



EDU SERVICE

Edu Service
Zdzisław Sikora

★★★★★ 4,9 / 5

478 ocen

Serwis napojów mieszanych i alkoholi - szkolenie kończące się egzaminem

Numer usługi 2026/08/06/139923/3733129

📍 Przeworsk

🏠 Usługa szkoleniowa

📅 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 37:00 h

📅 17.10.2026 do 26.10.2026

5 550,00 PLN brutto

5 550,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Grupę docelową usługi stanowią m.in.: - osoby posiadające kompetencje w zakresie serwisu napojów mieszanych i alkoholi, ale nieposiadające potwierdzonej kwalifikacji, - pracownicy branży gastronomicznej, hotelarskiej (lokalne gastronomiczne, cocktail barach, puby, restauracje, hotele, kawiarnie itp), - absolwenci szkół profilu gastronomicznym, hotelarskim, turystycznym, - nauczyciele przedmiotów zawodowych w szkołach gastronomicznych. Wymagania dotyczące uczestnictwa: Uczestnik musi być osobą pełnoletnią
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	16
Data zakończenia rekrutacji	16-10-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości TGLS Quality Alliance

Cel

Cel edukacyjny

Usługa “Serwis napojów mieszanych i alkoholi” przygotowuje do samodzielnego przyrządzania mieszanych napojów alkoholowych oraz bezalkoholowych (soft drinks) według gotowych receptur, do tworzenia autorskich receptur oraz przygotowywania i serwowania drobnych przekąsek. Usługa “Serwis napojów mieszanych i alkoholi” potwierdza przygotowanie do profesjonalnej obsługi gości, w tym w szczególności do dbania o dobrą atmosferę w relacji z nimi, rozpoznawania potrzeb i reagowania na nie.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje i podaje mieszane napoje alkoholowe i alkohole.	- wymienia i charakteryzuje techniki przygotowywania mieszanych i niemieszanych napojów alkoholowych (np. shakerowania) - omawia i dobiera szkło do typu napoju	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	- omawia i dobiera sprzęt i narzędzia do przygotowania danego typu napoju - podaje receptury wskazanych mieszanych napojów alkoholowych według klasyfikacji IBA - official cocktails (klasyfikacja Międzynarodowego Stowarzyszenia Barmanów); przygotowuje do podania i podaje alkohole	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	- przygotowuje mieszany napój alkoholowy - przygotowuje autorski mieszany napój alkoholowy według podanych preferencji gościa	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje i podaje mieszane napoje bezalkoholowe (soft drinks).	- omawia techniki przygotowania mieszanych napojów bezalkoholowych (np. blenderowanie)	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	- omawia trendy w przygotowaniu mieszanych napojów bezalkoholowych (bezalkoholowe wersje klasycznych drinków, smoothie, fit drinks)	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Omawia rodzaje drobnych przekąsek.	- podaje receptury wskazanych mieszanych napojów bezalkoholowych (Mojito Virgin, Pina Colada Virgin, Tequila Sunrise Virgin)	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
	- przygotowuje napój bezalkoholowy według podanych preferencji gościa (np. smoothie)	Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
	- wymienia i charakteryzuje rodzaje drobnych przekąsek stosowanych w barze	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	- podaje propozycje przekąsek, które można przygotować w barze	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje drobne przekąski.	- przygotowuje przykładową zimną przekąskę z dbałością o estetykę serwowania, np. tartinki, koreczki, roladki	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	- serwuje wybrane przekąski w barze	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych

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

Kwalifikacje

Kwalifikacje włączone do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji

Kwalifikacje	Serwis napojów mieszanych i alkoholi
Kod kwalifikacji zarejestrowanej w ZRK	12636
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.
Nazwa Podmiotu certyfikującego	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.

Program

1. Przygotowanie i podawanie alkoholi, mieszanych napojów alkoholowych oraz bezalkoholowych (soft drinks).

Posługuje się wiedzą dotyczącą alkoholi, napojów alkoholowych i dodatków:

- a) charakteryzuje i rozróżnia typy mocnych alkoholi (wódki czyste, wódki gatunkowe aromatyzowane, wódki gatunkowe naturalne),
- b) charakteryzuje i rozróżnia typy win (gronowe, wermuty, wina południowe, musujące),
- c) charakteryzuje i rozróżnia inne rodzaje alkoholi fermentowanych (piwo, cydry, kumys, miód pitny),
- 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 sprzycające, dodatki dekoracyjne, dodatki komplementarne).

