



DOFINANSUJ TO

Szczegóły dotyczące organizacji Profesjonalnego zaawansowanego Kursu Barman-Blender 2021

Ważna kwalifikacja wpisana przez Ministra Sportu i Turystyki do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji i ogłoszona w Monitorze Rządowym 27 grudnia 2018 r. Autor oferty z pomocą Instytutu Badań Edukacyjnych opisał wniosek kwalifikacji Barman-Blender wpisanego do ZSK.

Jednym z najważniejszych elementów Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji jest możliwość formalnego potwierdzenia posiadanych kompetencji w procesie, który w terminologii Z.S.K. nazywany jest walidacją zdecydowanie warto zdobywać takie kompetencje.

Kurs przygotowujący do walidacji w Instytucji certyfikującej
Sesja wyjazdowa Wariant zaawansowany 60 godzin dydaktycznych.

Koszty całego szkolenia wraz z walidacją jednego pracownika wynoszą 4.490zł, w tym wliczono 990zł, to cena walidacji. Bardzo ważna informacja- pracodawca z tej kwoty opłaca tylko 20%, reszta jest pokrywana z zasobów Bazy Usług Rozwojowych, wszystkie potrzebne dokumenty załatwiamy my, a po stronie pracodawcy pozostają tylko satysfakcje z wysokich obrotów uzyskanych przez przeszkolony i zmotywowany personel. Procedura jest bardzo prosta, pracodawca podpisuje umowę, a resztą zajmuję się osobiście wraz z firmą Dofinansujto.

Przykładowo: 1 kursant to koszt 4.490 -80% = 898zł (Koszt samej walidacji to 990zł, cena urzędowa czyli certyfikat kompetencji zupełnie za darmo)

Kolejny przykład: grupa 4 kursantów to koszt 17.960 -80% = 3592zł

Korzyści płynące ze szkolenia:

Efektowności autorskiego szkolenia barmańskiego dla profesjonalistów jest zdobycie wiedzy zawodowej i umiejętności praktycznych niezbędnych do samodzielnej pracy w barze na poziomie zaawansowanym:

- Poszerzenie wiedzy teoretycznej i praktycznej na temat pracy i organizacji baru, w tym ergonomii
- Zdobywanie umiejętności praktycznych w zakresie miksologii i wykorzystania urządzeń barowych
- Poznanie zasad sztuki barmańskiej
- Podniesienie swoich kwalifikacji
- Wiedza zawodowa i umiejętności praktyczne zdobyte w trakcie szkolenia umożliwią uczestnikom samodzielną organizację pracy w barze i obsługę gości na światowym poziomie.

Uwaga! Jedyna w Polsce degustacja herbaty Turkusowej i Eco skórek z Pamelą, oryginalnych produktów prosto z **Wietnamu**, ceremonia parzenia i degustacja przedstawia Ambasadora na Europę marki **THD Europe**.

Trener prowadzący to Mistrz Polski Barmanów - Jerzy Czapla, prekursor Stylu Flair w Polsce, założyciel Centrum Szkolenia Barmanów (18 XII 2001r.), ekspert w Sektorowej Ramie ds. Kompetencji w Turystyce oraz ekspert w Akademii Praktyk Gastronomicznych i Hotelarskich.

SZKOŁA ZAPEWNI:

- Barek Mobilny (dwa stanowiska), ekspozytury na alkohole około **400 butelek** samych markowych alkoholi i syropów, poniżej wykaz.
- Autorski program nauczania wraz ze skryptem z zajęć
- Profesjonalny sprzęt barmański i szkło barowe
- Prezentacje multimedialne podczas wykładów i zajęć praktycznych
- Owoce egzotyczne - nie zabraknie na pewno pitaja (smoczy owoc lub Tajska nazwa Khanun) karambola, physalis, melonów, arbuza, ananas
- Cytrusy Limonka, cytryna, pomarańcza, mandarynka i kumkwat
- Ciekawe zioła: mięta, bazylija, rozmaryn, pietruszka
- Warzywa : papryka, rzodkiewka, seler
- Napoje: woda Żywiec i Kinga Pienińska
- Ćwiczenia praktyczne technik miksowania napojów alkoholowych i bez alkoholowych z udziałem alkoholi w każdym dniu kursu.
- Zapewniam między innymi szeroką gamę Syropów dwóch najbardziej znanych firm na świecie MONIN około 40 smaków
- **Likiery** De Kupera i Winneker rodzajów duży wybór
- **Likiery cytrusowe** Gran Marnier, Curacao Orange, Aurum, Mandarin Napoleon, Cointrau, Limonchello,
- **Wermouthy** Noli Pratt, Martini, Cinzano, Istra
- **Wódki czyste** między innymi Chopin, Stolichnaya, Finlandia wszystkie rodzaje, Pawlina

