



FUNDACJA
"PERSPEKTYWA"



Kelner - barman - barista z egzaminem czeladniczym

Numer usługi 2025/04/02/169502/2666701

📍 Olsztyn / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 28 h

📅 09.07.2025 do 11.07.2025

5 040,00 PLN brutto

5 040,00 PLN netto

180,00 PLN brutto/h

180,00 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: * osoby dorosłe, które z własnej inicjatywy chcą podnieść swoje umiejętności /kompetencje / kwalifikacje; * osoby chcące zdobyć i opanować wiedzę wraz z umiejętnościami niezbędnymi do pracy na stanowisku kelnera/ barmana; * osoby pracujące w gastronomii chcące potwierdzić swoje kwalifikacje.
Minimalna liczba uczestników	10
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	08-07-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	28
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik potrafi posługiwać się wiedzą z zakresu pracy na stanowisku kelnera	- charakteryzuje pracę kelnera - omawia zasady higieny i bezpieczeństwa w pracy w pracy kelnera - charakteryzuje zasady obsługi klienta - omawia zasady obsługi kasy fiskalnej oraz terminali płatniczych - rozróżnia techniki serwowania i prezentacji potraw i napojów - omawia zasady etykiety i savoir-vivre w pracy kelnerskiej - definiuje dress code kelnera - charakteryzuje zasady obsługi przyjęć, bankietów i innych wydarzeń specjalnych	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik potrafi posługiwać się wiedzą z zakresu pracy na stanowisku barmana	- charakteryzuje pracę barmana - rozróżnia wyposażenie baru, narzędzia i sprzęt używany przez barmana - omawia zasady przechowywania i konserwacji produktów alkoholowych i niealkoholowych - rozróżnia rodzaje alkoholi i ich cechy charakterystyczne - charakteryzuje zasady odpowiedzialnej sprzedaży i podawania alkoholu, w tym prawne aspekty pracy w branży alkoholowej	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik potrafi posługiwać się wiedzą z zakresu pracy na stanowisku baristy	- charakteryzuje pracę baristy - omawia zasady działania i obsługi ekspresów do kawy - rozróżnia rodzaje kawy i techniki parzenia kawy - omawia zasady przygotowywania różnych napojów kawowych	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik potrafi wykonywać czynności z zakresu pracy na stanowisku kelnera	- obsługuje klientów - serwuje i prezentuje potrawy i napoje - nakłada i podaje potrawy - używa naczyń i sztućców - wykonuje czynności z zakresu dekantacji wina - obsługuje przyjęcia, bankiety i inne wydarzenia specjalne	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik potrafi wykonywać czynności z zakresu pracy na stanowisku barmana	- używa narzędzi i sprzętu barmańskiego - podaje alkohol - przygotowuje popularne, nowe i personalizowane drinki i koktajle - obsługuje gości - wykorzystuje sezonowe składniki i trendy w świecie barmaństwa - serwuje drinki	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik potrafi wykonywać czynności z zakresu pracy na stanowisku baristy	- obsługuje ekspresy do kawy - przygotowuje różne napoje kawowe - dekoruje i prezentuje napoje kawowe	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji

Kwalifikacje	Kelner
Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji	13795
Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację	Izba Rzemieślnicza
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Nie
Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego	Izba Rzemieślnicza
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Nie

Program

Moduł: Kelner

- Charakterystyka pracy kelnera
- Zasady higieny i bezpieczeństwa w pracy
- Obsługa klienta
- Techniki serwowania potraw i napojów
- Nakładanie i podawanie potraw
- Obsługa naczyń i sztućców
- Opisywanie i doradzanie dań i napojów

Moduł: Barman

- Charakterystyka pracy barmana
- Wyposażenie baru
- Narzędzia i sprzęt używany przez barmana
- Rodzaje alkoholi i ich cechy charakterystyczne
- Podstawowe techniki mieszania i muddlingu
- Korzystanie z shakera, mieszałki i innych narzędzi
- Przygotowywanie popularnych drinków i koktajli

Moduł: Barista

- Charakterystyka pracy baristy
- Zasady działania ekspresów do kawy
- Obsługa ekspresu: kalibracja, czyszczenie, konserwacja
- Rodzaje kawy
- Proces palenia kawy: jasny, średni, ciemny stopień palenia
- Techniki parzenia kawy
- Przygotowanie różnych napojów kawowych

Egzamin czeladniczy - 15 minut na każdego uczestnika. Rozpoczęcie egzaminu o 15:15. Czas przewidziany dla 15 uczestników to 3 godziny 45 minut. Przewidywany czas egzaminu dla wszystkich uczestników: 15:15-19:00.

Usługi szkoleniowe w ramach projektu są realizowane w godzinach dydaktycznych tj. 1 godz. = 45 min.

Czas trwania szkolenia: 28 godzin dydaktycznych, w tym 15 minut egzamin czeladniczy na uczestnika.

Podczas dnia szkoleniowego przewidziane są dwie przerwy: 15-minutowa oraz 30-minutowa.

