



Szkolenie: MOBILE EVENT BARMAN - trzy filary doskonałej obsługi gościa.

Numer usługi 2025/03/04/161978/2595944

4 900,00 PLN brutto

4 900,00 PLN netto

140,00 PLN brutto/h

140,00 PLN netto/h

DEVELEDUM
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ



📍 Leszno / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 35 h

📅 05.06.2025 do 08.06.2025

Informacje podstawowe

| | |
|--|---|
| Kategoria | Inne / Gastronomia |
| Sposób dofinansowania | wsparcie dla osób indywidualnych |
| Grupa docelowa usługi | Szkolenie skierowane jest do osób, które chcą zdobyć kwalifikacje do pracy w lokalach gastronomicznych na stanowisku barmana jak również do osób, które planują pracować w charakterze mobilnego barmana prowadząc własną działalność oraz osób już pracujących w branży gastronomicznej, które chcą podnieść swoje kwalifikacje zawodowe z zakresu mobilnego barmaństwa. |
| Minimalna liczba uczestników | 5 |
| Maksymalna liczba uczestników | 18 |
| Data zakończenia rekrutacji | 04-06-2025 |
| Forma prowadzenia usługi | stacjonarna |
| Liczba godzin usługi | 35 |
| Podstawa uzyskania wpisu do BUR | Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych |

Cel

Cel edukacyjny

Celem usługi jest przygotowanie uczestników do samodzielnego świadczenia usług w zakresie barmaństwa, tj. do przygotowywania napojów alkoholowych i bezalkoholowych. Usługa przygotowuje również do profesjonalnej obsługi gościa.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

| Efekty uczenia się | Kryteria weryfikacji | Metoda walidacji |
|--|---|------------------------------|
| Definiuje podstawowe pojęcia związane z pracą barmana | Definiuje rolę i znaczenie zawodu barmana w kontekście historycznym | Test teoretyczny |
| | Klasyfikuje alkohole według kategorii i omawia ich podstawowe cechy. | Test teoretyczny |
| | Wyjaśnia pojęcie miksologii i określa jej znaczenie w pracy mobilnego barmana. | Test teoretyczny |
| | Wyjaśnia różnice między barmanem mobilnym a pracującym w lokalu stacjonarnym. | Test teoretyczny |
| Uczestnik wyjaśnia zasady pracy barmana mobilnego | Charakteryzuje etykę pracy barmana i zasady higieny w miejscu pracy. | Test teoretyczny |
| | Przedstawia zasady ergonomii w pracy barmana mobilnego. | Test teoretyczny |
| Uczestnik stosuje techniki barmańskie w praktyce | Wykonuje klasyczne cocktaile z użyciem różnych technik barmańskich. | Analiza dowodów i deklaracji |
| | Stosuje odpowiednie metody odmierzania składników według standardowych miar. | Analiza dowodów i deklaracji |
| | Korzysta z różnych technik przygotowywania napojów (miksowanie, shakerowanie, szprycerowanie itp.). | Analiza dowodów i deklaracji |
| Uczestnik opisuje organizację i zarządzanie mobilnym barem | Omawia zasady organizacji pracy za mobilnym barem. | Test teoretyczny |
| | Opisuje proces składania i rozkładania mobilnego baru. | Test teoretyczny |
| | Charakteryzuje beverage cost i wyjaśnia jego wpływ na rentowność działalności. | Test teoretyczny |

| Efekty uczenia się | Kryteria weryfikacji | Metoda walidacji |
|--|--|------------------------------|
| Uczestnik używa narzędzi marketingowych do promocji usług mobilnego baru | Tworzy ofertę usług mobilnego baru dostosowaną do różnych wydarzeń. | Analiza dowodów i deklaracji |
| | Stosuje zasady skutecznego marketingu w social mediach. | Analiza dowodów i deklaracji |
| | Analizuje korzyści i zagrożenia wynikające z inwestowania w reklamę. | Analiza dowodów i deklaracji |
| Uczestnik opisuje i stosuje zasady profesjonalnego serwisu drinków | Dobiera odpowiednie szkło i dekoracje do serwowanych napojów. | Analiza dowodów i deklaracji |
| | Stosuje zasady estetycznego i profesjonalnego podawania drinków. | Analiza dowodów i deklaracji |
| | Wykorzystuje serwetki, słomki i akcesoria barmańskie zgodnie z zasadami obsługi gości. | Analiza dowodów i deklaracji |

