



Fundacja Polski
Instytut Wsparcia
Zawodowego

★★★★★ 5,0 / 5

850 ocen

Serwis napojów mieszanych i alkoholi - szkolenie z egzaminem

Numer usługi 2025/02/11/160998/2553893

📍 Rzeszów / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 18.02.2026 do 27.02.2026

5 800,00 PLN brutto

5 800,00 PLN netto

145,00 PLN brutto/h

145,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Grupę docelową usługi stanowią m.in.: - osoby posiadające kompetencje w zakresie serwisu napojów mieszanych i alkoholi, ale nieposiadające potwierdzonej kwalifikacji, - pracownicy branży gastronomicznej, hotelarskiej (lokalne gastronomiczne, cocktail barach, puby, restauracje, hotele, kawiarnie itp), - absolwenci szkół profilu gastronomicznym, hotelarskim, turystycznym, - nauczyciele przedmiotów zawodowych w szkołach gastronomicznych,
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	16
Data zakończenia rekrutacji	17-02-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	40
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości TGLS Quality Alliance

Cel

Cel edukacyjny

Osoba posiadająca kwalifikację "Serwis napojów mieszanych i alkoholi" przyrządza mieszane napoje alkoholowe oraz bezalkoholowe (soft drinks) według gotowych receptur oraz tworząc autorskie receptury. Ponadto na życzenie gości, korzystając z dostępnych produktów przygotowuje i serwuje drobne przekąski. Jest to osoba przygotowana do profesjonalnej obsługi gości, w tym w szczególności do dbania o dobrą atmosferę w relacji z nimi, rozpoznawania potrzeb i reagowania.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Posługuje się wiedzą dotyczącą alkoholi, napojów alkoholowych i dodatków.	- charakteryzuje i rozróżnia typy mocnych alkoholi (wódki czyste, wódki gatunkowe aromatyzowane, wódki gatunkowe naturalne) - charakteryzuje i rozróżnia typy win (gronowe, wermuty, wina południowe, musujące) - charakteryzuje i rozróżnia inne rodzaje alkoholi fermentowanych (piwo, cydry, 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)	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
Przygotowuje i podaje mieszane napoje alkoholowe i alkohole.	- wymienia i charakteryzuje techniki przygotowywania mieszanych i niemieszanych napojów alkoholowych (np. shakerowania) - omawia i dobiera szkło do typu napoju - omawia i dobiera sprzęt i narzędzia do przygotowania danego typu napoju - podaje receptury wskazanych mieszanych napojów alkoholowych według klasyfikacji IBA - official cocktails (klasyfikacja Międzynarodowego Stowarzyszenia Barmanów); przygotowuje do podania i podaje alkohole - przygotowuje mieszany napój alkoholowy - przygotowuje autorski mieszany napój alkoholowy według podanych preferencji gościa	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje i podaje mieszane napoje bezalkoholowe (soft drinks).	- omawia techniki przygotowania mieszanych napojów bezalkoholowych (np. blenderowanie) - omawia trendy w przygotowaniu mieszanych napojów bezalkoholowych (bezalkoholowe wersje klasycznych drinków, smoothie, fit drinks) - podaje receptury wskazanych mieszanych napojów bezalkoholowych (Mojito Virgin, Pina Colada Virgin, Tequila Sunrise Virgin) - przygotowuje napój bezalkoholowy według podanych preferencji gościa (np. smoothie)	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Omawia rodzaje drobnych przekąsek. Przygotowuje drobne przekąski.	- wymienia i charakteryzuje rodzaje drobnych przekąsek stosowanych w barze - podaje propozycje przekąsek, które można przygotować w barze - przygotowuje przykładową zimną przekąskę z dbałością o estetykę serwowania, np. tartinki, koreczki, roladki - serwuje wybrane przekąski w barze	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
Stosuje się do zasad obsługi gości.	- 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	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji

Kwalifikacje	Serwis napojów mieszanych i alkoholi
Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji	12636
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	Centrum Szkolenia Barmanów
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Centrum Szkolenia Barmanów
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak