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) (Mojito, Margarita, Daiquiri, Sex on the Beach, Pina Colada, Kamikaze Original, Cosmopolitan, Tequila Sunrise, Martini Cocktail, Long Island Ice Tea, Black Russian, Manhattan, B-52, Kir Royale, Krwawa Mary); przygotowuje do podania i podaje alkohole (jeden z listy: wódka czysta, whisky/whiskey, brandy, piwo),
- e) przygotowuje mieszany napój alkoholowy (jeden z listy: Mojito, Margarita, Daiquiri, Sex on the Beach, Pina Colada, Kamikaze Original, Cosmopolitan, Tequila Sunrise, Martini Cocktail, Long Island Ice Tea, Black Russian, Manhattan, B-52, Kir Royale, Krwawa Mary),
- f) przygotowuje autorski mieszany napój alkoholowy według podanych preferencji gościa (moc, typ alkoholu, słodycz, kwasowość, gorycz),

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).

2. Przygotowanie przekąsek:

Omawia rodzaje drobnych przekąsek:

- a) wymienia i charakteryzuje rodzaje drobnych przekąsek stosowanych w barze,

b) podaje propozycje przekąsek, które można przygotować w barze.

Przygotowuje drobne przekąski:

a) przygotowuje przykładową zimną przekąskę z dbałością o estetykę serwowania, np. tartinki, koreczki, roladki,

b) serwuje wybrane przekąski w barze

3. Obsługiwanie gości:

Charakteryzuje zasady obsługi gości:

a) omawia zasadę gościnności w pracy barmana,

b) omawia zasady etyki w pracy barmana (np. dyskrecja, cierpliwość, uczciwość, uprzejmość).

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.

Szkolenie jest adresowane m.in. do:

- do pracowników branży gastronomicznej, hotelarskiej (lokalne gastronomiczne, cocktail barach, puby, restauracje, hotele, kawiarnie itp),
- do osób posiadających kompetencje w zakresie serwisu napojów mieszanych i alkoholi, ale nieposiadających potwierdzonej kwalifikacji.
- absolwentów szkół o profilu gastronomicznym, hotelarskim, turystycznym, oraz nauczycieli przedmiotów zawodowych w szkołach gastronomicznych.

Warunki organizacyjne dla przeprowadzenia usługi szkoleniowej:

a) minimalna liczba Uczestników: 5, maksymalna liczba Uczestników: 16

b) liczba stanowisk warsztatowych: każdy z Uczestników posiada dostęp do stanowiska warsztatowego

c) w ramach kursu / szkolenia każdy uczestnik ma zapewnione materiały / produkty do części praktycznej

Kurs realizowany będzie w formie warsztatowej, zakładającej aktywny udział Uczestników/Uczestniczek wraz z realizacją ćwiczeń praktycznych. Czas trwania szkolenia: 32 godziny zegarowe (29h szkolenie, 3 h egzamin). Szkolenie obejmuje 8 godz. teoretycznych oraz 21 godz. praktycznych.

Jedna godzina oznacza jedną godzinę zegarową.

Przewidziane są wymagane przerwy. Przerwy wliczają się do czasu trwania usługi

Obowiązkowe dla każdego uczestnika jest uczestnictwo w zajęciach (dopuszczalne jest 20% nieobecności). Po zakończeniu usługi szkoleniowej zostanie przeprowadzona zewnętrzna walidacja oraz certyfikacja potwierdzająca nabycie kwalifikacji zawodowych o Kodzie 12636 w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji. Zachowana będzie rozdzielność procesów kształcenia i szkolenia od walidacji.

Elementy procesu walidacji ICVC:

1. Zgłoszenie się do walidacji – poprzez platformę ICVC lub uprawnionego partnera.
2. Przystąpienie do egzaminu ICVC – egzamin obejmuje część pisemną/testową. Po zakończeniu kursu zostanie przeprowadzony zewnętrzny egzamin potwierdzający nabycie kwalifikacji zawodowych.
3. EGZAMIN ICVC - składa się z części pisemnej, zawierającej pytania zamknięte z czterema wariantami odpowiedzi.
4. Ocena i analiza wyników egzaminu – sprawdzenie zgodności z wymaganiami kwalifikacyjnymi. Egzamin jest oceniany przez podmiot prowadzący walidację.
5. Wydanie certyfikatu ICVC, z unikatowym numerem i symbolem kwalifikacji – na podstawie pozytywnego wyniku egzaminu.

