



Best Lingua Monika
Mazur



Kurs Barman z egzaminem nadającym kwalifikację "Serwis napojów mieszanych i alkoholi (Barman - blender)"

Numer usługi 2025/01/11/12226/2496457

📍 Ropczyce / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 45 h

📅 07.04.2025 do 11.04.2025

6 700,00 PLN brutto

6 700,00 PLN netto

148,89 PLN brutto/h

148,89 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	<p>Kurs Barman z egzaminem nadającym kwalifikację "Serwis napojów mieszanych i alkoholi (Barman - blender)" adresowany jest do osób, które:</p> <ul style="list-style-type: none">• 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 zainteresowane tematyką szkolenia. <p>Kurs jest odpowiedni dla osób na każdym poziomie zaawansowania, zarówno posiadających podstawowe umiejętności i doświadczenie w pracy za barem, jak i osób bez wiedzy branżowej i doświadczenia zawodowego, zainteresowanych tematyką szkolenia i chcących uzyskać kwalifikacje w tym zakresie.</p>
Minimalna liczba uczestników	10
Maksymalna liczba uczestników	20
Data zakończenia rekrutacji	06-04-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	45

Cel

Cel edukacyjny

Kurs Barman z egzaminem nadającym kwalifikację "Serwis napojów mieszanych i alkoholi (Barman - blender)" przygotowuje do samodzielnej pracy w zawodzie barmana w branży gastronomicznej w restauracjach, kawiarniach, pubach, barach i innych punktach gastronomicznych typu sale bankietowe, czy eventowe.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Posługuje się wiedzą dotyczącą alkoholi, napojów alkoholowych i dodatków</p>	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzuje i rozróżnia typy mocnych alkoholi (wódki czyste, wódki gatunkowe aromatyzowane, wódki gatunkowe naturalne) - charakteryzuje i rozróżnia typy win (gronowe, wermuty, wina południowe, musujące) 	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzuje i rozróżnia inne rodzaje alkoholi fermentowanych (piwo, cydru, kumys, miód pitny) - charakteryzuje typy dodatków używanych w przygotowaniu napojów mieszanych (owoce, syropy, napoje, przyprawy, sosy) - omawia i charakteryzuje składniki napojów mieszanych (składniki główne, modyfikatory, bonifikatory, składniki dodatkowe, składniki przyprawowe, składniki szprycerujące, dodatki dekoracyjne, dodatki komplementarne) 	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Test teoretyczny</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Omawia rodzaje drobnych przekąsek	<ul style="list-style-type: none"> - wymienia i charakteryzuje rodzaje drobnych przekąsek stosowanych w barze - podaje propozycje przekąsek, które można przygotować w barze 	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Przygotowuje drobne przekąski	<ul style="list-style-type: none"> - przygotowuje przykładową zimną przekąskę z dbałością o estetykę serwowania, np. tartinki, koreczki, roladki - serwuje wybrane przekąski w barze 	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Charakteryzuje zasady obsługi gości	<ul style="list-style-type: none"> - omawia zasadę gościnności w pracy barmana - omawia zasady etyki w pracy barmana (np. dyskrecja, cierpliwość, uczciwość, uprzejmość) 	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
Stosuje się do zasad obsługi gości	<ul style="list-style-type: none"> - zadaje pytania służące identyfikacji potrzeb gościa - zadaje pytania służące zebraniu opinii na temat przygotowanego napoju mieszanego - prezentuje przygotowany napój, omawiając użyte składniki, ich pochodzenie oraz sposób wykorzystania - omawia sposoby dbania o dobre relacje z gośćmi (np. zwroty grzecznościowe, sposoby rozładowania stresu, anegdoty) - omawia przykładowe trudne i nietypowe sytuacje w pracy barmana i podaje propozycje rozwiązań - omawia prawne uwarunkowania serwowania alkoholu gościom 	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny

Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji

Kwalifikacje

Serwis napojów mieszanych i alkoholi

Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji	12636
Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację	Centrum Szkolenia Barmanów
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Nie
Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego	Centrum Szkolenia Barmanów
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Nie

Program

Cel usługi:

Kurs Barman z egzaminem nadającym kwalifikację "Serwis napojów mieszanych i alkoholi (Barman - blender)" przygotowuje do samodzielnej pracy w zawodzie barmana w branży gastronomicznej w restauracjach, kawiarniach, pubach, barach i innych punktach gastronomicznych typu sale bankietowe, czy eventowe.

Grupa docelowa usługi:

Kurs Barman z egzaminem nadającym kwalifikację "Serwis napojów mieszanych i alkoholi (Barman - blender)" adresowany jest do osób, 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 zainteresowane tematyką szkolenia.

Kurs jest odpowiedni dla osób na każdym poziomie zaawansowania, zarówno posiadających podstawowe umiejętności i doświadczenie w pracy za barem, jak i osób bez wiedzy branżowej i doświadczenia zawodowego, zainteresowanych tematyką szkolenia i chcących uzyskać kwalifikację w tym zakresie.

