



Zann Investments
Maciej Zarzecki



Szkolenie barmańskie I stopnia

Numer usługi 2025/03/19/5603/2633390

📍 Wrocław / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 30 h

📅 14.07.2025 do 17.07.2025

1 099,00 PLN brutto

1 099,00 PLN netto

36,63 PLN brutto/h

36,63 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikator projektu	Kierunek - Rozwój
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	- dla osób pragnących rozpocząć pracę na stanowisku barmana; - dla obecnych barmanów; - dla osób planujących otworzyć własny lokal gastronomiczny. Usługa adresowana również dla Uczestników Projektu Kierunek – Rozwój
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	18
Data zakończenia rekrutacji	11-07-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	30
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

Wiedza - znajomość marek alkoholi, znajomość zasad produkcji alkoholi, techniki przygotowywania koktajli, znajomość sprzętu barmańskiego

Umiejętności –przygotowanie kilkudziesięciu koktajli alkoholowych

Kompetencje - kompleksowe przygotowanie uczestnika do podjęcia pracy na stanowisku barman,

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Pośluguje się wiedzą dotyczącą alkoholi i napojów alkoholowych	charakteryzuje i rozróżnia typy alkoholi - wódki, whisky, wermuty, gin, tequila	Test teoretyczny
	rozróżnia i charakteryzuje typy whisky - szkocka, amerykańska, irlandzka	Test teoretyczny
	charakteryzuje poszczególne procesy związane z produkcją alkoholi: fermentacja alkoholowa, destylacja okresowa i ciągła, rektyfikacja, maturacja	Test teoretyczny
	obsługuje sprzęt barmański - shaker, łyżka barmańska, zester, sitko zewnętrzne, sitko wewnętrzne, jigger, nalewak	Obserwacja w warunkach symulowanych
Przygotowuje i podaje napoje alkoholowe	wymienia i charakteryzuje techniki przygotowywania koktajli alkoholowych - mieszane, budowane, shakowane, shoty warstwowe	Obserwacja w warunkach symulowanych
	omawia i dobiera szkło do koktajlu	Obserwacja w warunkach symulowanych
	dobiera niezbędny sprzęt, alkohol, lód oraz metodę przygotowywania koktajlu oraz przygotowuje go	Obserwacja w warunkach symulowanych
	dobiera dekorację do koktajlu alkoholowego	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Charakteryzuje zasady obsługi gości	stosuje zasady komunikacji interpersonalnej	Obserwacja w warunkach symulowanych
	omawia zasady etyki w pracy barmana	Obserwacja w warunkach symulowanych

Cel biznesowy

Kursant tuż po szkoleniu będzie znał rodzaje i marki alkoholi niezbędne do przygotowywania koktajli, będzie znał metody przygotowywania koktajli na bazie alkoholu a także będzie potrafił przygotowywać te koktajle obsługując gości za barem.

Znajomość zasad efektywnej pracy oraz zasad dekorowania koktajli przyczyni się do zwiększenia efektywności jego pracy a także zysków.

Efekt usługi

Posługuje się wiedzą dotyczącą metod i technik przygotowywania koktajli

- zna rodzaje i marki alkoholi
- zna przepisy na co najmniej 20 koktajli
- zna zasady dekorowania koktajli
- zna sprzęt barmański i potrafi się nim obsługiwać
- potrafi przygotować 20 koktajli na bazie alkoholu
- potrafi zorganizować sobie miejsce pracy za barem

Metoda potwierdzenia osiągnięcia efektu usługi

Pre-test i post-test

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

Zaświadczenie wydawane po ukończeniu szkolenia zawiera szczegółowy opis uczenia się.

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

Tak, zaświadczenie potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji.

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

Zaświadczenie potwierdza, że proces walidacji jest niezależny od szkolenia i jest przeprowadzone przez inną osobę niż trener prowadzący szkolenie.

Program

1. Historia miksologii, prekursorzy światowej miksologii, miksologia klasyczna, miksologia w Polsce.
2. Sylwetka barmana, charakterystyka pracy barmana w różnych typach lokali gastronomicznych.