Uczestnicy otrzymają materiały szkoleniowe: notes, długopis, teczka.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 23

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 23 Przygotowanie i podawanie alkoholi, mieszanych napojów alkoholowych oraz bezalkoholowych (soft drinks).	Zajęcia	Mariusz Grzesik	17-10-2026	08:00	10:15	02:15
2 z 23 -	Przerwa	-	17-10-2026	10:15	10:45	00:30
3 z 23 Przygotowanie i podawanie alkoholi, mieszanych napojów alkoholowych oraz bezalkoholowych (soft drinks).	Zajęcia	Mariusz Grzesik	17-10-2026	10:45	13:00	02:15
4 z 23 -	Przerwa	-	17-10-2026	13:00	13:30	00:30
5 z 23 Przygotowanie i podawanie alkoholi, mieszanych napojów alkoholowych oraz bezalkoholowych (soft drinks).	Zajęcia	Mariusz Grzesik	17-10-2026	13:30	15:45	02:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
6 z 23 Przygotowanie i podawanie alkoholi, mieszanych napojów alkoholowych oraz bezalkoholowych (soft drinks).	Zajęcia	Mariusz Grzesik	18-10-2026	08:00	10:15	02:15
7 z 23 -	Przerwa	-	18-10-2026	10:15	10:45	00:30
8 z 23 Przygotowanie i podawanie alkoholi, mieszanych napojów alkoholowych oraz bezalkoholowych (soft drinks).	Zajęcia	Mariusz Grzesik	18-10-2026	10:45	13:00	02:15
9 z 23 -	Przerwa	-	18-10-2026	13:00	13:30	00:30
10 z 23 Przygotowanie i podawanie alkoholi, mieszanych napojów alkoholowych oraz bezalkoholowych (soft drinks).	Zajęcia	Mariusz Grzesik	18-10-2026	13:30	15:45	02:15
11 z 23 Przygotowanie i podawanie alkoholi, mieszanych napojów alkoholowych oraz bezalkoholowych (soft drinks).	Zajęcia	Mariusz Grzesik	24-10-2026	08:00	10:15	02:15
12 z 23 -	Przerwa	-	24-10-2026	10:15	10:45	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
13 z 23 Przygotowanie i podawanie alkoholi, mieszanych napojów alkoholowych oraz bezalkoholowych (soft drinks).	Zajęcia	Mariusz Grzesik	24-10-2026	10:45	13:00	02:15
14 z 23 -	Przerwa	-	24-10-2026	13:00	13:30	00:30
15 z 23 Przygotowanie i podawanie alkoholi, mieszanych napojów alkoholowych oraz bezalkoholowych (soft drinks).	Zajęcia	Mariusz Grzesik	24-10-2026	13:30	15:45	02:15
16 z 23 Przygotowanie i podawanie alkoholi, przygotowanie przekąsek: charakterystyka, przygotowanie, serwowanie	Zajęcia	Mariusz Grzesik	25-10-2026	08:00	10:15	02:15
17 z 23 -	Przerwa	-	25-10-2026	10:15	10:45	00:30
18 z 23 Przygotowanie i podawanie alkoholi, przygotowanie przekąsek: charakterystyka, przygotowanie, serwowanie	Zajęcia	Mariusz Grzesik	25-10-2026	10:45	13:00	02:15
19 z 23 -	Przerwa	-	25-10-2026	13:00	13:30	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
20 z 23 Przygotowanie i podawanie alkoholi, przygotowanie przekąsek: charakterystyka, przygotowanie, , Obsługiwanie gości: zasady i charakterystyka	Zajęcia	Mariusz Grzesik	25-10-2026	13:30	15:45	02:15
21 z 23 Przygotowanie i podawanie alkoholi, przygotowanie przekąsek: charakterystyka, przygotowanie, , Obsługiwanie gości: zasady i charakterystyka	Zajęcia	Mariusz Grzesik	26-10-2026	08:00	10:00	02:00
22 z 23 -	Przerwa	-	26-10-2026	10:00	11:00	01:00
23 z 23 -	Walidacja	-	26-10-2026	11:00	14:00	03:00

