



Diamond Car - Karol
Różycki

★★★★★ 5,0 / 5

199 ocen

Serwis napojów mieszanych i alkoholi - szkolenie barmańskie z zielonymi kompetencjami i egzaminem ZSK (48 h)

Numer usługi 2026/09/21/170027/3824968

📍 Słupsk

🏠 Usługa szkoleniowa

📅 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 48:00 h

📅 09.01.2027 do 24.01.2027

7 200,00 PLN brutto

7 200,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikatory projektów	Małopolski Pociąg do kariery, Nowy start w Małopolsce z EURESEM
Grupa docelowa usługi	Usługa skierowana jest do osób dorosłych, 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 zainteresowani zdobyciem lub rozwinięciem umiejętności barmańskich z uwzględnieniem zasad zrównoważonej pracy baru, w szczególności ograniczania marnowania produktów, racjonalnego gospodarowania surowcami, wodą i energią oraz prawidłowej segregacji odpadów. Usługa nie wymaga wcześniejszego wykształcenia kierunkowego ani doświadczenia zawodowego. Warunkiem wzięcia udziału w szkoleniu jest pełnoletność (ukończony 18 rok życia).
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	08-01-2027
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje do samodzielnego przygotowywania i serwowania napojów mieszanych i alkoholi, obsługi gości oraz organizacji pracy baru z uwzględnieniem zasad zrównoważonego gospodarowania zasobami. Uczestnik planuje wykorzystanie produktów, ogranicza straty surowców i powstawanie odpadów, stosuje zasady segregacji oraz dobiera rozwiązania zmniejszające zużycie wody i energii, zachowując wymagania higieny i bezpieczeństwa żywności.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
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 szprycerujące, dodatki dekoracyjne, dodatki komplementarne)	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
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)	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
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)	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Omawia rodzaje drobnych przekąsek	a) wymienia i charakteryzuje rodzaje drobnych przekąsek stosowanych w barze b)podaje propozycje przekąsek, które można przygotować w barze	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje drobne przekąski	a)przygotowuje przykładową zimną przekąskę z dbałością o estetykę serwowania, np. tartinki, koreczki, roladki b)serwuje wybrane przekąski w barze	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
Charakteryzuje zasady obsługi gości	a)omawia zasadę gościnności w pracy barmana b)omawia zasady etyki w pracy barmana (np. dyskrecja, cierpliwość, uczciwość, uprzejmość)	Wywiad ustrukturyzowany
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	Prezentacja
		Test teoretyczny
Przygotowuje napoje z ograniczeniem odpadów surowcowych.	Odmierza składniki zgodnie z recepturą i liczbą przygotowywanych porcji. Wykorzystuje jadalne części surowców do przygotowania napojów i dekoracji. Zabezpiecza niewykorzystane produkty zgodnie z zasadami higieny i warunkami ich przechowywania.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Organizuje segregację odpadów na stanowisku barmańskim.	Dobiera pojemniki do rodzajów odpadów powstających podczas pracy. Przyporządkowuje odpady do właściwych pojemników zgodnie z zasadami segregacji obowiązującymi w miejscu realizacji zadania.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Dobiera rozwiązania ograniczające zużycie wody i energii w barze.	Wskazuje w przedstawionym przykładzie źródła zbędnego zużycia wody i energii. Proponuje działania ograniczające zużycie obu zasobów. Uzasadnia dobór rozwiązań z uwzględnieniem wymagań higienicznych i instrukcji urządzeń.	Wywiad ustrukturyzowany

Kwalifikacje

Kwalifikacje włączone do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji

Kwalifikacje	Serwis napojów mieszanych i alkoholi
Kod kwalifikacji zarejestrowanej w ZRK	12636
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	Centrum Szkolenia Barmanów Jerzy Czapla
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Centrum Szkolenia Barmanów Jerzy Czapla

Program

Szkolenie obejmuje **48 godzin zegarowych** i jest realizowane stacjonarnie przez **6 dni po 8 godzin dziennie**. Obejmuje zajęcia teoretyczne, praktyczne oraz walidację.

Każdego dnia przewidziane są dwie przerwy: kawowa (20 minut) i obiadowa (40 minut), wliczone w całkowity czas usługi.

