



Barman- szkolenie. Kwalifikacje.

Numer usługi 2026/04/30/208843/3524646

4 605,12 PLN brutto

3 744,00 PLN netto

287,82 PLN brutto/h

234,00 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

D&P DIAMOND
PROGRESS
ACADEMY SPÓŁKA
Z OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★★ 4,9 / 5

76 ocen

📍 Szczyrk

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 16:00 h

📅 20.06.2026 do 26.06.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Właściciele i pracownicy sektora HoReCa (kadra managerska, barmani, kelnerzy), chcący nabyć kompetencje w zakresie transformacji cyfrowej i ekologicznej lokalu gastronomicznego. Usługa skierowana jest również do osób indywidualnych zainteresowanych nabyciem nowych kompetencji zawodowych, w tym osób planujących przebranżowienie lub rozpoczęcie pracy w nowoczesnej gastronomii opartej na standardach zielonej gospodarki i technologiach IT.

Minimalna liczba uczestników

2

Maksymalna liczba uczestników

15

Data zakończenia rekrutacji

19-06-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

16

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 przygotowuje uczestnika do rozróżniania narzędzi i alkoholi, wyjaśniania procesów destylacji i zasad GOZ, przygotowania stanowiska pracy zgodnie z BHP i segregacją odpadów, przyrządzania koktajli z zachowaniem zasad ergonomii i Zero Waste, obsługi systemów IT i druku 3D oraz komunikacji z gościem i pracy zespołowej.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozróżnia rodzaje składników alkoholowych i bezalkoholowych oraz ich właściwości organoleptyczne	Wskazuje różnice między kategoriami alkoholi przy analizie składu napojów	Test teoretyczny
	Opisuje charakterystyczne cechy sensoryczne wybranych napojów alkoholowych	Test teoretyczny
Charakteryzuje cyfrowe systemy zarządzania zapasami oraz ich funkcje w monitorowaniu składników	Wyjaśnia zasadę działania cyfrowych aplikacji do śledzenia inwentarza alkoholu	Test teoretyczny
	Opisuje korzyści systemu POS w zmniejszaniu strat i marnotrawstwa	Test teoretyczny
Wyjaśnia zasady gospodarki o obiegu zamkniętym oraz segregacji odpadów w barze	Klasyfikuje rodzaje opakowań alkoholowych i możliwości ich recyklingu	Test teoretyczny
	Opisuje procedury segregacji odpadów zgodne z normami ekologicznymi	Test teoretyczny
Opisuje technologie cyfrowe wspomagające monitorowanie zużycia wody i energii	Wyjaśnia działanie czujników IoT do pomiaru przepływu wody w barze	Test teoretyczny
	Charakteryzuje rodzaje alertów i raportów dostępnych w aplikacjach mobilnych	Test teoretyczny
Obsługuje cyfrowe systemy zarządzania zapasami alkoholu i składników do przygotowania napojów	Rejestruje zużycie alkoholu i napojów w systemie POS z uwzględnieniem daty ważności	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Analizuje raporty cyfrowe o zużyciu składników i identyfikuje obszary marnotrawstwa	Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje praktyki gospodarcze zmniejszające zużycie wody i energii podczas pracy	Przygotowuje napoje i czyści stanowisko pracy z zastosowaniem technik oszczędzających wodę	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wykorzystuje dane z aplikacji mobilnej do monitorowania i optymalizacji zużycia zasobów	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Dobiera odpowiednie opakowania oraz wdraża segregację i recykling w procesie pracy	Segreguje odpady zgodnie z wytycznymi recyklingu i zapisuje dane w systemie cyfrowym	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Mapuje lokalne punkty recyklingu i stosuje praktyki gospodarki o obiegu zamkniętym	Obserwacja w warunkach symulowanych
Mierzy precyzyjnie składniki i przygotowuje napoje zgodnie z recepturami w systemie cyfrowym	Wykorzystuje aplikację do zarządzania recepturami do dokładnego pomiaru składników	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Śledzi je w systemie i otrzymuje automatyczne alerty o zbliżającej się dacie ważności	Obserwacja w warunkach symulowanych
Komunikuje się z klientami o zrównoważonych wyborach napojów i inicjatywach proekologicznych	Wyjaśnia klientom pochodzenie i wpływ ekologiczny sugerowanych napojów w prosty sposób	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Promuje napoje od certyfikowanych dostawców oraz praktyki ograniczania użycia plastikowych słomek	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykazuje odpowiedzialność zawodową poprzez monitorowanie i zmniejszanie marnotrawstwa zasobów	Proaktywnie zgłasza zespołowi dane o wzorcach marnotrawstwa i proponuje rozwiązania	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Konsekwentnie stosuje praktyki oszczędzania wody, energii i minimalizacji odpadów	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wspiera kolegów w obsłudze systemów POS i aplikacji do śledzenia zasobów	Obserwacja w warunkach symulowanych
Współpracuje z zespołem przy wdrażaniu cyfrowych systemów zarządzania i celów ekologicznych	Uczestniczy w zespołowych inicjatywach zrównoważonego rozwoju i dzieli się pomysłami	Obserwacja w warunkach symulowanych
Ocenia jakość wykonanej pracy z perspektywy efektywności ekologicznej i cyfrowej	Analizuje raporty cyfrowe o zużyciu zasobów i wprowadza własne działania usprawniające	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Identyfikuje możliwości zmniejszenia wpływu na środowisko i wspiera ich wdrażanie	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kwalifikacje niewłączone do ZSK