- **Wódki czyste Gatunkowe - Giny** Hendrisk, Bombay, Sigrans, Finsberry, Gordons, Żubrówki z Polski, Rosji, Litwy, Ukrainy, Białorusi
- **Brandy i Koniaki** Hennessy, Martel, Otard, Calvados VS i VSOP
- **Grapy** Pour i Rezerve, Armaniaki 3,6 i 8 lat, oraz takie rarytasy jak **Arak** z Sri Lanki, Tajlandii i Indonezji
- **Rumy** Dictador, Redboull z Australii rumy z Jamajki, Kuby, Porto Rico, Dominicana, Cachasa z Brazylii
- **Tequile** El Jimador, Patrone, Huradduro Blanco, Repasado i Anejo
- **Whisky-Whiskey** Macollan 10,12, 15, 18 lat, Blantons, Woodford, Grants 10 rodzaj, Jack Daniels, Jeam Beam, Famous Grous, Bushmills i Jameson, czy oryginalnej Japońskiej whisky Yamazaki 12' i Mikke
- **Absinth** z Hiszpanii, Włoch i Czech oraz wiele, wiele innych znakomitych alkoholi.

DOŚWIADCZENIE WYKŁADOWCY

Wykładowcą jest Jerzy Czapla z wieloletnim stażem pracy w gastronomii (Absolwent Zespołu Szkół Gastronomicznych w Tarnowskich Górach) Udokumentowane Piętnaście lat pracy za barem, jako barman i manager barów

Kursy prowadzi od 25 lat, z czego od 19 lat w Centrum Szkolenia Barmanów z własnym programem autorskim. Laureat wielu konkursów barmańskich, w kraju i zagranicą kilkakrotny Mistrz Polski Barmanów.

Firma Centrum Szkolenia Barmanów jest wpisana w Krajowy Rejestr Firm Szkolących pod numerem 2.14/00157/2008

Walidacje przeprowadza C.S.B. Instytucja Certyfikująca kwalifikacje „Serwis Napoi mieszanych i alkoholi: w skrócie Barman-Blender.

Uczestnik walidacji po pozytywnym zaliczeniu testy, ćwiczeń praktycznych i odpowiedzi ustnych otrzymuje kwalifikacje Barman-Blender i zostaje wpisany do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji co ma potwierdzenie swoich kompetencji w ponad 50 krajach

Mamy również duże doświadczenie w prowadzeniu kursów unijnych w ramach EFS.

Ćwiczenia praktyczne technik miksowania napojów alkoholowych i bez alkoholowych z udziałem alkoholi w każdym dniu kursu w myśli 90% praktyka i 10% Teoria.



PROGRAM 60 godzin dydaktycznych.

Pierwszy dzień

Przypomnienie technik mieszania,

Ogólne charakterystyka alkoholi wykorzystywanych w czasie kursu

Profesjonalne Szkło i Sprzęt barowy

Prezentacja Kwalifikacji Barman-Blender wpisanej do ZSK

Omówienie procesu Walidacji w Instytucji Certyfikującej.

Psychologiczne uwarunkowania pracy w barze

Towaroznawstwo Likiery metody produkcji i opisanie gatunków.

Omówienie 4 testów konieczność przystąpienia przy walidacji w IC.

Grupa Short podział i sposoby ich przyrządzania (Cocktaile, Pousse Cafe, Old Fashioned, Crusta i Daisy.

Technika układania tęczówek

Drugi dzień

Towaroznawstwo Aperitify z podziałem na rodzaje i gatunki. Wódka

Naturalna Brandy (Armaniak, Koniak, Grappa, Calvados, Pisco)

Poznanie 16 receptur drinków obowiązkowa znajomość podczas walidacji.

Grupa Soft podział i sposoby ich przyrządzania (Softy na herbatach wspomagające układ odpornościowy człowieka, Milk Shake, Ice Tea, Smoothis, Ice Coffe, Granita i Virgen)

Trzeci dzień

Metody sprzedażowe wykorzystywane w barze

Sztuka prowadzenia baru połączona z ergonomią baru.

Towaroznawstwo Wódki gatunkowe i Naturalne (Tequila, Mescal,

Genever, Gin) Aperitify (Campari, Aperol. Fernet, Becherowka)

Grupa Long kontynuacja(między innymi Julep, Mojito, Rickey, Caipirinha)

Czwarty dzień

Towaroznawstwo Wódki Naturalne (Arak, Rum, Casacha,)

Grupa Long podział i sposoby przygotowania (Collins, Egg Nogg, Fizz – Highball, Blender Drinks)_

Innowacje barmana autorskie receptury wymagane przy Walidacji.

Piąty dzień

Towaroznawstwo wódki Gatunkowe Naturalne Whisky- Whiskey
(z pięcioma największymi krajami produkującymi)

Grupa Divers drinki dziwne i nietypowe Drinks Picker – Upper, Bowle,
Hot Drinks, Covid Blender Drinks

Dzień Herbaty i Ziół

Historia, uprawy i pochodzenie

Towaroznawstwo - /podział na gatunki

Sposoby parzenia herbat .