Kwalifikacje

Inne kwalifikacje

Uznane kwalifikacje

Pytanie 4. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kwalifikacji jest rozpoznawalny i uznawalny w danej branży/sektorze (czy certyfikat otrzymał pozytywne rekomendacje od co najmniej 5 pracodawców danej branży/ sektorów lub związku branżowego, zrzeszającego pracodawców danej branży/sektorów)?

TAK

Informacje

| | |
|--|---|
| Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów | uprawnione do realizacji procesów walidacji i certyfikowania na mocy innych przepisów prawa |
| Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację | ICVC Certyfikacja Sp. z o.o. |
| Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR | Tak |
| Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego | ICVC Certyfikacja Sp. z o.o. |
| Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR | Tak |

Program

Program szkolenia obejmuje wszystkie kluczowe elementy związane z pracą mobilnego barmana, łącząc teorię z praktycznymi ćwiczeniami, co pozwoli uczestnikom na pełne zrozumienie i opanowanie wymaganego zakresu umiejętności.

Program przewiduje 35 godz/dyd szkolenia (teoria 12godz + praktyka 21godz) + 2 godz/dyd egzaminu. 1 godz dyd to 45min. Podczas szkolenia przewidziane są przerwy, które nie wliczają się w czas trwania usługi.

DZIEŃ 1

Zajęcia teoretyczne

1. Wstęp do pracy barmana.

- podejście historyczne do zawodu barmana,
- klasyfikacja alkoholi, podział na kategorie,
- miksologia w pracy mobilnego barmana, obecne trendy na rynku.

2. Charakterystyka pracy barmana.

- klasyfikacja lokali gastronomicznych na rynku pracy,
- etyka pracy barmana - co wypada a czego nie wypada robić za barem,
- różnice między barmanem mobilnym a barmanem pracującym w stałym punkcie gastronomicznym,
- ergonomia pracy mobilnego barmana,
- higiena w miejscu pracy mobilnego barmana.

Zajęcia praktyczne

3. Sprzęt barmański - rodzaje sprzętu barmańskiego od A do Z (shaker, sitko barmańskie, miarka, muddler, łyżka barmańska, akcesoria do lodu, mieszadła, szklanki, kieliszki).

4. Miary barowe – precyzyjne odmierzanie: miary umowne, miary łyżeczkowe, miary kieliszkowe.

DZIEŃ 2

Zajęcia teoretyczne

1. Techniki barmańskie.

- klasyfikacja technik barmańskich: nalewanie, miksowanie, shakerowanie, blenderowanie, szprycerowanie, mieszanie bezpośrednie,
- zastosowanie technik barmańskich w miksologii.

2. Bary mobilne – jak stworzyć doskonały bar do obsługi gości.

- mobilne bary – podział,
- mój pierwszy mobilny bar - zrobić ? czy kupić ?
- mobilne bary w praktyce – przeznaczenie mobilnych barów.

Zajęcia praktyczne

3. Cocktaile klasyczne sporządzone różnymi technikami barmańskimi.

4. Składanie i rozkładanie baru mobilnego.

5. Organizacja pracy baru mobilnego – odpowiednie przygotowanie swojego miejsca pracy.

6. Przygotowywanie napojów alkoholowych i bezalkoholowych za mobilnym barem.

7. Charakterystyka i podział napojów mieszanych – short drinks, long drinks, soft drinks, diverse drinks, diet drinks, fancy drinks, hot drinks.

DZIEŃ 3

Zajęcia teoretyczne

1. Zarządzanie mobilnym barem.

- przygotowanie oferty. Co warto a czego nie warto uwzględniać?