Szkolenie jest przeznaczone dla osób dorosłych (18+), które chcą zdobyć lub potwierdzić kwalifikację „Serwis napojów mieszanych i alkoholi” w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji i planują pracę w gastronomii, hotelarstwie lub branży eventowej albo chcą się przekwalifikować. Program obejmuje również rozwój zielonych kompetencji związanych z ograniczaniem strat produktów, segregacją odpadów i racjonalnym gospodarowaniem wodą oraz energią w barze.

Zajęcia praktyczne prowadzone są indywidualnie i w grupach. Przy jednym stanowisku pracują maksymalnie 3 osoby.

Zielone kompetencje są rozwijane podczas planowania zakupów, organizacji stanowiska, przygotowywania napojów i przekąsek oraz porządkowania baru.

Podział godzin:

- Zajęcia teoretyczne: 9 godzin.
- Zajęcia praktyczne: 29 godzin.
- Walidacja kwalifikacji ZSK: 3 godziny.
- Walidacja zielonych kompetencji: 1 godzina.
- Przerwy: 6 godzin.
- Łącznie: 48 godzin zegarowych.

Wszystkie godziny podane w programie są godzinami zegarowymi. Jedna godzina oznacza 60 minut. Zajęcia i walidacja bez przerw obejmują 42 godziny zegarowe, co odpowiada 56 godzinom dydaktycznym po 45 minut.

DZIEŃ 1 - 8 godzin, w tym przerwy

- Moduł 1. Wprowadzenie, organizacja pracy i BHP. Zasady segregacji odpadów oraz oszczędnego gospodarowania wodą i energią na stanowisku barmańskim - 1 godz. (teoria).
- Moduł 2. Towaroznawstwo alkoholi i surowców barowych. Planowanie zakupów, przechowywanie produktów i kolejność ich wykorzystania według terminów przydatności - 2 godz. (teoria).
- Moduł 3. Podstawowe techniki barmańskie i obsługa sprzętu. Organizacja stanowiska, odmierzanie składników oraz gospodarowanie surowcami, wodą i energią podczas pracy - 4 godz. (praktyka).
- Przerwy - 1 godz.

DZIEŃ 2 - 8 godzin, w tym przerwy

- Moduł 4. Klasyczne koktajle alkoholowe. Receptury, standardy przygotowania i obliczanie zapotrzebowania na produkty z uwzględnieniem zapasów - 1 godz. (teoria).
- Moduł 5. Przygotowywanie koktajli klasycznych. Precyzyjne porcjowanie, ograniczanie strat surowców oraz zabezpieczanie niewykorzystanych produktów - 6 godz. (praktyka).

- Przerwy - 1 godz.

DZIEŃ 3 - 8 godzin, w tym przerwy

- Moduł 6. Techniki miksiologiczne i organizacja pracy za barem. Dobór sposobów pracy ograniczających zużycie surowców, wody i energii z zachowaniem zasad higieny - 1 godz. (teoria).
- Moduł 7. Zaawansowane techniki przygotowywania napojów mieszanych. Wykorzystanie jadalnych części surowców do napojów i dekoracji, ograniczanie odpadów oraz ich segregacja - 6 godz. (praktyka).
- Przerwy - 1 godz.

DZIEŃ 4 - 8 godzin, w tym przerwy

- Moduł 8. Napoje bezalkoholowe i trendy barowe. Dobór surowców oraz planowanie ich wykorzystania w różnych recepturach w celu ograniczenia strat - 1 godz. (teoria).
- Moduł 9. Autorskie kompozycje napojów i przekąski barowe. Planowanie receptur z wykorzystaniem dostępnych produktów i ograniczeniem odpadów - 1 godz. (teoria).
- Moduł 10. Przygotowywanie napojów bezalkoholowych, autorskich kompozycji i przekąsek. Racjonalne wykorzystanie surowców, przechowywanie produktów i segregacja odpadów - 5 godz. (praktyka).
- Przerwy - 1 godz.

DZIEŃ 5 - 8 godzin, w tym przerwy

- Moduł 11. Obsługa klienta, sprzedaż i standardy pracy w barze. Komunikowanie gościom stosowanych rozwiązań ograniczających marnowanie produktów i zużycie zasobów - 1 godz. (teoria).
- Moduł 12. Kompleksowa praktyka barmańska i organizacja serwisu. Planowanie zapotrzebowania, wykorzystanie zapasów, przygotowanie napojów, obsługa gości oraz porządkowanie stanowiska zgodnie z zasadami segregacji i oszczędnego gospodarowania zasobami - 6 godz. (praktyka).
- Przerwy - 1 godz.

