



Szkolenie: Barman-Barista z egzaminem

Zapraszamy na profesjonalne szkolenie stacjonarne, którego celem jest przygotowanie uczestników do samodzielnej pracy na stanowisku Barmana/Baristy oraz uzyskanie formalnych kwalifikacji. Kurs łączy rozwój praktycznych umiejętności z nauką nowoczesnych trendów i standardów obsługi, odpowiadając na aktualne oczekiwania rynku gastronomicznego.

Informacje organizacyjne

- **Terminy i zapisy:** Aktualny harmonogram oraz możliwość zapisu znajdziesz bezpośrednio w Bazie Usług Rozwojowych pod tym linkiem: **Karta Usługi w BUR.** <https://uslugirozwojowe.parp.gov.pl/wyszukiwarka/dostawca-uslug/podglad?id=169502>
- **Miejsce zajęć:** Lokal przy ul. Leyka 7, 10-690 Olsztyn.
- **Liczba godzin:** 24 godziny dydaktyczne (1 godz. = 45 min).
- **Cena:** 4 320,00 PLN brutto (180,00 PLN/h).

Grupa docelowa (Dla kogo?)

Szkolenie jest skierowane do osób powyżej 18 roku życia, w szczególności do:

- Osób chcących rozpocząć karierę w gastronomii jako **barman lub barista**.
- Pracowników branży **HoReCa**, pragnących poszerzyć swoje kwalifikacje.
- Studentów i osób poszukujących pracy w sektorze usług gastronomicznych.
- Właścicieli kawiarni, barów i restauracji oraz pasjonatów kawy i sztuki barmańskiej.
- *Nie wymagamy wcześniejszego doświadczenia – program jest dostosowany również do osób początkujących.*

Fundacja Perspektywa

ul. Leyka 7
10-690 Olsztyn
Tel. 784 661 377
kontakt@perspektywa.olsztyn.pl



Co zyskasz? (Efekty uczenia się)

Uczestnik po zakończeniu kursu nabędzie wiedzę i umiejętności w zakresie:

- **Profesjonalnej obsługi:** Zasady savoir-vivre, techniki szybkiego kontaktu z klientem oraz profesjonalne przyjmowanie zamówień.
- **Sztuki baristycznej:** Różne metody parzenia kawy, znajomość gatunków i jakości ziaren oraz dobór kawy do preferencji klienta.
- **Technik barmańskich:** Przygotowywanie różnego rodzaju napojów, dobór składników oraz stosowanie profesjonalnych technik miksologii.
- **Organizacji pracy:** Kontrola zapasów, współpraca zespołowa oraz umiejętność szybkiego reagowania i podzielności uwagi.

Program i Walidacja

Usługa kończy się formalnym potwierdzeniem nabytych kompetencji, uznawanym w branży gastronomicznej:

- **Proces walidacji:** Obejmuje test teoretyczny przeprowadzony przez niezależnego walidatora.
- **Czas trwania walidacji:** 60 minut na zakończenie szkolenia.
- **Certyfikacja:** Proces prowadzony przez ICVC Certyfikacja Sp. z o.o..

Kadra ekspercka

- **Trener prowadzący: Bianka Pietrzyk** – doświadczona trenerka specjalizująca się w miksologii i baristyce, współpracująca z prestiżowymi hotelami i akademiemi kulinarnymi.
- **Walidator: Podmiot zewnętrzny** – zapewniający niezależną weryfikację umiejętności i wiedzy uczestników.

Fundacja Perspektywa

ul. Leyka 7
10-690 Olsztyn
Tel. 784 661 377
kontakt@perspektywa.olsztyn.pl



Informacje dodatkowe

- **Materiały:** Każdy uczestnik otrzymuje materiały dydaktyczne w formie prezentacji.
 - **Infrastruktura:** Sala gastronomiczna wyposażona w profesjonalne ekspresy kolbowe, młynki oraz pełne wyposażenie barmańskie i akcesoria baristyczne.
 - **Przerwy:** W każdy dzień szkoleniowy wliczone są dwie przerwy: 15-minutowa oraz 30-minutowa.
-

Kontakt i zapisy

Masz pytania dotyczące szkolenia lub procesu rekrutacji? Skontaktuj się z naszym koordynatorem:

Małgorzata Chmielewska Pracownik Fundacji z wieloletnim doświadczeniem w organizacji i realizacji projektów szkoleniowych.

- **Telefon:** 784 661 377
- **E-mail:** kontakt@perspektywa.olsztyn.pl
- **Adres biura:** ul. Leyka 7, 10-690 Olsztyn

Fundacja Perspektywa

ul. Leyka 7
10-690 Olsztyn
Tel. 784 661 377
kontakt@perspektywa.olsztyn.pl