Przerwy są wliczane w czas trwania usługi oraz w jej koszty.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 16

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 16 Charakterystyka pracy kelnera, barmana i baristy. Zasady higieny i bezpieczeństwa w pracy, obsługa klienta	Bianka Pietrzyk	09-07-2025	08:30	10:30	02:00
2 z 16 Przerwa	Bianka Pietrzyk	09-07-2025	10:30	10:45	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
3 z 16 Techniki serwowania potraw i napojów. Nakładanie i podawanie potraw. Obsługa naczyń i sztućców. Opisywanie i doradzanie dań i napojów	Bianka Pietrzyk	09-07-2025	10:45	12:45	02:00
4 z 16 Przerwa	Bianka Pietrzyk	09-07-2025	12:45	13:15	00:30
5 z 16 Wyposażenie baru. Narzędzia i sprzęt używany przez barmana. Rodzaje alkoholi i ich cechy charakterystyczne	Bianka Pietrzyk	09-07-2025	13:15	15:30	02:15
6 z 16 Podstawowe techniki mieszania i muddlingu. Korzystanie z shakera, mieszadła i innych narzędzi. Przygotowywanie popularnych drinków i koktajli.	Bianka Pietrzyk	10-07-2025	08:30	10:30	02:00
7 z 16 Przerwa	Bianka Pietrzyk	10-07-2025	10:30	10:45	00:15
8 z 16 Podstawowe techniki mieszania i muddlingu. Korzystanie z shakera, mieszadła i innych narzędzi. Przygotowywanie popularnych drinków i koktajli.	Bianka Pietrzyk	10-07-2025	10:45	12:45	02:00
9 z 16 Przerwa	Bianka Pietrzyk	10-07-2025	12:45	13:15	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
10 z 16 Podstawowe techniki mieszania i muddlingu. Korzystanie z shakera, mieszadła i innych narzędzi. Przygotowywanie popularnych drinków i koktajli.	Bianka Pietrzyk	10-07-2025	13:15	15:30	02:15
11 z 16 Obsługa ekspresu. Rodzaje kawy. Proces palenia kawy. Techniki parzenia kawy. Przygotowanie różnych napojów kawowych	Bianka Pietrzyk	11-07-2025	08:30	10:30	02:00
12 z 16 Przerwa	Bianka Pietrzyk	11-07-2025	10:30	10:45	00:15
13 z 16 Obsługa ekspresu. Rodzaje kawy. Proces palenia kawy. Techniki parzenia kawy. Przygotowanie różnych napojów kawowych	Bianka Pietrzyk	11-07-2025	10:45	12:45	02:00
14 z 16 Przerwa	Bianka Pietrzyk	11-07-2025	12:45	13:15	00:30
15 z 16 Obsługa ekspresu. Rodzaje kawy. Proces palenia kawy. Techniki parzenia kawy. Przygotowanie różnych napojów kawowych	Bianka Pietrzyk	11-07-2025	13:15	15:15	02:00
16 z 16 Egzamin czeladniczy - Toruńska Izba Rzemieślnicza	-	11-07-2025	15:15	15:30	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 040,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 040,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	180,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	180,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	100,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	100,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	1 000,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	1 000,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Bianka Pietrzyk

Bianka Pietrzyk jest doświadczonym trenerem, specjalizującym się w branży gastronomicznej, szczególnie w zakresie miksologii i parzenia kawy. Z wieloletnim doświadczeniem w prowadzeniu szkoleń, Bianka doskonale łączy wiedzę teoretyczną z praktycznymi umiejętnościami, co pozwala jej efektywnie przekazywać niezbędne kompetencje uczestnikom. Pracowała z różnymi grupami zawodowymi, a jej podejście do nauki jest spersonalizowane – dostosowuje programy szkoleniowe do potrzeb uczestników oraz obowiązujących trendów rynkowych. Dzięki umiejętnościom komunikacyjnym, doskonale zarządza grupą, a także rozwija umiejętności interpersonalne i techniczne uczestników. Bianka posiada bogate doświadczenie w zakresie sprzedaży, obsługi klienta i budowania relacji, co przenosi na szkolenia z miksologii, pomagając uczestnikom nie tylko poznać tajniki barmaństwa i parzenia doskonałej kawy, ale także skutecznie komunikować się z gośćmi i zarządzać swoją pracą za barem.

W ostatnich 5 latach prowadziła liczne szkolenia dla baristów i barmanów, współpracując z prestiżowymi lokalami gastronomicznymi, hotelami oraz akademiami kulinarnymi. Pracowała z różnymi grupami zawodowymi, a jej podejście do nauki jest spersonalizowane – dostosowuje programy szkoleniowe do potrzeb uczestników oraz obowiązujących trendów rynkowych.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każdy uczestnik otrzymuje materiały szkoleniowe. Według potrzeb szkoleniowych: materiały do zajęć praktycznych, materiały pomocnicze, narzędzia itp.

Informacje dodatkowe

Usługi szkoleniowe w ramach projektu są realizowane w godzinach dydaktycznych tj. 1 godz. = 45 min.

Czas trwania szkolenia: 28 godzin dydaktycznych, w tym jedna 15 minut egzamin czeladniczy na uczestnika.

Podczas dnia szkoleniowego przewidziane są dwie przerwy: 15-minutowa oraz 30-minutowa .

Przerwy są wliczane w czas trwania usługi oraz w jej koszty.

Usługa rozwojowa nie jest świadczona przez podmiot pełniący funkcję

Operatora lub Partnera Operatora w danym projekcie PSF lub w którymkolwiek

Regionalnym Programie lub FERS albo przez podmiot powiązany z Operatorem lub

Partnerem kapitałowo lub osobowo.

Cena usługi nie obejmuje kosztów niezwiązanych bezpośrednio z usługą

rozwojową, w szczególności kosztów środków trwałych przekazywanych

Uczestnikom/-czkom projektu, kosztów dojazdu, zakwaterowania i wyżywienia.

Adres

ul. Bałtycka 37

10-144 Olsztyn

woj. warmińsko-mazurskie

ul. Bałtycka 37, 10-144 Olsztyn

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



Małgorzata Chmielewska

E-mail kontakt@perspektywa.olsztyn.pl

Telefon (+48) 796 688 886