Uznane kwalifikacje

Pytanie 3. Czy dokument jest certyfikatem wydawanym przez międzynarodowe instytucje?

TAK

Strona internetowa Instytucji Certyfikującej: <https://standardgccs.com/qualifications/>

Strona internetowa Instytucji Walidującej: <https://icvc.eu/kwalifikacje-miedzynarodowe/>

Informacje

Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	ICVC CERTYFIKACJA SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Global Competence Certification Standard

Program

Właściciele i pracownicy sektora HoReCa (kadra managerska, barmani, kelnerzy), chcący nabyć kompetencje w zakresie transformacji cyfrowej i ekologicznej lokalu gastronomicznego. Usługa skierowana jest również do osób indywidualnych zainteresowanych nabyciem nowych kompetencji zawodowych, w tym osób planujących przebranżowienie lub rozpoczęcie pracy w nowoczesnej gastronomii opartej na standardach zielonej gospodarki i technologiach IT

Program szkolenia stanowi unikalną odpowiedź na wyzwania współczesnej gastronomii w dobie transformacji regionu. Usługa nie tylko uczy klasycznego warsztatu, ale przede wszystkim kreuje postawę „Barmana Przyszłości” – świadomego ekologicznie i sprawnego technologicznie.

Szkolenie zostało zaprojektowane tak, aby płynnie łączyć **trzy filary**:

- Fundament rzemieślniczy:** Klasyfikacja alkoholi, techniki miksologii i psychologia obsługi gościa.
- Filar Zielony (GOZ/Zero Waste):** Nauka projektowania receptur tak, by nic się nie marnowało (koncepcja 5R), optymalizacja zasobów (woda, lód, energia) oraz wdrażanie standardów proekologicznych.
- Filar Cyfrowy (IT/Druk 3D):** Wprowadzenie technologii przyrostowych (drukarki 3D) do tworzenia biodegradowalnych akcesoriów oraz wykorzystanie systemów IT do precyzyjnego zarządzania barem.

Dzięki temu uczestnik kończy szkolenie z kompletem kompetencji pozwalających na pracę w lokalu nowoczesnym, oszczędnym i przyjaznym planecie, zgodnie z **Regionalną Strategią Innowacji 2030**.

DZIEŃ 1: Fundamenty, GOZ i Projektowanie Ekologiczne

Skupienie na wiedzy teoretycznej, klasyfikacji i zielonych kompetencjach.