Warunki organizacyjne dla przeprowadzenia szkolenia:

- Zalecana minimalna liczba osób na szkoleniu: 10
- Zalecana maksymalna liczba osób na szkoleniu: 20

Sala powinna zapewniać odpowiednią ilość miejsc siedzących oraz umożliwiać przeprowadzenie części praktycznej szkolenia (m.in. dostęp do bieżącej wody). W sali powinny znajdować się stoły lub miejsca zawierające dołączone pulpity na których uczestnicy będą mogli zapisywać notatki. Układ stołów: dowolny. Zajęcia będą prowadzone z wykorzystaniem zróżnicowanych form: indywidualnie i grupowo.

UWAGA: w dniu 7 kwietnia część teoretyczna odbędzie się w innej lokalizacji - 39-100 Ropczyce, ul. Mickiewicza 14.

Szkolenie trwa 45 godzin szkoleniowych (1 godz. szkoleniowa = 45 min). W trakcie realizacji kursu zostały zaplanowane przerwy, nie są wliczone w czas trwania usługi szkoleniowej. Certyfikacja jest wliczona w koszt i czas trwania usług szkoleniowej.

Uczestnicy otrzymają zaświadczenie o ukończeniu szkolenia pod warunkiem uczestnictwa w usłudze na poziomie min. 80%.

W dniu zakończenia kursu zostanie przeprowadzony egzamin zewnętrzny. Egzamin zewnętrzny potwierdzający uzyskane kwalifikacje włączone do ZSK nr kwalifikacji 12636, przeprowadzony zostanie przez zewnętrzną jednostkę certyfikującą - Centrum Szkolenia Barmanów. Osoby, które zdadzą egzamin zewnętrzny otrzymają Certyfikat potwierdzający uzyskanie kwalifikacji "Serwis napojów mieszanych i alkoholi".

Uczestnicy otrzymają wszelkie materiały szkoleniowe do części teoretycznej oraz praktycznej. Materiały do części teoretycznej - skrypt, notes, długopis. Materiały do wykonywania zajęć praktycznych tj. urządzenia i narzędzia (szklanki, mieszadła oraz niezbędne wyposażenie baru) oraz materiały zużywalne niezbędne do realizacji szkolenia. Uczestnicy otrzymają wszelkie materiały niezbędne do przeprowadzenia certyfikacji zarówno do części teoretycznej jak i praktycznej egzaminu.

Zagadnienia poruszane podczas szkolenia / zakres i tematyka szkolenia:

1. Wprowadzenie do zawodu barmana, etyka zawodowa (3 godz. lekc.):

- obowiązki barmana
- cechy osobowe, wizerunek
- postawa za barem
- praca w zespole

2. Obsługa gości/klientów, przyjęcie zamówienia, profesjonalny serwis, rozliczenie (3 godz. lekc.):

- zasady gościnności w pracy barmana
- zasady etyki w pracy barmana (np. dyskrecja, cierpliwość, uczciwość, uprzejmość)
- identyfikacja potrzeb gościa
- zebranie opinii na temat przygotowanego napoju mieszanego
- prezentacja przygotowanego napoju, omówienie użytych składników, ich pochodzenie oraz sposób wykorzystania
- sposoby dbania o dobre relacje z gośćmi (np. zwroty grzecznościowe, sposoby rozładowania stresu, anegdoty)
- przykładowe trudne i nietypowe sytuacje w pracy barmana i podaje propozycje rozwiązań
- prawne uwarunkowania serwowania alkoholu gościom

3. Sprzęt i narzędzia do przygotowania napojów alkoholowych i bezalkoholowych (3 godz. lekc.):

- rodzaje miar, jednostki
- szkło, pojemności i nazewnictwo.

4. Podstawowa wiedza dotycząca alkoholi napojów alkoholowych i dodatków (8 godz. lekc)

- typy mocnych alkoholi (wódki czyste, wódki gatunkowe aromatyzowane, wódki gatunkowe naturalne)
- typy win (gronowe, wermuty, wina południowe, musujące)
- inne rodzaje alkoholi fermentowanych (piwo, cydrylicy, kumys, miód pitny)
- typy dodatków używanych w przygotowaniu napojów mieszanych (owoce, syropy, napoje, przyprawy, sosy)
- składniki napojów mieszanych (składniki główne, modyfikatory, bonifikatory, składniki dodatkowe, składniki przyprawowe, składniki szprycerujące, dodatki dekoracyjne, dodatki komplementarne)

5. Przygotowanie i podanie mieszanych napojów alkoholowych i alkoholi (14 godz. lekc.):

- techniki przygotowywania mieszanych i niemieszanych napojów alkoholowych (np. shakerowania)
- dobór szkła do typu napoju
- dobór sprzętu i narzędzi do przygotowania danego typu napoju_
- 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);
- przygotowanie do podania i podanie alkoholi (wódka czysta, whisky/whiskey, brandy, piwo)
- przygotowanie mieszanych napojów alkoholowych (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)
- przygotowanie autorskiego mieszanego napoju alkoholowego według podanych preferencji gościa (moc, typ alkoholu, słodycz, kwasowość, gorycz)