Art. Tea – sztuka łączenia naparów herbaty z różnymi składnikami (w tym alkohol)

Szósty dzień

Proces Walidacji w Instytucji Certyfikującej potwierdzający kompetencje .

Egzamin teoretyczny (Test) i praktyczny wykonanie samodzielnie jednego z 16 standardów światowych oraz autorski drink.

CEL I ZADANIA KURSU

Celem Szkolenia jest pogłębienie wiedzy przez uczestników kursu oraz przygotowanie do profesjonalnej pracy w barach całego świata, a także przypomnienie podstaw technicznych sztuki barmańskiej. Głównym zadaniem Szkolenia jest przekazanie wiedzy pracownikom barów tak, aby uczynić ich profesjonalnymi barmanami, którzy z powodzeniem będą mogli pracować w prestiżowych Hotelach w kraju i za granicą. Szkolenie prowadzi Mistrz Polski Barmanów Jerzego Czapla- osoba o uprawnieniach międzynarodowych posiadający 15-letnie doświadczenie pracy za barem i 22-letnie w prowadzeniu kursów barmańskich poparte doświadczeniem zdobytym na konkursach krajowych jak i międzynarodowych.

Najważniejszą cechą wykładowcy jest Pasja Barmańska i fascynacja barem. A przede wszystkim łatwość w przekazywaniu wiedzy i docieranie do każdego z kursantów indywidualnie. Referencje do wglądu na życzenie. Po pomyślnie zdanych walidacjach Kursanci otrzymają certyfikat potwierdzający:

Kwalifikacje "Serwis napoi mieszanych i alkoholi" „w skrócie BARMAN-BLENDER" w

INSTYTUCJI CERTYFIKUJĄCEJ CENTRUM SZKOLENIA BARMANÓW

ZADANIA SZKOLENIA BARMAN-BLENDER

Zapoznać uczestników z tajnikami sztuki prowadzenia baru i czynnościami występującymi w zawodzie barmana.

Zdobycie i opanowanie przez uczestników umiejętności i sprawności zawodowej oraz wyrobienie prawidłowych nawyków i właściwego stylu w pracy barmana.

Wyrobienie w uczestnikach pożądaných w zawodzie barmana cech psychicznych i cech charakteru oraz zamiłowania do zawodu barmana a w

szczegółności:

Przedstawienie odpowiedniego wizerunku barmana.

Zapoznanie uczestników z specjalistycznymi zagadnieniami związanymi z całokształtem prac barmana i działalnością baru.

Opanowanie niezbędnych wiadomości z dziedziny właściwej organizacji pracy, kultury i sprawnej techniki obsługi gościa w barze.

Przyswojenie nawyku kulturalnego zachowania się wobec gościa, jak i również wobec współpracowników.

Czynnik ludzki odgrywa podstawową rolę w gastronomii, a fachowość i przygotowanie zawodowe Barmanów wchodzących w skład głównego trzonu personelu obsługi bezpośredniej, jest podstawową przesłanką powodzenia i rozwoju oraz decyduje o roli społecznej i wynikach ekonomicznych zakładu gastronomicznego w kraju i zagranicą.

UCZESTNICY I WYKŁADOWCA

Szkolenie przeznaczone jest dla osób obojga płci, mających ukończone 18 lat.

Uczestnikami Szkolenia mogą być osoby pracujące na stanowisku barmana, słuchaczami specjalistycznego Szkolenia mogą być również Barmani z pierwszym stopniem barmańskim jakże kierując się ustawą o ZSK, każdy który chce pozyskać nowe kompetencje i kwalifikacje podsumowując wszyscy, którzy chcą podnieść swoje kwalifikacje przystępując do walidacji w Instytucji Certyfikującej.

Warunkiem przystąpienia do egzaminu końcowego jest min. 80% obecności na wykładach i zajęciach praktycznych na szkoleniu.

Walidacja czyli egzamin końcowy składał się będzie z trzech części: testu, przygotowania własnego drinka z Black Box, przygotowanie standardu światowego bez receptury (16 standardów światowych).

Oceny z wiedzy teoretycznej i praktycznej jak dadzą ocenę pozytywną kursant otrzymają certyfikat potwierdzający jego kompetencje.

Wręczenie certyfikatu dokonuje przewodniczący Komisji Walidacyjnej proces walidacji przeprowadza uprawniona do tej kwalifikacji Instytucja Certyfikująca.

Absolwenci Szkolenia uzyskują pełne przygotowanie fachowe profesjonalnego Barmana, odpowiadające wzorcom światowym.





Trener Jerzy Czapla
Mistrz Polski Barmanów
Założyciel Centrum Szkolenia Barmanów 18 XII 2001r.
Tel. 603-55-55-22
E-mail jerzyczapla67@gmail.com
www.certyfikaty-horeca.pl
www.centrumszkoleniabarmanow.pl