



Open Bar Tomasz
Szczęsny



Kurs Zawodowy Kelner (kod zawodu - 513101)/ Barman (kod zawodu - 513202)

Numer usługi 2025/04/25/161251/2710770

📍 Ropczyce / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 45 h

📅 08.09.2025 do 12.09.2025

6 700,00 PLN brutto

6 700,00 PLN netto

148,89 PLN brutto/h

148,89 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych
Grupa docelowa usługi	Kurs Kelner (kod zawodu -513101)/ Barman (kod zawodu- 513202) z egzaminem adresowany jest do osób, które: - pracują już w gastronomii lub hotelarstwie; - chcą uzyskać nową kwalifikację lub przekwalifikować się; - są nauczycielami przedmiotów zawodowych w szkołach gastronomicznych; - są absolwentami szkół zawodowych z obszaru hotelarstwa i gastronomii - są zainteresowane tematyką szkolenia. Kurs jest odpowiedni dla osób na każdym poziomie zaawansowania, zarówno posiadających podstawowe umiejętności i doświadczenie w pracy kelnera oraz za barem, jak i osób bez wiedzy branżowej i doświadczenia zawodowego, zainteresowanych tematyką szkolenia i chcących uzyskać kwalifikacje w tym zakresie
Minimalna liczba uczestników	10
Maksymalna liczba uczestników	20
Data zakończenia rekrutacji	07-09-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	45
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości TGLS Quality Alliance

Cel

Cel edukacyjny

Kurs Kelner (kod zawodu 513101) / Barman (kod zawodu 513202)

przygotowuje do samodzielnej pracy w zawodzie Kelnera/ Barmana w branży gastronomicznej w restauracjach, kawiarniach, pubach, barach i innych punktach gastronomicznych typu sale bankietowe, czy eventowe.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Definiuje wiedzę dotyczącą zasad obsługi klienta w punkcie gastronomicznym	Omawia i charakteryzuje wiedzę dotyczącą zasad obsługi klienta w punkcie gastronomicznym	Test teoretyczny
Stosuje się do zasad wysokiej kultury osobistej	Omawia i charakteryzuje wysoką kulturę osobistą	Test teoretyczny
Definiuje zasady nakrywania do stołu	Omawia i charakteryzuje zasady nakrywania do stołu	Test teoretyczny
Definiuje umiejętność szybkiego nawiązania kontaktu z klientami	Omawia i charakteryzuje umiejętności szybkiego nawiązania kontaktu z klientami	Test teoretyczny
Definiuje rozwinięte umiejętności interpersonalne – komunikatywność i otwartość	Omawia i charakteryzuje rozwinięte umiejętności interpersonalne komunikatywność i otwartość	Test teoretyczny
Definiuje zasady autoprezentacji i pierwszego wrażenia	Omawia i charakteryzuje zasady autoprezentacji i pierwszego wrażenia	Test teoretyczny
Definiuje zasady komunikacji werbalnej i pozawerbalnej	Omawia i charakteryzuje zasady komunikacji werbalnej i pozawerbalnej	Test teoretyczny
Definiuje tematy dotyczące savoir vivre z zakresu branży gastronomicznej	Omawia i charakteryzuje tematy dotyczące savoir vivre z zakresu branży gastronomicznej	Test teoretyczny
Stosuje standardy profesjonalnego przyjęcia zamówienia	Omawia i charakteryzuje profesjonalne przyjęcie zamówienia	Test teoretyczny
Stosuje się do zasad udzielania wyczerpujących informacji	Omawia i charakteryzuje zasady udzielania wyczerpujących informacji	Test teoretyczny
Definiuje zasady dotyczące jakości podawanych potraw	Omawia i charakteryzuje zasady dotyczące jakości podawanych potraw	Test teoretyczny
Definiuje zasady przygotowania różnego rodzaju napojów – dobór składników	Omawia i charakteryzuje zasady przygotowania różnego rodzaju napojów – dobór składników	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozróżnia techniki przygotowywania napojów	Omawia i charakteryzuje techniki przygotowywania napojów	Test teoretyczny
Planuje i organizuje zapasy oraz składanie zamówienia	Omawia i charakteryzuje śledzenie zapasów i składanie zamówienia	Test teoretyczny
Stosuje wysoki poziom uważności na obsługiwanych gości	Omawia i charakteryzuje wysoki poziom uważności na obsługiwanych gości	Test teoretyczny
Stosuje zasady dotyczące zdolności podzielności uwagi i szybkiego reagowania	Omawia i charakteryzuje zdolność podzielności uwagi i szybkiego reagowania	Test teoretyczny
Planuje i organizuje współpracę zespołową	Omawia i charakteryzuje współpracę zespołową	Test teoretyczny
Charakteryzuje się dobrą pamięcią	Omawia zasady dobrej pamięci	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)?

Dokument potwierdzający uzyskanie kwalifikacji jest rozpoznawalny i uznawalny w danej branży/ sektorze (otrzymał pozytywną rekomendację 5 pracodawców danej branży / sektorów lub związku branżowego, zrzeszenia pracodawców danej branży/ sektorów.

Informacje

Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów	uprawnionych do wydawania dokumentów potwierdzających uzyskanie kwalifikacji, w tym w zawodzie
Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację	"Eska" Biuro Usług Szkoleniowo Doradczych
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego	"Eska" Biuro Usług Szkoleniowo Doradczych

Program

1. Wiedza dotycząca zasad obsługi klienta w punkcie gastronomicznym
2. Wysoka kultura osobista
3. Wiedza dotycząca zasad nakrywania do stołu
4. Umiejętność szybkiego nawiązania kontaktu z klientami
5. Rozwinięte umiejętności interpersonalne – komunikatywność i otwartość
6. Wiedza dotycząca zasad autoprezentacji i pierwszego wrażenia
7. Znajomość zasad komunikacji werbalnej i pozawerbalnej
8. Znajomość savoir vivre z zakresu branży gastronomicznej
9. Umiejętność profesjonalnego przyjęcia zamówienia
10. Umiejętność udzielania wyczerpujących informacji
11. Wiedza dotycząca jakości podawanych potraw
12. Wiedza na temat przygotowania różnego rodzaju napojów – dobór składników
13. Znajomość różnych technik przygotowywania napojów
14. Umiejętność śledzenia zapasów i składanie zamówienia
15. Wysoki poziom uważności na obsługiwanych gości
16. Zdolność podzielności uwagi i szybkiego reagowania
17. Dobra pamięć
18. Umiejętność współpracy zespołowej

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.					

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	6 700,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	6 700,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	148,89 PLN
Koszt osobogodziny netto	148,89 PLN

W tym koszt walidacji brutto	350,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	350,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	350,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	350,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają skrypty w formie materiałów szkoleniowych. Uczestnicy otrzymają wszelkie materiały szkoleniowe do części teoretycznej oraz praktycznej. Materiały do części teoretycznej - skrypt, notes, długopis. Materiały do wykonywania zajęć praktycznych tj. urządzenia i narzędzia (szklanki, mieszadła oraz niezbędne wyposażenie baru) oraz materiały zużywalne niezbędne do realizacji szkolenia. Uczestnicy otrzymają wszelkie materiały niezbędne do przeprowadzenia certyfikacji zarówno do części teoretycznej jak i praktycznej egzaminu.

Adres

Ropczyce
41-902 Ropczyce
woj. podkarpackie

Kontakt



Katarzyna Szczęsna

E-mail kursy@kursybarmanskie.pl

Telefon (+48) 506 617 312