6. Przygotowanie i podanie mieszanych napojów bezalkoholowych (soft drinks) (8 godz. lekc.):

- techniki przygotowania mieszanych napojów bezalkoholowych (np. blenderowanie)
- trendy w przygotowaniu mieszanych napojów bezalkoholowych (bezalkoholowe wersje klasycznych drinków, smoothie, fit drinks)
- receptury wskazanych mieszanych napojów bezalkoholowych (Mojito Virgin, Pina Colada Virgin, Tequila Sunrise Virgin)
- przygotowanie napoju bezalkoholowego według podanych preferencji gościa (np. smoothie)

7. Przygotowanie przekąsek (3 godz. lekc.):

- rodzaje drobnych przekąsek stosowanych w barze
- propozycje przekąsek, które można przygotować w barze
- przygotowanie przykładowych zimnych przekąsek z dbałością o estetykę serwowania, np. tartinki, koreczki, roladki
- serwowanie przekąsek w barze

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 12

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 12 Wprowadzenie do zawodu barmana, etyka zawodowa	Tomek Szczęsny	07-04-2025	09:00	11:15	02:15
2 z 12 Obsługa gości/klientów, przyjęcie zamówienia, profesjonalny serwis, rozliczenie	Tomek Szczęsny	07-04-2025	11:15	13:30	02:15
3 z 12 Sprzęt i narzędzia do przygotowania napojów alkoholowych i bezalkoholowych	Tomek Szczęsny	07-04-2025	13:45	16:00	02:15
4 z 12 Podstawowa wiedza dotycząca alkoholi napojów alkoholowych i dodatków - cz.1	Tomek Szczęsny	08-04-2025	09:00	12:00	03:00
5 z 12 Podstawowa wiedza dotycząca alkoholi napojów alkoholowych i dodatków - cz. 2	Tomek Szczęsny	08-04-2025	12:15	15:15	03:00
6 z 12 Przygotowanie i podanie mieszanych napojów alkoholowych i alkoholi - cz. 1	Tomek Szczęsny	08-04-2025	15:15	17:30	02:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
7 z 12 Przygotowanie i podanie mieszanych napojów alkoholowych i alkoholi - cz.2	Tomek Szczęsny	09-04-2025	09:00	13:30	04:30
8 z 12 Przygotowanie i podanie mieszanych napojów alkoholowych i alkoholi - cz. 3	Tomek Szczęsny	09-04-2025	13:45	17:30	03:45
9 z 12 Przygotowanie i podanie mieszanych napojów bezalkoholowych (soft drinks)- cz. 1	Tomek Szczęsny	10-04-2025	09:00	12:00	03:00
10 z 12 Przygotowanie i podanie mieszanych napojów bezalkoholowych (soft drinks)- cz. 2	Tomek Szczęsny	10-04-2025	12:15	15:15	03:00
11 z 12 Przygotowywanie przekąsek	Tomek Szczęsny	10-04-2025	15:15	17:30	02:15
12 z 12 Walidacja i certyfikacja efektów szkolenia	-	11-04-2025	08:00	10:15	02:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	6 700,00 PLN

Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	6 700,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	148,89 PLN
Koszt osobogodziny netto	148,89 PLN
W tym koszt walidacji brutto	0,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	900,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	900,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Tomek Szczęsny

Instruktor sztuki Barmańskiej – Baristycznej

Instruktor Praktycznej Nauki Zawodu

Szkolenia barmańskie, baristyczne prowadzi od 2006 roku.

Wybrane doświadczenie zawodowe:

01/2016 – do chwili obecnej - Open Bar – właściciel, instruktor, trener barmaństwa

07/2006 - 01/2016 - Barman Service – trener, manager gastronomii, instruktor sztuki barmańskiej

Posiadane kursy, szkolenia, certyfikaty:

Instruktor praktycznej nauki zawodu

Instruktor Sztuki Barmańskiej

Barman II ST.

Kelner/Barista – BarmanService

Manager Gastronomii – BarmanService

Master Class – Pitu

Underberg - Profi service

Shlumberger - Master Class

Publikacje:

Materiały szkoleniowe Kurs barmański I st

Materiały szkoleniowe Kurs barmański II st

Kurs kelnerski i baristyczny

Artykuły Gastronomiczne i publikacje na portalach branżowych

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają wszelkie materiały szkoleniowe do części teoretycznej oraz praktycznej. Materiały do części teoretycznej - skrypt, notes, długopis

Informacje dodatkowe

Uczestnicy przyjmują do wiadomości, że usługa może być poddana monitoringowi z ramienia Operatora lub PARP i wyrażają na to zgodę.

Adres

ul. Wincentego Witosa 10

39-100 Ropczyce

woj. podkarpackie

Sala szkoleniowa spełnia warunki BHP.

UWAGA: w dniu 7 kwietnia część teoretyczna odbędzie się w innej lokalizacji:

39-100 Ropczyce, ul. Mickiewicza 14.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Monika Mazur

E-mail monika.mazur@britishschool.pl

Telefon (+48) 692 652 488