- beverage cost w barmaństwie mobilnym. Co to jest i jak go wyliczyć?

- zasoby ludzkie – jak zarządzać ludźmi aby zoptymalizować proces wydawania / sprzedaży w pracy mobilnego barmana.

2. Marketing podstawą sukcesu.

- reklama – czy warto w nią inwestować ?

- social media jako solidny nośnik reklamowy. Plusy i minusy.

3. Forma prawna prowadzenia działalności - za i przeciw

- jaką formę prowadzenia działalności wybrać?

- korzyści z prowadzenia własnej działalności,

- negatywne aspekty prowadzenia działalności.

Zajęcia praktyczne

4. Przygotowanie własnej karty cocktaili do obsługi gości przy mobilnym barze.

5. Przygotowanie własnej oferty usług mobilnego baru.

6. Serwis drinków w mobilnym barze - zasady podawania drinków (zastosowanie dekoracji, wybór odpowiedniego szkła do rodzaju drinka, użycie serwetki i słomki).

7. Skuteczny marketing w praktyce.

Egzamin

Podczas zajęć praktycznych Uczestnicy pracują w parach/indywidualnie przy przygotowanych stanowiskach pracy. Organizator zapewnia dostęp do mobilnego baru wyposażonego w niezbędny sprzęt i akcesoria barmańskie, tj. szklanki, kieliszki, shaker, miarki barowe, sitka, łyżeczki barowe, mieszałka, moździerz, słomki, tace, korkociągi, środki czystości i inne. Podczas szkolenia Uczestnicy będą korzystać z zapewnionych produktów spożywczych niezbędnych do zajęć praktycznych przewidzianych w programie szkolenia, np. alkohole, owoce, soki, lód.

Szkolenie prowadzone metodą wykładową podczas zajęć teoretycznych. Zajęcia praktyczne przewidują pracę indywidualną oraz grupową. Uczestnicy samodzielnie będą przygotowywać drinki, pracować na sprzęcie barmańskim. Opracują np. receptury drinków i oferty usług barmańskich, karty menu, będą ćwiczyć scenki z obsługi klienta metodą symulacji i odgrywania ról.

Szkolenie kończy się uzyskaniem

Certyfikatu ICVC/BN 20008.19 Barman, który potwierdza wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne osób pracujących w kawiarniach, barach, pubach, restauracjach, jak również w innych punktach gastronomicznych.

Certyfikat ICVC/BN 20008.19 jest wydawany osobom, które zdały Egzamin ICVC weryfikujący ich kwalifikacje do wykonywania zawodu Barmana

Certyfikat będzie zawierał opis zweryfikowanych kwalifikacji do wykonywania zawodu Barmana.

Egzamin składa się z testu teoretycznego jednokrotnego wyboru, który odbywa się online poprzez platformę egzaminacyjną znajdującą się pod adresem <https://egzaminy.icvc.eu/login>

Dodatkową metodą walidacji jest Analiza dowodów i deklaracji. Przykładami dowodów w tej metodzie walidacji będzie materiał video lub zdjęcia z realizacji szkolenia, zajęć praktycznych, rekomendacje wystawione przez prowadzących usługę poświadczające zaangażowanie w proces edukacyjny i szkoleniowy każdego z Uczestników szkolenia, zaświadczenie ukończenia usługi oraz dodatkowe zadania

pisemne/materiały opracowane przez Uczestników podczas szkolenia, np. plakat, karta menu. Dowody zbierane są podczas procesu szkoleniowego i przekazywane dla podmiotu zewnętrznego egzaminującego po realizacji usługi.