DZIEŃ 6 - 8 godzin, w tym przerwy

- Moduł 13. Powtórzenie materiału barmańskiego i zielonych kompetencji oraz omówienie organizacji walidacji - 1 godz. (teoria).
- Moduł 14. Zaawansowana praktyka barmańska. Samodzielna realizacja serwisu z uwzględnieniem ograniczania strat surowców, segregacji odpadów i racjonalnego wykorzystania zasobów - 2 godz. (praktyka).
- Moduł 15. Walidacja kwalifikacji ZSK „Serwis napojów mieszanych i alkoholi” - test wiedzy, obserwacja w warunkach symulowanych lub rzeczywistych oraz uzupełniająca rozmowa z komisją walidacyjną - 3 godz. (walidacja).
- Moduł 16. Walidacja zielonych kompetencji - obserwacja w warunkach symulowanych oraz wywiad ustrukturyzowany, zgodnie z efektami uczenia się i kryteriami wskazanymi w Karcie Usługi - 1 godz. (walidacja).
- Przerwy - 1 godz.

Walidacja zielonych kompetencji jest przeprowadzana przez osobę posiadającą odpowiednie przygotowanie, która nie uczestniczyła w prowadzeniu szkolenia. Osiągnięcie efektów uczenia się jest oceniane indywidualnie dla każdego uczestnika i dokumentowane w protokole. Po pozytywnej walidacji uczestnik otrzymuje osobne zaświadczenie potwierdzające nabycie zielonych kompetencji.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 40

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 40 Dzień 1. Moduł 1. Wprowadzenie, organizacja pracy i BHP. Segregacja odpadów oraz oszczędne gospodarowanie wodą i energią (teoria)	Zajęcia	Marcin Niekurzak	09-01-2027	08:00	09:00	01:00
2 z 40 Dzień 1. Moduł 2. Towaroznawstwo alkoholi i surowców. Planowanie zakupów, przechowywanie i wykorzystanie produktów według terminów przydatności (teoria)	Zajęcia	Marcin Niekurzak	09-01-2027	09:00	10:30	01:30
3 z 40 -	Przerwa	-	09-01-2027	10:30	10:50	00:20
4 z 40 Dzień 1. Moduł 2. Towaroznawstwo alkoholi i surowców. Planowanie zakupów, przechowywanie i wykorzystanie produktów według terminów przydatności (teoria)	Zajęcia	Marcin Niekurzak	09-01-2027	10:50	11:20	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 40 Dzień 1. Moduł 3. Podstawowe techniki barmańskie i obsługa sprzętu. Organizacja stanowiska, odmierzanie składników i oszczędne gospodarowanie zasobami (praktyka)	Zajęcia	Marcin Niekurzak	09-01-2027	11:20	13:00	01:40
6 z 40 -	Przerwa	-	09-01-2027	13:00	13:40	00:40
7 z 40 Dzień 1. Moduł 3. Podstawowe techniki barmańskie i obsługa sprzętu. Organizacja stanowiska, odmierzanie składników i oszczędne gospodarowanie zasobami (praktyka)	Zajęcia	Marcin Niekurzak	09-01-2027	13:40	16:00	02:20
8 z 40 Dzień 2. Moduł 4. Klasyczne koktajle alkoholowe. Receptury, standardy i obliczanie zapotrzebowania na produkty z uwzględnieniem zapasów (teoria)	Zajęcia	Marcin Niekurzak	10-01-2027	08:00	09:00	01:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 40 Dzień 2. Moduł 5. Przygotowywanie koktajli klasycznych. Porcjowanie, ograniczanie strat surowców i zabezpieczanie niewykorzystanych produktów (praktyka)	Zajęcia	Marcin Niekurzak	10-01-2027	09:00	10:30	01:30
10 z 40 -	Przerwa	-	10-01-2027	10:30	10:50	00:20
11 z 40 Dzień 2. Moduł 5. Przygotowywanie koktajli klasycznych. Porcjowanie, ograniczanie strat surowców i zabezpieczanie niewykorzystanych produktów (praktyka)	Zajęcia	Marcin Niekurzak	10-01-2027	10:50	13:00	02:10
12 z 40 -	Przerwa	-	10-01-2027	13:00	13:40	00:40
13 z 40 Dzień 2. Moduł 5. Przygotowywanie koktajli klasycznych. Porcjowanie, ograniczanie strat surowców i zabezpieczanie niewykorzystanych produktów (praktyka)	Zajęcia	Marcin Niekurzak	10-01-2027	13:40	16:00	02:20