Program

1. Przygotowanie i podawanie alkoholi, mieszanych napojów alkoholowych oraz bezalkoholowych (soft drinks).

Posługuje się wiedza dotyczącą alkoholi, napojów alkoholowych i dodatków:

- a) charakteryzuje i rozróżnia typy mocnych alkoholi (wódki czyste, wódki gatunkowe aromatyzowane, wódki gatunkowe naturalne),
- b) charakteryzuje i rozróżnia typy win (gronowe, wermuty, wina południowe, musujące),
- c) charakteryzuje i rozróżnia inne rodzaje alkoholi fermentowanych (piwo, cydry, kumys, miód pitny),
- d) charakteryzuje typy dodatków używanych w przygotowaniu napojów mieszanych (owoce, syropy, napoje, przyprawy, sosy),
- e) omawia i charakteryzuje składniki napojów mieszanych (składniki główne, modyfikatory, bonifikatory, składniki dodatkowe, składniki przyprawowe, składniki sprzyerujące, dodatki dekoracyjne, dodatki komplementarne).

Przygotowuje i podaje mieszane napoje alkoholowe i alkohole:

- a) wymienia i charakteryzuje techniki przygotowywania mieszanych i niemieszanych napojów alkoholowych (np. shakerowania),
- b) omawia i dobiera szkło do typu napoju,
- c) omawia i dobiera sprzęt i narzędzia do przygotowania danego typu napoju,
- d) podaje 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); przygotowuje do podania i podaje alkohole (jeden z listy: wódka czysta, whisky/whiskey, brandy, piwo),
- e) przygotowuje mieszany napój alkoholowy (jeden z listy: 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),
- f) przygotowuje autorski mieszany napój alkoholowy według podanych preferencji gościa (moc, typ alkoholu, słodycz, kwasowość, gorzycz),

Przygotowuje i podaje mieszane napoje bezalkoholowe (soft drinks):

- a) omawia techniki przygotowania mieszanych napojów bezalkoholowych (np. blenderowanie),
- b) omawia trendy w przygotowaniu mieszanych napojów bezalkoholowych (bezalkoholowe wersje klasycznych drinków, smoothie, fit drinks),
- c) podaje receptury wskazanych mieszanych napojów bezalkoholowych (Mojito Virgin, Pina Colada Virgin, Tequila Sunrise Virgin)
- d) przygotowuje napój bezalkoholowy według podanych preferencji gościa (np. smoothie).

2. Przygotowanie przekąsek:

Omawia rodzaje drobnych przekąsek:

- a) wymienia i charakteryzuje rodzaje drobnych przekąsek stosowanych w barze,
- b) podaje propozycje przekąsek, które można przygotować w barze.

Przygotowuje drobne przekąski:

- a) przygotowuje przykładową zimną przekąskę z dbałością o estetykę serwowania, np. tartinki, koreczki, roladki,
- b) serwuje wybrane przekąski w barze

3. Obsługiwanie gości:

Charakteryzuje zasady obsługi gości:

- a) omawia zasadę gościnności w pracy barmana,
- b) omawia zasady etyki w pracy barmana (np. dyskrecja, cierpliwość, uczciwość, uprzejmość).

Stosuje się do zasad obsługi gości:

- a) zadaje pytania służące identyfikacji potrzeb gościa,
- b) zadaje pytania służące zebraniu opinii na temat przygotowanego napoju mieszanego,
- c) prezentuje przygotowany napój, omawiając użyte składniki, ich pochodzenie oraz sposób wykorzystania,
- d) omawia sposoby dbania o dobre relacje z gośćmi (np. zwroty grzecznościowe, sposoby rozładowania stresu, anegdoty),
- e) omawia przykładowe trudne i nietypowe sytuacje w pracy barmana i podaje propozycje rozwiązań,
- f) omawia prawne uwarunkowania serwowania alkoholu gościom.

