



Tytuł: „Barman / Barista – szkolenie z certyfikacją ICVC/BB 20028.29”

Program szkolenia: 24 godziny dydaktyczne

Szkolenie przygotowuje uczestników do pracy w zawodzie baristy i barmana oraz do przystąpienia do egzaminu certyfikacyjnego ICVC/BB 20028.29. Uczestnicy zdobywają wiedzę, umiejętności praktyczne i kompetencje społeczne niezbędne do profesjonalnej obsługi klienta, przygotowania napojów oraz pracy w branży gastronomicznej.

I. Wprowadzenie do zawodu

- Rola baristy i barmana w gastronomii
- Standardy obsługi w kawiarniach, pubach, restauracjach
- Zasady etyki i kultury zawodowej
- Wizerunek pracownika i profesjonalna postawa

II. Formy i metody pracy

Formy pracy

- zajęcia teoretyczne – prezentacje, mini-wykłady
- warsztaty praktyczne za barem i na ekspresie
- praca indywidualna oraz w zespołach
- symulacje sytuacji obsługowych
- konsultacje indywidualne przed egzaminem

Metody pracy

- trening praktyczny na stanowiskach pracy
 - demonstracja technik przez instruktora
 - ćwiczenia powtarzalne (spienianie mleka, espresso, shake & stir, dekoracja)
 - odgrywanie scenek – reklamacje, obsługa gościa, praca pod presją
 - analiza przypadków i omawianie błędów
 - metoda coachingowa – bieżące wskazówki podczas wykonywania zadań
 - testy sprawdzające i próbny egzamin
-

III. Grupa docelowa

Szkolenie skierowane jest do:

- osób rozpoczynających pracę w gastronomii i chcących zdobyć kwalifikacje baristy/barmana
- pracowników kawiarni, restauracji i barów, którzy chcą podnieść swoje kompetencje
- osób planujących przebranżowienie i wejście do sektora HoReCa
- studentów i uczniów szkół gastronomicznych poszukujących praktycznych umiejętności
- pasjonatów kawy i miksologii chcących zdobyć profesjonalne przygotowanie
- właścicieli i menedżerów lokali gastronomicznych rozwijających standard obsługi

Szkolenie jest odpowiednie zarówno dla osób początkujących, jak i tych posiadających podstawowe doświadczenie.

IV. Obsługa klienta – standardy profesjonalne

- Komunikacja z gościem

- Autoprezentacja i pierwsze wrażenie
 - Komunikacja werbalna i niewerbalna
 - Savoir-vivre w gastronomii
 - Przyjmowanie zamówień
 - Radzenie sobie z sytuacjami trudnymi i klientem wymagającym
-

V. Kompetencje interpersonalne w pracy za barem

- Wysoka kultura osobista
 - Umiejętność nawiązywania relacji
 - Praca zespołowa i komunikacja z personelem
 - Podzielność uwagi, koncentracja, tempo pracy
 - Zarządzanie stresem w obsłudze klienta
-

VI. Baristyka – część praktyczna

- Gatunki kaw, obróbka, palenie, profil aromatu
 - Dobór kawy pod preferencje klienta
 - Metody parzenia kawy (tradycyjne i alternatywne)
 - Obsługa ekspresu ciśnieniowego
 - Spienianie mleka i podstawy latte art
 - Przygotowywanie kaw klasycznych i kaw specjalnych
-

VII. Technikalnia pracy baristy i barmana

- Organizacja stanowiska pracy
 - Higiena i zasady BHP
 - Obsługa kasy i terminali POS
 - Kontrola zapasów, magazynowanie, zamówienia
 - Standardy utrzymania czystości i estetyki baru
-

VIII. Podstawy miksologii – wprowadzenie barmańskie

- Dobór składników napojów
 - Techniki barmańskie
 - Przygotowanie napojów na bazie alkoholu i bezalkoholowych
 - Dekoracja i estetyka serwisu
-

XI. Przygotowanie do egzaminu ICVC

- Omówienie standardu kwalifikacji ICVC/BB 20028.29
 - Zakres wiedzy teoretycznej
 - Ćwiczenia praktyczne pod okiem instruktora
 - Konsultacje indywidualne
-

X. Egzamin certyfikacyjny ICVC

Egzamin składa się z dwóch części:

Część	Zakres
Teoretyczna	test wiedzy zawodowej (obsługa, kawa, techniki pracy, BHP)
Praktyczna	przygotowanie napojów, organizacja pracy, obsługa klienta

Walidacja odbywa się przez zewnętrzną firmę certyfikującą.

Harmonogram szkolenia (24h)

Dzień	Godziny	Zakres
Dzień 1	8h	obsługa klienta, komunikacja, savoir-vivre, autoprezentacja
Dzień 2	8h	techniki baristyczne, praca z ekspresem, latte art
Dzień 3	8h	miksologia, praca praktyczna + egzamin właściwy ICVC

Cele szkolenia

- opanowanie profesjonalnej obsługi klienta
 - praktyczne przygotowanie napojów
 - poznanie standardów branżowych
 - przygotowanie do pracy w gastronomii i do egzaminu ICVC
-

Efekty kształcenia

Po ukończeniu szkolenia uczestnik:

- ✓ zna techniki obsługi i komunikacji
 - ✓ przygotowuje kawy i napoje zgodnie ze standardami branży
 - ✓ obsługuje sprzęt gastronomiczny
 - ✓ radzi sobie w pracy z klientem i zespołem
 - ✓ zdaje egzamin ICVC i otrzymuje certyfikat kwalifikacji
-

Materiał szkoleniowy

- prezentacje
 - skrypt szkoleniowy
 - lista receptur
 - instrukcja pracy z ekspresem i narzędziami
-

Certyfikat

Po zdaniu egzaminu uczestnik otrzymuje:

🎓 Certyfikat ICVC/BB 20028.29 – Barman/Barista

(wydany przez jednostkę zewnętrzną)

Koszt szkolenia

1 999,00 zł

Opłatę za szkolenie należy dokonać:

Bank Millennium: 32 1160 2202 0000 0003 0638 7726

Zgłoszenia należy dokonać poprzez:

- pocztę elektroniczną: kontakt@porozumienie.olsztyn.pl
- kontakt z pracownikiem biura: 784 661 377

Koordynator szkolenia

Izabela Krzyszycha

tel.: 600-483-146

Ośrodek Mediacji i Pomocy Psychologiczno-Pedagogicznej „Porozumienie”

ul. Leyka 7, 10-690 Olsztyn

prawa autorskie do treści zastrzeżone.