczna = 45 min.)

W trakcie realizacji usługi rozwojowej, przeprowadzona jest weryfikacja postępów oraz ocena osiągnięcia efektów uczenia się w formie okresowego podsumowania dokonywane grupowo lub indywidualnie z Uczestnikami.

Każda osoba, która ukończy szkolenie (min. 80% obecności na zajęciach) otrzyma zaświadczenie o ukończeniu szkolenia. Osobom, które zdadzą egzamin zewnętrzny wydany zostanie przez zewnętrzną jednostkę egzaminującą i certyfikującą ICVC CERTYFIKACJA SP. Z O.O., Certyfikat ICVC/BN 20008.19, potwierdzający uzyskane kwalifikacje.

Warunki organizacyjne realizacji szkolenia:

Zalecana minimalna liczba osób na szkoleniu: 8

Zalecana maksymalna liczba osób na szkoleniu: 20

Sala powinna zapewniać odpowiednią ilość miejsc siedzących oraz umożliwiać przeprowadzenie części praktycznej szkolenia (m.in. dostęp do bieżącej wody).

W sali powinny znajdować się stoły lub miejsca zawierające dołączone pulpity na których uczestnicy będą mogli zapisywać notatki.

Układ stołów: dowolny

Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem zróżnicowanych form: indywidualnie i grupowo.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 5

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 5 1.Wprowadzenie do zawodu barmana, etyka zawodowa (3h); 2. Obsługa klienta. Profesjonalne przyjmowanie zamówienia (2h); 3.Wyposażenie i organizacja profesjonalnego cocktail baru (1h)	Jacek Kotula	10-04-2025	14:00	18:35	04:35
2 z 5 3.Wyposażenie i organizacja profesjonalnego cocktail baru - c.d. (2h); 4.Przygotowanie różnego rodzaju napojów – dobór składników. Techniki przygotowywania napojów (4h)	Jacek Kotula	11-04-2025	14:00	18:35	04:35
3 z 5 4.Przygotowanie różnego rodzaju napojów – dobór składników. Techniki przygotowywania napojów (13h)	Jacek Kotula	12-04-2025	08:30	18:30	10:00
4 z 5 4.Przygotowanie różnego rodzaju napojów – dobór składników. Techniki przygotowywania napojów (13h)	Jacek Kotula	13-04-2025	08:30	18:30	10:00
5 z 5 Egzamin	-	13-04-2025	18:30	19:00	00:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 600,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 600,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	147,37 PLN
Koszt osobogodziny netto	147,37 PLN
W tym koszt walidacji brutto	270,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	270,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	270,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	270,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Jacek Kotula

Barman, kelner, sommelier, barista, manager restauracji, szkoleniowiec

Prowadzi m.in. kursy barmańskie i baristyczne

Posiada aktualne doświadczenie zawodowe (nie starsze niż 5 lat) m.in.

- prowadzenie kursów BARMANA w okresie kwiecień 2023 r.-listopad 2024 r. dla 123 osób (na terenie woj. podkarpackiego)

- prowadzenie cyklu kursów: kelnerskiego, baristycznego i savoir-vivre w okresie maj 2020-marzec 2022

Kursy, szkolenia, certyfikaty:

BARMAN-MIXER (150 godz. kurs II stopnia)

TRENER SZTUKI BARISTYCZNEJ (CERTYFIKAT ukończenia 120 godzinnego kursu II-go stopnia)

Kwalifikacje Pedagogiczne (Kurs pedagogiczny dla instruktorów praktycznej nauki zawodu)

Szkolenie Sommelierskie I Stopnia

Kurs barmanów w zakresie TECHNIK SPRZEDAŻY

Dośw. zawodowe (wybrane):

od 2005 - współzyciel - instruktor, wykładowca w Galicyjskiej Szkole Smaku
08.2008-11.2009 Zarządzanie Kawiarnią ALBO-TAK Mąły Rynek 4 Kraków
1999-2006 Kierownik baru („Da Pietro” Spółka Jawna Kraków Rynek Główny 17)

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają materiały szkoleniowe, np. skrypty oraz materiały do wykonywania zajęć praktycznych (w tym: urządzenia i narzędzia oraz materiały zużywalne niezbędne do realizacji programu szkolenia).

Informacje dodatkowe

Procedura reklamacji usługi szkoleniowej

Reklamacje można zgłaszać do ALDEO Systemy Zarządzania Sp. z o.o. w formie pisemnej, listem poleconym na adres: ALDEO Systemy Zarządzania Sp. z o.o., ul. Kurpiowska 5/111, 35-620 Rzeszów lub mailem: biuro@aldeo.pl najpóźniej w terminie 14 dni kalendarzowych od daty zakończenia realizacji danej usługi szkoleniowej wg zasad wskazanych w Procedurze reklamacji usługi szkoleniowej dostępnej na stronie internetowej: <http://aldeo.pl/oferta/szkolenia/>

Reklamacja zostanie uwzględniona w przypadku nienależytego zrealizowania Szkolenia z wyłącznej winy ALDEO Systemy Zarządzania Sp. z o.o.

Informujemy, że usługa może zostać poddana kontroli lub audytowi instytucji zewnętrznych, w tym audytowi w ramach audytów funkcjonowania podmiotów w Bazie Usług Rozwojowych. Zespół audytowy ma możliwość na podstawie upoważnienia wydanego przez Polską Agencję Rozwoju Przedsiębiorczości do przeprowadzenia wizytacji usługi rozwojowej.

Adres

ul. Rzeszowska 56

39-200 Dębica

woj. podkarpackie

Hotel Willa Wiluszówka

Kontakt



Natalia Szkoła

E-mail n.szkoła@aldeo.pl

Telefon (+48) 533 130 200