Grupę docelową usługi stanowią m.in.:

- osoby posiadające kompetencje w zakresie serwisu napojów mieszanych i alkoholi, ale nieposiadające potwierdzonej kwalifikacji,
- pracownicy branży gastronomicznej, hotelarskiej (lokale gastronomiczne, cocktail barach, puby, restauracje, hotele, kawiarnie itp),
- absolwenci szkół profilu gastronomicznym, hotelarskim, turystycznym,
- nauczyciele przedmiotów zawodowych w szkołach gastronomicznych,

Warunki organizacyjne dla przeprowadzenia usługi szkoleniowej:

- a) minimalna liczba Uczestników: 5, maksymalna liczba Uczestników: 16
- b) liczba stanowisk warsztatowych: każdy z Uczestników posiada dostęp do stanowiska warsztatowego
- c) w ramach kursu / szkolenia każdy uczestnik ma zapewnione materiały / produkty do części praktycznej

Kurs realizowany będzie w formie warsztatowej, zakładającej aktywny udział Uczestników/Uczestniczek wraz z realizacją ćwiczeń praktycznych. Czas trwania szkolenia: 40 godzin dydaktycznych (plus dodatkowo przerwy) obejmuje 10 godz. teoretycznych oraz 30 godz. praktycznych

Szkolenie realizowane będzie w godzinach dydaktycznych 1 godzina szkoleniowa = 1 godzina dydaktyczna (45 min). Przerwy nie wliczają się w czas trwania usługi. Po każdych 4 godzinach usługi szkoleniowej przypada 30 minut przerwy – w przypadku krótszych zajęć niż 4 godziny dydaktyczne przerwa wynosi minimum 15 min.

Obowiązkowe dla każdego uczestnika jest uczestnictwo w zajęciach (dopuszczalne jest 20% nieobecności). Po zakończeniu usługi szkoleniowej zostanie przeprowadzona zewnętrzna walidacja oraz certyfikacja potwierdzająca nabycie kwalifikacji zawodowych o Kodzie 12636 w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji. Zachowana będzie rozdzielność procesów kształcenia i szkolenia od walidacji.

Proces walidacji przebiega dwuetapowo. W pierwszej części weryfikacji efektów uczenia się zastosowany jest test teoretyczny. W drugiej części stosowane są zadania praktyczne weryfikowane przy użyciu metody obserwacji – każdorazowo obserwacja połączona jest z rozmową z komisją (wywiad ustrukturyzowany)

Uczestnicy otrzymają materiały szkoleniowe notes, długopis, teczka.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.					

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 800,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 800,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	145,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	145,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	0,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	450,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	450,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają notes, długopis, teczkę.

Warunki uczestnictwa

Dana kwalifikacja nie ma założonych kryteriów uczestnictwa oraz wymaganych kwalifikacji poprzedzających udział w usłudze.

Nie jest wymagane wylegitymowanie się doświadczeniem.

Informacje dodatkowe

Usługa rozwojowa jest dostępna dla osób ze szczególnymi potrzebami, czyli tych osób, które ze względu na swoje cechy zewnętrzne lub wewnętrzne lub ze względu na okoliczności, w których się znajdują, muszą podjąć dodatkowe działania lub zastosować dodatkowe środki, w celu przezwyciężenia bariery, aby uczestniczyć w różnych sferach życia, na zasadzie równości z innymi osobami.

W efekcie ukończenia kursu Uczestnicy uzyskają certyfikat (po uzyskaniu pozytywnego wyniku z walidacji) potwierdzający nabycie kwalifikacji zgodnej z Kodem kwalifikacji 12636w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji.

W przypadku kursów dofinansowanych warunkiem uczestnictwa w kursie jest spełnienie warunków przedstawionych przez danego Operatora, do którego składane będą dokumenty o dofinansowanie usługi rozwojowej. Realizacja usługi rozwojowej jest zgodna ze Standardami dostępności dla polityki spójności 2021–2027 oraz zapisami Ustawy z dnia 19 lipca 2019 roku o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami

Adres

ul. Stanisława Wyspiańskiego 2
35-111 Rzeszów
woj. podkarpackie

Kontakt



Zdzisław Sikora

E-mail fundacja@piwz.pl

Telefon (+48) 726 826 040