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
14 z 40 Dzień 3. Moduł 6. Techniki mikrobiologiczne i organizacja pracy za barem. Ograniczanie zużycia surowców, wody i energii z zachowaniem higieny (teoria)	Zajęcia	Marcin Niekurzak	16-01-2027	08:00	09:00	01:00
15 z 40 Dzień 3. Moduł 7. Zaawansowane techniki przygotowywania napojów. Wykorzystanie jadalnych części surowców do napojów i dekoracji, ograniczanie i segregacja odpadów (praktyka)	Zajęcia	Marcin Niekurzak	16-01-2027	09:00	10:30	01:30
16 z 40 -	Przerwa	-	16-01-2027	10:30	10:50	00:20
17 z 40 Dzień 3. Moduł 7. Zaawansowane techniki przygotowywania napojów. Wykorzystanie jadalnych części surowców do napojów i dekoracji, ograniczanie i segregacja odpadów (praktyka)	Zajęcia	Marcin Niekurzak	16-01-2027	10:50	13:00	02:10
18 z 40 -	Przerwa	-	16-01-2027	13:00	13:40	00:40

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
19 z 40 Dzień 3. Moduł 7. Zaawansowane techniki przygotowywania napojów. Wykorzystanie jadalnych części surowców do napojów i dekoracji, ograniczanie i segregacja odpadów (praktyka)	Zajęcia	Marcin Niekurzak	16-01-2027	13:40	16:00	02:20
20 z 40 Dzień 4. Moduł 8. Napoje bezalkoholowe i trendy barowe. Dobór surowców i ich wykorzystanie w różnych recepturach w celu ograniczenia strat (teoria)	Zajęcia	Marcin Niekurzak	17-01-2027	08:00	09:00	01:00
21 z 40 Dzień 4. Moduł 9. Autorskie kompozycje napojów i przekąski barowe. Planowanie receptur z wykorzystaniem dostępnych produktów i ograniczenie odpadów (teoria)	Zajęcia	Marcin Niekurzak	17-01-2027	09:00	10:00	01:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
22 z 40 Dzień 4. Moduł 10. Napoje bezalkoholowe, autorskie kompozycje i przekąski. Racjonalne wykorzystanie surowców, przechowywanie produktów i segregacja odpadów (praktyka)	Zajęcia	Marcin Niekurzak	17-01-2027	10:00	10:30	00:30
23 z 40 -	Przerwa	-	17-01-2027	10:30	10:50	00:20
24 z 40 Dzień 4. Moduł 10. Napoje bezalkoholowe, autorskie kompozycje i przekąski. Racjonalne wykorzystanie surowców, przechowywanie produktów i segregacja odpadów (praktyka)	Zajęcia	Marcin Niekurzak	17-01-2027	10:50	13:00	02:10
25 z 40 -	Przerwa	-	17-01-2027	13:00	13:40	00:40
26 z 40 Dzień 4. Moduł 10. Napoje bezalkoholowe, autorskie kompozycje i przekąski. Racjonalne wykorzystanie surowców, przechowywanie produktów i segregacja odpadów (praktyka)	Zajęcia	Marcin Niekurzak	17-01-2027	13:40	16:00	02:20

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
27 z 40 Dzień 5. Moduł 11. Obsługa klienta, sprzedaż i standardy pracy. Komunikowanie rozwiązań ograniczających ch marnowanie produktów i zużycie zasobów (teoria)	Zajęcia	Marcin Niekurzak	23-01-2027	08:00	09:00	01:00
28 z 40 Dzień 5. Moduł 12. Kompleksowa praktyka barmańska i serwis. Planowanie zapotrzebowania, wykorzystanie zapasów, obsługa gości, segregacja i oszczędność zasobów (praktyka)	Zajęcia	Marcin Niekurzak	23-01-2027	09:00	10:30	01:30
29 z 40 -	Przerwa	-	23-01-2027	10:30	10:50	00:20
30 z 40 Dzień 5. Moduł 12. Kompleksowa praktyka barmańska i serwis. Planowanie zapotrzebowania, wykorzystanie zapasów, obsługa gości, segregacja i oszczędność zasobów (praktyka)	Zajęcia	Marcin Niekurzak	23-01-2027	10:50	13:00	02:10
31 z 40 -	Przerwa	-	23-01-2027	13:00	13:40	00:40