Godziny	Tematyka i zakres zajęć
09:00 – 11:00	Teoria nowoczesnego baru: Rodzaje shakerów, narzędzi i szkieł. Ergonomia pracy a oszczędność czasu.
11:00 – 13:00	Wiedza o produktach: Procesy destylacji i rektyfikacji. Klasyfikacja alkoholi. Logistyka dostaw a ślad węglowy (wybór dostawców eko).

13:00 – 15:00	Filar Zielony – GOZ w barze: Teoria 5R i Zero Waste. Projektowanie receptur z wykorzystaniem produktów ubocznych (kordiały, syropy ze skórek).
15:00 – 15:30	PRZERWA
15:30 – 17:00	Warsztat praktyczny: Przygotowanie stanowiska pracy zgodnie z BHP i segregacją odpadów. Pierwsze próby balansowania smaków (Sweet & Sour).

DZIEŃ 2: Miksologia, Druk 3D i Cyfryzacja

Skupienie na umiejętnościach praktycznych, technologiach 3D i walidacji.

Godziny	Tematyka i zakres zajęć
09:00 – 11:00	Technologia 3D w barze: Obsługa drukarki 3D, dobór biodegradowalnych filamentów (PLA). Projektowanie i drukowanie autorskich garniszy.
11:00 – 13:00	Cyfrowy Bar: Obsługa oprogramowania Slicer (optymalizacja druku) oraz cyfrowych systemów dozowania i baz receptur.
13:00 – 15:00	Praktyka mikologiczna: Przyrządzanie koktajli klasycznych i nowoczesnych. Wykorzystanie syfonów i tekstur. Obsługa gościa i promocja ofert eko.
15:00 – 15:30	PRZERWA
15:30 – 16:00	Trening pod presją: Praca zespołowa, zarządzanie stresem i optymalizacja zużycia mediów (woda/energia) w trakcie serwisu.
16:00 – 17:00	WALIDACJA EFEKTÓW UCZENIA SIĘ: Część teoretyczna (test) oraz część praktyczna (obserwacja w warunkach symulowanych).

Podsumowanie godzinowe (2 dni po 8h zegarowych)

Teoria 5,5 h

Praktyka 8,5 h

Przerwy 1,0 h

Walidacja 1,0 h

Wszystkie punkty programu są bezpośrednio powiązane z listą efektów:

- **Wiedza (Test):** Pytania testowe podczas walidacji obejmą m.in. zasady GOZ, budowę shakerów, rodzaje filamentów 3D oraz klasyfikację alkoholi.
- **Umiejętności (Obserwacja):** Trener podczas drugiego dnia (szczególnie w bloku 15:30-17:00) oceni, czy uczestnik poprawnie segreguje odpady, oszczędza wodę, obsługuje drukarkę 3D i sprawnie przygotowuje koktajle z cyfrowej bazy.
- **Kompetencje (Obserwacja):** Podczas symulowanego serwisu weryfikowana będzie komunikacja z gościem, polecenie napojów "zielonych" oraz utrzymanie profesjonalizmu i czystości stanowiska.

Usługa prowadzi do uzyskania kwalifikacji nadawanej przez międzynarodowy podmiot certyfikujący **GCCS**

(certyfikat **Green + Digital**).

Sposób Walidacji i egzamin

TEST TEORETYCZNY ORAZ OBSERWACJA.

Czas oczekiwania na wynik walidacji wynosi do 5 dni roboczych od dnia egzaminu.

Realizacja szkolenia: 20-21.06.2026

Oczekiwanie na wynik walidacji - DO 26.06.2026

Okres do 26.06 obejmuje proces walidacji i oczekiwania na wynik.

