



Szkolenie: Barman

Zapraszamy na profesjonalne szkolenie stacjonarne, którego celem jest przygotowanie uczestników do samodzielnej i profesjonalnej pracy na stanowisku Barmana oraz uzyskanie kwalifikacji. Program kursu kładzie nacisk na podniesienie standardów obsługi, rozwój praktycznych umiejętności oraz dostosowanie kompetencji do nowoczesnych trendów rynkowych.

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:** sala gastronomiczna, ul. Gdańska 25, 14-260 Lubawa.
- **Liczba godzin:** 24 godziny dydaktyczne (1 godz. = 45 min).
- **Cena:** 3 500,00 PLN brutto (145,83 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 sztuki barmańskiej.
- *Nie wymagamy wcześniejszego doświadczenia – program jest dostosowany również do osób początkujących.*

Co zyskasz? (Efekty uczenia się)

Fundacja Perspektywa

ul. Leyka 7

10-690 Olsztyn

Tel. 784 661 377

kontakt@perspektywa.olsztyn.pl



Uczestnik po zakończeniu kursu nabędzie wiedzę i umiejętności w zakresie:

- **Towaroznawstwa i serwisu:** Rozróżnianie rodzajów napojów alkoholowych, ich profili smakowych oraz dobór odpowiedniego szkła i temperatur podawania.
- **Miksologii w praktyce:** Przygotowywanie koktajli według receptur z zastosowaniem technik takich jak shaking, stirring czy muddling.
- **Organizacji i bezpieczeństwa:** Przygotowanie stanowiska pracy (mise en place) zgodnie z zasadami HACCP, ergonomii oraz higieny.
- **Relacji z gościem:** Jasna i uprzejma komunikacja, doradztwo w wyborze napojów oraz odpowiedzialna sprzedaż alkoholu.

Program i Walidacja

Usługa kończy się formalnym potwierdzeniem nabytych kompetencji, uznawanym na poziomie międzynarodowym:

- **Proces walidacji:** Obejmuje test teoretyczny oraz obserwację w warunkach symulowanych.
- **Czas trwania walidacji:** 120 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, umiejętnie łącząca wiedzę teoretyczną z praktyką rynkową.
- **Walidator: Podmiot zewnętrzny** – zapewniający niezależną weryfikację i certyfikację zgodnie z międzynarodowymi standardami ICVC.

Informacje dodatkowe

Fundacja Perspektywa

ul. Leyka 7

10-690 Olsztyn

Tel. 784 661 377

kontakt@perspektywa.olsztyn.pl



- **Materiały:** Każdy uczestnik otrzymuje materiały dydaktyczne w formie prezentacji.
- **Infrastruktura:** Sala dostosowana do zajęć praktycznych, wyposażona w shakery, jiggery, zestawy alkoholi oraz Wi-Fi.
- **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