Koszt egzaminu zawarty jest w cenie szkolenia

Usługa kończy się również uzyskaniem Zaświadczenia o ukończeniu udziału w usłudze rozwojowej Szkolenie: MOBILE EVENT BARMAN - trzy filary doskonałej obsługi gościa. Zaświadczenie zawiera suplement z informacjami dot. osiągniętych efektów uczenia się.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 20

| Przedmiot / temat zajęć | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|--|----------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 1 z 20 1. Wstęp do pracy barmana. 2. Charakterystyka pracy barmana. | Paweł Tymoszuk | 05-06-2025 | 09:00 | 12:00 | 03:00 |
| 2 z 20 Przerwa | Jakub Wysocki | 05-06-2025 | 12:00 | 12:15 | 00:15 |
| 3 z 20 3. Sprzęt barmański | Jakub Wysocki | 05-06-2025 | 12:15 | 13:45 | 01:30 |
| 4 z 20 Przerwa | Jakub Wysocki | 05-06-2025 | 13:45 | 14:15 | 00:30 |
| 5 z 20 4. Miary barowe | Paweł Tymoszuk | 05-06-2025 | 14:15 | 16:30 | 02:15 |
| 6 z 20 1. Techniki barmańskie. 2. Bary mobilne | Jakub Wysocki | 06-06-2025 | 09:00 | 12:00 | 03:00 |
| 7 z 20 Przerwa | Paweł Tymoszuk | 06-06-2025 | 12:00 | 12:15 | 00:15 |
| 8 z 20 3. Cocktaile klasyczne sporządzone różnymi technikami barmańskimi. | Jakub Wysocki | 06-06-2025 | 12:15 | 13:45 | 01:30 |
| 9 z 20 Przerwa | Jakub Wysocki | 06-06-2025 | 13:45 | 14:15 | 00:30 |

| Przedmiot / temat zajęć | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|--|----------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 10 z 20 4. Składanie i rozkładanie baru mobilnego. 5. Organizacja pracy baru mobilnego | Jakub Wysocki | 06-06-2025 | 14:15 | 16:30 | 02:15 |
| 11 z 20 Zajęcia praktyczne | Jakub Wysocki | 07-06-2025 | 09:00 | 11:15 | 02:15 |
| 12 z 20 Przerwa | Jakub Wysocki | 07-06-2025 | 11:15 | 11:30 | 00:15 |
| 13 z 20 Zajęcia praktyczne | Paweł Tymoszek | 07-06-2025 | 11:30 | 13:45 | 02:15 |
| 14 z 20 Przerwa | Jakub Wysocki | 07-06-2025 | 13:45 | 14:15 | 00:30 |
| 15 z 20 Zajęcia praktyczne | Jakub Wysocki | 07-06-2025 | 14:15 | 16:30 | 02:15 |
| 16 z 20 Zajęcia teoretyczne - punkt 1-3 | Paweł Tymoszek | 08-06-2025 | 09:00 | 12:00 | 03:00 |
| 17 z 20 Przerwa | Jakub Wysocki | 08-06-2025 | 12:00 | 12:15 | 00:15 |
| 18 z 20 Zajęcia praktyczne | Jakub Wysocki | 08-06-2025 | 12:15 | 13:00 | 00:45 |
| 19 z 20 Przerwa | Paweł Tymoszek | 08-06-2025 | 13:00 | 13:15 | 00:15 |
| 20 z 20 Egzamin - podmiot zewnętrzny | - | 08-06-2025 | 13:15 | 14:45 | 01:30 |

Cennik

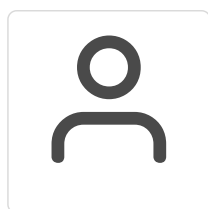
Cennik

| Rodzaj ceny | Cena |
|---|--------------|
| Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto | 4 900,00 PLN |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto | 4 900,00 PLN |

| | |
|--|------------|
| Koszt osobogodziny brutto | 140,00 PLN |
| Koszt osobogodziny netto | 140,00 PLN |
| W tym koszt walidacji brutto | 85,00 PLN |
| W tym koszt walidacji netto | 85,00 PLN |
| W tym koszt certyfikowania brutto | 85,00 PLN |
| W tym koszt certyfikowania netto | 85,00 PLN |