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
32 z 40 Dzień 5. Moduł 12. Kompleksowa praktyka barmańska i serwis. Planowanie zapotrzebowania, wykorzystanie zapasów, obsługa gości, segregacja i oszczędność zasobów (praktyka)	Zajęcia	Marcin Niekurzak	23-01-2027	13:40	16:00	02:20
33 z 40 Dzień 6. Moduł 13. Powtórzenie materiału barmańskiego i zielonych kompetencji oraz organizacja walidacji (teoria)	Zajęcia	Marcin Niekurzak	24-01-2027	08:00	09:00	01:00
34 z 40 Dzień 6. Moduł 14. Zaawansowana praktyka barmańska. Samodzielny serwis z ograniczaniem strat surowców, segregacją odpadów i racjonalnym wykorzystaniem zasobów (praktyka)	Zajęcia	Marcin Niekurzak	24-01-2027	09:00	10:30	01:30
35 z 40 -	Przerwa	-	24-01-2027	10:30	10:50	00:20

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
36 z 40 Dzień 6. Moduł 14. Zaawansowa na praktyka barmańska. Samodzielny serwis z ograniczanie m strat surowców, segregacją odpadów i racjonalnym wykorzystanie m zasobów (praktyka)	Zajęcia	Marcin Niekurzak	24-01-2027	10:50	11:20	00:30
37 z 40 -	Walidacja	-	24-01-2027	11:20	12:20	01:00
38 z 40 -	Walidacja	-	24-01-2027	12:20	13:00	00:40
39 z 40 -	Przerwa	-	24-01-2027	13:00	13:40	00:40
40 z 40 -	Walidacja	-	24-01-2027	13:40	16:00	02:20

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	48:00
w tym suma godzin zajęć	38:00
w tym suma godzin walidacji	04:00
w tym suma przerw	06:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	56:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	7 200,00 PLN

Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	7 200,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	150,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	360,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	360,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	11,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	11,00 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	48:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Marcin Niekurzak

Marcin Niekurzak - barman z wieloletnim doświadczeniem zawodowym, który ukończył liczne kursy i szkolenia z zakresu barmaństwa. Posiada doświadczenie zawodowe w tej dziedzinie zdobyte również w okresie 5 lat poprzedzających publikację usługi w BUR.
Ma ponad 20-letnie doświadczenie w obsłudze klienta, organizacji pracy i zarządzaniu zespołem.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają niezbędne materiały szkoleniowe (materiały informacyjne, długopisy, notesy).

Uczestnicy będą mieli zapewnione wyposażone stanowisko pracy.

Warunki uczestnictwa

Usługa skierowana jest do osób dorosłych, 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.

Usługa nie wymaga wcześniejszego wykształcenia kierunkowego ani doświadczenia zawodowego.

Warunkiem wzięcia udziału w szkoleniu jest pełnoletność (ukończony 18 rok życia).

Celem edukacyjnym jest nabycie przez uczestników praktycznej wiedzy i umiejętności w zakresie serwisu napojów mieszanych i alkoholi, co pozwoli im rozpocząć pracę w branży gastronomicznej lub podnieść swoje kwalifikacje zawodowe. Uczestnicy poznają rodzaje alkoholi, techniki barmańskie, zasady komponowania drinków oraz standardy profesjonalnej obsługi klienta.

Informacje dodatkowe

Po ukończeniu szkolenia uczestnicy/uczestniczki uzyskają certyfikat ukończenia kursu, potwierdzający nabycie kwalifikacji 12636.

Warunkiem wzięcia udziału w szkoleniu jest pełnoletność (ukończony 18 rok życia).

Adres

Słupsk

Słupsk

woj. pomorskie

Kontakt



Diamond Car - Karol Różycki

E-mail diamondcarlezajsk@gmail.com

Telefon (+48) 459 118 222