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	37:00
w tym suma godzin zajęć	29:00
w tym suma godzin walidacji	03:00
w tym suma przerw	05:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	42:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 550,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 550,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	150,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	400,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	400,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	100,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	100,00 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	37:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Mariusz Grzesik

- Od 20 lat w Gastro :)
- Studia podyplomowe na kierunku Hotelarstwo Gastronomii Turystyka
 - Studia Magisterskie na kierunku turystyka i rekreacja - specjalność Rekreacja i Turystyka Zdrowotna
 - Studia Licencjackie na kierunku turystyka i rekreacja - specjalność Hotelarstwo i Gastronomia
 - Członek zarządu w Szkoła Mistrzów Gastronomii
 - Prowadzenie JDG od 2007 - 2023
 - szef baru Delikatesy TR 2009-2011
 - lokal ABSYNT Rzeszów 2007-2009

- publikacja w „Jeżowa Książka Kucharska” – własne receptury na cocktaile bezalkoholowe – ISBN 978-83-967259-2-9
- Uczestnik Konkursu Mistrzostwa Polski Barmanów Flair – Wyborowa drink festiwal 2006 – II miejsce
- Uczestnik Konkursu Mistrzostwa Polski Barmanów Flair – Wyborowa drink festiwal 2007 – II miejsce
- Konkurs International Bartenders Association Singapore 2010- Mistrzostwa Świata.

Szkolenia, certyfikaty:

-Aktywna i efektywna sprzedaż

Hotele Plus

-Ambasador Polskiej Wódki

-Barman Mistrz

Organizator: HRC Consulting Group Sp. z o.o."

-"Techniki molekularne - Miksologia Molekularna

Organizator: Akademia Kulinarna Farutex"

-"Kurs Baristyczny Organizator: Elite"

-"Kurs Pedagogiczny dla Nauczycieli Praktycznej Nauki Zawodu

Organizator: Ośrodek Szkolenia Fach"

-"Kurs Barman-Mixer II Stopień

"AKADEMIA MIKSOLOGII" Organizator: SPB-PBA". Email: mariuszflair@wp.pl

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają: notes, długopis, teczkę.

Warunki uczestnictwa

Wymagania dotyczące uczestnictwa: Uczestnik musi być osobą pełnoletnią.

Dana kwalifikacja nie ma założonych kryteriów uczestnictwa (poza pełnoletnością) oraz wymaganych kwalifikacji poprzedzających udział w usłudze.

Nie jest wymagane wylegitymowanie się doświadczeniem. Usługa rozwojowa jest dostępna dla osób ze szczególnymi potrzebami, czyli tych osób, które ze względu na swoje cechy zewnętrzne lub wewnętrzne lub ze względu na okoliczności, w których się znajdują, muszą podjąć dodatkowe działania lub zastosować dodatkowe środki, w celu przezwyciężenia bariery, aby uczestniczyć w różnych sferach życia, na zasadzie równości z innymi osobami.

Informacje dodatkowe

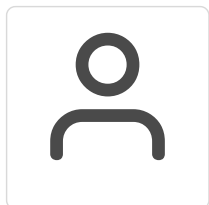
Szkolenie realizowane jest w godzinach zegarowych

W efekcie ukończenia kursu Uczestnicy uzyskają certyfikat (po uzyskaniu pozytywnego wyniku z walidacji) potwierdzający nabycie kwalifikacji zgodnej z Kodem kwalifikacji 12636 w ZSK. W przypadku kursów dofinansowanych warunkiem uczestnictwa w kursie jest spełnienie warunków przedstawionych przez danego Operatora, do którego składane będą dokumenty o dofinansowanie usługi rozwojowej. Realizacja usługi rozwojowej jest zgodna ze Standardami dostępności dla polit. spójn. 2021–27 oraz zapisami Ustawy z dnia 19 lipca 2019 roku o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami. Usługa rozwojowa jest dostępna dla osób ze szczególnymi potrzebami, czyli tych osób, które ze względu na swoje cechy zewnętrzne lub wewnętrzne lub ze względu na okoliczności, w których się znajdują, muszą podjąć dodatkowe działania lub zast. dodatk. śr. w celu przezw. bariery na zas. równości z innymi osobami

Adres

ul. Budowlanych 1
37-200 Przeworsk
woj. podkarpackie

Kontakt



Zdzisław Sikora

E-mail biuro@edu-service.pl

Telefon (+48) 500 403 218