3. Prezentacja sprzętu barmańskiego i typów szkła barowego; miary barowe.
 4. Historia napojów alkoholowych; technologia napojów alkoholowych, procesy związane z produkcją alkoholi: fermentacja alkoholowa, destylacja okresowa i ciągła, rektyfikacja, maturacja. Charakterystyka, klasyfikacje i znane marki poszczególnych rodzajów alkoholi: wódka czysta, wódki gatunkowe, gin, brandy, koniak, likiery, bitters, whisky, rum, cachaça, tequila, mezcal, absynt, wino musujące, wermuty.
 5. Zasady profesjonalnej degustacji i oceny alkoholi.
 6. Teoria smaku; aromat a smak; tekstura koktajli; znaczenie balansu na przykładzie koktajli typu „sour”.
 7. Lód i jego znaczenie w koktajlach.
 8. Charakterystyka poszczególnych metod przygotowywania koktajli: building, shaking, stirring, throwing; którą metodę wybrać dla poszczególnych składników, jakie są różnice pomiędzy nimi; porównanie koktajlu wstrząsanego i mieszanego (sprawdzenie temperatury, objętości, różnic w teksturze i smaku).
 9. Classic cocktails i modern classic cocktails – na szkoleniu uczestnicy poznają bazę koktajli klasycznych oraz tzw. „nowoczesnych klasyków”, takich jak: Whisky Sour, Tom Collins, Gin Basil Smash, Whisky Smash, Aperol Spritz, Hugo, French 75, Porn Star Martini, Old Cuban, Moscow Mule, Dark ‘n Stormy, Sex on the Beach, Cosmopolitan, White Russian, Orgazm, Cuba Libre, Daiquiri, Hemingway Daiquiri, Mai-Tai, Margarita, Tommy’s Margarita, Side Car, Paloma, Tequila Sunrise, Long Island Ice Tea, Bloody Mary, B-52, Clover Club, Mojito, Caipirinha, Caipiroska, Old Fashioned, Manhattan, Martini, Americano, Negroni oraz wariacje na tych koktajlach.
 10. Przyrządzanie shotów warstwowych różnymi metodami.
 11. Podawanie płonącego likieru sambuca.
 12. Podawanie absyntu.
 13. Koktajle na bazie wina musującego, koktajle aperitifowe.
 14. Zasady i techniki dekorowania koktajli.
 15. Koktajle wędzone, przygotowane przy pomocy pistoletu wędzarniczego.
 16. Ergonomia pracy za barem, jak pracować szybko i wydajnie, przygotowanie stanowiska barowego.
 17. Specyfika szukania pracy w gastronomii – jak znaleźć satysfakcjonującą pracę w dobrych lokalach:
 - na co zwracać uwagę podczas przygotowania CV;
 - rozmowy kwalifikacyjne;
 - dzień próbny.
 18. Etykieta pracy barmana, istota i znaczenie hospitality.
 19. Obsługa gościa przy barze i na sali; psychologia sprzedaży; sposoby zwiększania wartości rachunku.
- 1 godzina usługi odpowiada 1 godzinie dydaktycznej.
- Przerwy wliczone są w czas trwania usługi.

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	1 099,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 099,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	36,63 PLN
Koszt osobogodziny netto	36,63 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Tomasz Sobieraj

Związany z gastronomią od 2007 roku.

Szkolenia barmańskie I stopnia prowadzi regularnie od 2017 roku.

Aktualnie przeprowadził ponad 280 szkoleń barmańskich I stopnia.

Gastronomia to jego branża, praca i pasja. Cechuje go ciekawość, nie zadowala się łatwymi odpowiedziami. Uwielbia w pracy połączenie psychologii, technik kulinarnych i... nauki ścisłej. Jeśli nie wiesz czemu może służyć sól w koktajlach lub czy styl wstrząsania ma istotne znaczenie, on chętnie to wyjaśni.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały egzaminacyjne,

Książka "Alkohole w Polsce i na świecie - przewodnik barmana" autorstwa Macieja Zarzeckiego i Łukasza Zarzeckiego

Certyfikat: Barman w języku polskim i angielskim.

Warunki uczestnictwa

Ukończone 18 lat.

Adres

pl. Orłąt Lwowskich 20a

53-605 Wrocław

woj. dolnośląskie

Sala wyposażona w rzutnik i ekran, sala barowa do ćwiczeń praktycznych, toaleta dla kursantów.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Patrycja Olpeter

E-mail biuro@szkolabarmanow.pl

Telefon (+50) 505 052 231