Prowadzący

Liczba prowadzących: 2



1 z 2

Jakub Wysocki

Dyplomowany barman – tytuł Barmana-Mixera, potwierdzony przez Stowarzyszenie Polskich Barmanów. Ukończone kursy barmańskie II stopnia. Od 12 lat pracuje jako aktywny barman w zawodzie. Posiada doświadczenie w prowadzeniu szkoleń, kursów i warsztatów barmańskich. Swoje umiejętności zawodowe szlifował podczas pracy w olsztyńskich klubach i lokalach gastronomicznych. Obecnie pełni również rolę managera w jednym z olsztyńskich klubów. Cechuje się inwencją i kreatywnością przy tworzeniu drinków. Jego pasją jest sztuka barmańska połączona z pracą z ludźmi i dbanie o pozytywny relacje.



2 z 2

Paweł Tymoszuć

Swoją karierę barmańską rozpoczął w 2011 roku. Od tego czasu zdobywał doświadczenie i szkolił się w całej Polsce. Jego pasją stał się FLAIR, czyli efektowne podawanie koktajli. Przez 12 lat swojego doświadczenia brał udział w konkursach barmańskich w kraju i za granicą. Tworzy autorskie szkolenia, kursy i konkursy barmańskie, w których przekazuje swoją wiedzę i pasję dla młodszych adeptów sztuki barmańskiej. Do tej pory przeszkolił już setki osób. Od ponad 5 lat z powodzeniem prowadzi agencję barmańską ZAMIESZANI BAR EVENT, w ramach której zajmuje się serwisem i pokazami barmańskimi na różnego rodzaju eventach i imprezach okolicznościowych jak również prowadzi warsztaty i szkolenia z podstaw barmaństwa, technik flair, technik molekularnych oraz zawansowanej dekoracji drinków. Na co dzień pełni rolę Managera baru w restauracji ENKLAWA w Białymstoku.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały potrzebne do realizacji szkolenia zapewnia organizator. W trakcie szkolenia Uczestnicy będą korzystać z materiałów m.in. soki, alkohole, owoce, sprzęt i akcesoria barmańskie (shaker, miarki barowe, szklanki i kieliszki, sitka, łyżeczki barowe, mieszadełka, moździerz, słomki, tace i inne), środki czystości i sprzęty niezbędne do pełnego przygotowania do pracy w zawodzie. Uczestnik w ramach materiałów merytorycznych otrzyma skrypt z miejscem na notatki i długopis.

Warunki uczestnictwa

W przypadku szkoleń dofinansowanych warunkiem uczestnictwa w szkoleniach jest założenie przez Uczestnika konta w Bazie Usług Rozwojowych oraz spełnienie warunków, które są przedstawione przez danego Operatora, do którego składane są dokumenty o dofinansowanie do usługi rozwojowej.

Informacje dodatkowe

Warunkiem ukończenia szkolenia (a zarazem otrzymania zaświadczenia o ukończeniu) jest frekwencja na poziomie minimum 80%,. Dostawca usługi codziennie prowadzi listę obecności. Uczestnik szkolenia codziennie potwierdza swoją obecność na liście .

Czas trwania usługi podany jest w godz dyd. 1 godz/dyd = 45min

Szkolenie kończy się uzyskaniem

Certyfikatu ICVC/BN 20008.19 Barman, który potwierdza wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne osób pracujących w kawiarniach, barach, pubach, restauracjach, jak również w innych punktach gastronomicznych.

Certyfikat ICVC/BN 20008.19 jest wydawany osobom, które zdały Egzamin ICVC weryfikujący ich kwalifikacje do wykonywania zawodu Barmana

Usługa kończy się również uzyskaniem Zaświadczenia o ukończeniu udziału w usłudze rozwojowej Szkolenie: MOBILE EVENT BARMAN - trzy filary doskonałej obsługi gościa.

Adres

ul. Królowej Jadwigi 30/3

64-100 Leszno

woj. wielkopolskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Jakub Dzieńkowski

E-mail szkolenia@develedum.pl

Telefon (+48) 666 610 564