Warunki organizacyjne:

Usługa realizowana jest w formie warsztatowej, z przewagą zajęć praktycznych, umożliwiających bezpośrednie zastosowanie zdobytej wiedzy i umiejętności

Szkolenie prowadzone jest w małych grupach, co zapewnia indywidualne podejście do uczestników, możliwość bieżącej korekty techniki pracy oraz stałe wsparcie trenera.

Usługa realizowana jest w godzinach zegarowych. Przerwy oraz walidacja efektów uczenia się wliczone są w czas trwania usługi.

Uzasadnienie zgodności z RSI 2030 Województwa Śląskiego

Szkolenie wpisuje się w kluczowe założenia **Regionalnej Strategii Innowacji (RSI 2030)**, realizując priorytety w obszarze **Zielonej Gospodarki** oraz **Technologii Informacyjno-Komunikacyjnych (ICT)**. Poprzez wdrożenie do programu nauki obsługi druku 3D oraz cyfrowych systemów zarządzania gastronomią, usługa wspiera inteligentną specjalizację regionu. Ponadto, nacisk na gospodarkę o obiegu zamkniętym (GOZ) w miksologii bezpośrednio realizuje cel strategiczny dotyczący transformacji w kierunku gospodarki niskoemisyjnej i zasobooszczędnej, budując nowoczesne kompetencje kadr na dynamicznie zmieniającym się rynku pracy województwa śląskiego.

Usługa wykazuje pełną spójność z **Programem Rozwoju Technologii**, szczególnie w zakresie **technologii dla ochrony środowiska** oraz **technologii przyrostowych (druk 3D)**. Wykorzystanie biodruku i biopolimerów do tworzenia akcesoriów barowych stanowi praktyczną aplikację technologii nowoczesnych w sektorze usługowym (HoReCa). Szkolenie stymuluje rozwój kompetencji cyfrowych uczestników, promując cyfryzację procesów operacyjnych (systemy inwentaryzacyjne IT), co jest zgodne z kierunkiem PRT dotyczącym wzrostu innowacyjności i adaptacyjności technologicznej przedsiębiorstw zlokalizowanych w regionie.

Szkolenie zostało zaprojektowane w pełnej zgodności z założeniami wspierając rozwój kompetencji zawodowych osób dorosłych w obszarach kluczowych dla transformacji gospodarczej regionu. Program odpowiada na aktualne potrzeby rynku pracy, łącząc praktyczne umiejętności branży HoReCa z kompetencjami zielonymi i cyfrowymi, które stanowią fundament nowoczesnej, zrównoważonej gospodarki.

W wymiarze zielonym, szkolenie kładzie nacisk na wdrażanie zasad gospodarki o obiegu zamkniętym (GOZ), efektywne zarządzanie zasobami oraz minimalizację odpadów w działalności gastronomicznej. Uczestnicy uczą się projektowania procesów i produktów w sposób odpowiedzialny środowiskowo, co bezpośrednio wpisuje się w cele transformacji w kierunku gospodarki niskoemisyjnej.

W obszarze cyfrowym, program rozwija kompetencje związane z wykorzystaniem nowoczesnych technologii, takich jak systemy IT do zarządzania operacyjnego oraz technologie przyrostowe (druk 3D). Uczestnicy zdobywają umiejętności praktycznego zastosowania narzędzi cyfrowych w codziennej pracy, co zwiększa ich konkurencyjność na rynku pracy oraz wspiera cyfryzację sektora usług.

Dzięki tak kompleksowemu podejściu szkolenie przyczynia się do podnoszenia kwalifikacji zawodowych, wspiera proces przebranżowienia oraz zwiększa zdolność adaptacji uczestników do zmian zachodzących na rynku pracy, oraz politykami zielonej i cyfrowej transformacji.

Uczestnik po ukończeniu szkolenia posiada uporządkowaną wiedzę teoretyczną w zakresie charakterystyki składników napojów, funkcjonowania cyfrowych systemów zarządzania oraz zasad zrównoważonego gospodarowania zasobami w środowisku barowym.

Uczestnik po ukończeniu szkolenia sprawnie stosuje umiejętności praktyczne obejmujące obsługę systemów cyfrowych, przygotowywanie napojów zgodnie z recepturami oraz wdrażanie rozwiązań minimalizujących zużycie wody, energii i powstawanie odpadów.

Uczestnik po ukończeniu szkolenia prezentuje rozwinięte kompetencje społeczne, przejawiające się w odpowiedzialnej współpracy zespołowej, efektywnej komunikacji z klientem oraz aktywnym zaangażowaniu w działania na rzecz zrównoważonego rozwoju.

Warunki organizacyjne :

Dostawca usługi zapewni wszystkie niezbędne materiały, sprzęt oraz wyposażenie wymagane do prawidłowej realizacji szkolenia, zarówno w części teoretycznej, jak i praktycznej. W szczególności uczestnicy mają zapewniony dostęp do profesjonalnego sprzętu barmańskiego, w tym m.in.: shakerów, jiggerów, blenderów, łyżek barmańskich, muddlerów, strainersów, szkła barowego (szklanki, kieliszki, pokale), syfonów oraz pozostałych akcesoriów wykorzystywanych w pracy barmana.

Ponadto organizator zapewnia wszystkie składniki i surowce niezbędne do przygotowywania napojów i koktajli podczas zajęć praktycznych.

W zakresie części technologicznej szkolenia, w tym modułu dotyczącego druku 3D, organizator zapewnia pełne wyposażenie stanowisk szkoleniowych, w tym drukarki 3D.

Uczestnicy nie są zobowiązani do posiadania własnego sprzętu ani materiałów – wszystkie elementy niezbędne do realizacji programu szkolenia zapewnia organizator.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 11

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 11 Teoria nowoczesnego baru: Rodzaje shakerów, narzędzi i szkieł. Ergonomia pracy a oszczędność czasu	Konrad Dawid	20-06-2026	09:00	11:00	02:00
2 z 11 Wiedza o produktach: Procesy destylacji i rektyfikacji. Klasyfikacja alkoholi. Logistyka dostaw a ślad węglowy (wybór dostawców eko).	Konrad Dawid	20-06-2026	11:00	13:00	02:00
3 z 11 Filar Zielony – GOZ w barze: Teoria 5R i Zero Waste. Projektowanie receptur z wykorzystaniem produktów ubocznych (kordiały, syropy ze skórek).	Konrad Dawid	20-06-2026	13:00	15:00	02:00
4 z 11 PRZERWA	Konrad Dawid	20-06-2026	15:00	15:30	00:30

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 11 Warsztat praktyczny: Przygotowanie stanowiska pracy zgodnie z BHP i segregacją odpadów. Pierwsze próby balansowania smaków (Sweet & Sour).	Konrad Dawid	20-06-2026	15:30	17:00	01:30
6 z 11 Technologia 3D w barze: Obsługa drukarki 3D, dobór biodegradowalnych filamentów (PLA). Projektowanie i drukowanie autorskich garniszy.	Konrad Dawid	21-06-2026	09:00	11:00	02:00
7 z 11 Cyfrowy Bar: Obsługa oprogramowania Slicer (optymalizacja druku) oraz cyfrowych systemów dozowania i baz receptur	Konrad Dawid	21-06-2026	11:00	13:00	02:00
8 z 11 Praktyka miksologiczna: Przyrządzanie koktajli klasycznych i nowoczesnych. Wykorzystanie syfonów i tekstur. Obsługa gościa i promocja ofert eko.	Konrad Dawid	21-06-2026	13:00	15:00	02:00
9 z 11 PRZERWA	Konrad Dawid	21-06-2026	15:00	15:30	00:30

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
10 z 11 Trening pod presją: Praca zespołowa, zarządzanie stresem i optymalizacja zużycia mediów (woda/energia) w trakcie serwisu	Konrad Dawid	21-06-2026	15:30	16:00	00:30
11 z 11 WALIDACJA EFEKTÓW UCZENIA SIĘ: Część teoretyczna (test) oraz część praktyczna (obserwacja w warunkach symulowanych).	-	21-06-2026	16:00	17:00	01:00

Cennik

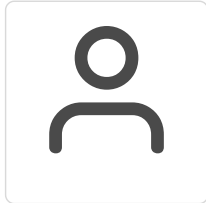
Jeżeli korzystasz z dofinansowania w wysokości co najmniej 70% przysługuje Tobie zwolnienie z podatku VAT

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 605,12 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 744,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	287,82 PLN
Koszt osobogodziny netto	234,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	276,75 PLN
W tym koszt walidacji netto	225,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	276,75 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Konrad Dawid

Założyciel BEST BARu, to doświadczony barman i ekspert w swojej dziedzinie, który od lat doskonali swoje umiejętności, łącząc klasyczne techniki z nowoczesnymi trendami. Sztuka barmańska to dla niego nie tylko praca, ale również pasja, która przejawia się w dbałości o każdy szczegół i tworzeniu niezapomnianych doświadczeń dla gości. Konrad ukończył szkolenie z zakresu ekologicznych praktyk w gastronomii, co pozwala mu skutecznie wdrażać zasady zrównoważonego rozwoju w swojej pracy.

Posiada również certyfikat z zakresu miksologii molekularnej, co pozwala mu wykorzystywać nowoczesne techniki i narzędzia w tworzeniu innowacyjnych kompozycji smakowych. Dzięki zdobytym kwalifikacjom promuje wykorzystywanie lokalnych i organicznych składników, minimalizację odpadów oraz stosowanie narzędzi wielokrotnego użytku.

Jako trener, Konrad dzieli się swoją wiedzą w sposób inspirujący i przystępny, ucząc zaawansowanych technik barmańskich, profesjonalnej obsługi klientów oraz wdrażania ekologicznego podejścia w codziennej pracy za barem. W ciągu ostatnich 5 lat przeszkolił setki osób z zakresu barmaństwa, zarówno na poziomie podstawowym, jak i zaawansowanym. Jego szkolenia łączą praktyczną naukę z nowoczesnym, zrównoważonym podejściem do zawodu barmana. Posiada doświadczenie w zakresie wdrażania zasad zrównoważonego rozwoju w gastronomii zdobyte w okresie ostatnich 5 lat, w tym w pracy operacyjnej oraz realizacji usług szkoleniowych.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

każdy UCZESTNIK otrzyma np. skrypt w formie PDF (aspekt cyfrowy/eko) oraz dostęp do bazy modeli 3D wykorzystywanych na szkoleniu.

Informacje dodatkowe

Podstawa zwolnienia z VAT:

- 1) art.43ust.1 pkt29 lit. cUstawy z dnia 11 marca 2024 o podatku od towarów i usług-w przypadku dofinansowania w wysokości 100%
- 2) § 3 ust.1pkt.14RozporządzeniaMinistra Finansów z dnia20 grudnia2013r.w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień-w przypadku dofinansowania w co najmniej70%
- 3) Organizator zapewnia dostępność osobom ze szczególnymi potrzebami podczas realizacji usług rozwojowych zgodnie zUstawą z dnia19lipca2019 r. o zapewnianiu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (Dz.U. 2022 poz. 2240) oraz„Standardami dostępności dla polityki spójności 2021-2027”.
- 4) W przypadku braku uzyskania dofinansowania, do ceny usługi należy doliczyć 23%VAT

Informacja dotycząca realizacji usługi zgodnie z wytycznymi: Usługa rozwojowa realizowana w formie usługi stacjonarnej, zostanie zrealizowana zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami prawa i zaleceniami Ministerstwa Zdrowia i Głównego Inspektoratu Sanitarnego.

Adres

ul. Skośna 4
43-370 Szczyrk
woj. śląskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Dominika Cibor

E-mail dominika.cibor@dp-academy.pl

Telefon (+48) 790 815 398