



Zakład
Doskonalenia
Zawodowego



kurs Barman-barista I i II stopnia

Numer usługi 2025/03/26/7392/2650743

📍 Grzybno / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 78 h

📅 30.06.2025 do 09.07.2025

3 800,00 PLN brutto

3 800,00 PLN netto

48,72 PLN brutto/h

48,72 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Kurs skierowany jest do osób, które chcą zdobyć lub poszerzyć kompetencje w zakresie pracy na stanowisku barmana i baristy. Szkolenie jest odpowiednie zarówno dla osób rozpoczynających swoją karierę, jak i dla tych, którzy pragną podnieść swoje kwalifikacje.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	29-06-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	78
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Celem edukacyjnym kursu jest przekazanie wiedzy na temat klasycznych koktajli oraz właściwości różnych alkoholi, a także nauka technik ich przygotowywania.

Kurs obejmuje wiedzę na temat napojów alkoholowych i bezalkoholowych, klasycznych i nowoczesnych koktajli oraz

podstaw baristyki, w tym praktycznego przygotowywania kawy.

Na zakończenie kursu uczestnicy będą przygotowani do pracy jako barman - barista, posiadając umiejętności związane z przygotowywaniem napojów alkoholowych i kawy.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Organizuje stanowisko barmańskie zgodnie z zasadami ergonomii i higieny pracy.	• Wskazuje i dobiera odpowiednie narzędzia i sprzęt barmański. • Rozmieszcza składniki i narzędzia zgodnie z zasadami ergonomii. • Stosuje zasady higieny i bezpieczeństwa pracy przy organizacji stanowiska.	Wywiad swobodny
Charakteryzuje obowiązki i kompetencje barmana oraz buduje pozytywne relacje z klientami.	• Wymienia kluczowe obowiązki barmana. • Opisuje wymagane kompetencje zawodowe. • Wykazuje umiejętność profesjonalnej obsługi klienta i budowania relacji.	Wywiad swobodny
Rozróżnia i charakteryzuje rodzaje alkoholi oraz potrafi doradzić klientowi w wyborze napoju.	• Wskazuje główne rodzaje alkoholi. • Opisuje cechy charakterystyczne poszczególnych rodzajów alkoholi. • Dopasowuje napój do preferencji klienta.	Wywiad swobodny
Stosuje techniki mieszania alkoholi.	• Demonstruje poprawne wykonanie techniki shakowania. • Prezentuje technikę muddlingu. • Dobiera odpowiednie techniki do rodzaju drinka.	Wywiad swobodny
Przygotowuje klasyczne i nowoczesne koktajle oraz dostosowuje komunikację do różnych typów klientów.	• Przygotowuje koktajle według ustalonych receptur. • Stosuje odpowiednie proporcje składników. • Dekoruje napoje zgodnie z zasadami prezentacji. • Obsługuje klienta w sposób dostosowany do jego oczekiwań i potrzeb.	Wywiad swobodny
Obsługuje ekspres do kawy oraz stosuje techniki parzenia kawy.	• Uruchamia i kalibruje ekspres do kawy. • Dobiera parametry parzenia do rodzaju kawy. • Przygotowuje kawę według standardów.	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozróżnia rodzaje kawy i ich zastosowanie oraz potrafi doradzić klientowi w wyborze napoju.	• Wskazuje podstawowe rodzaje ziaren kawy. • Opisuje charakterystykę smakową różnych gatunków. • Dopasowuje rodzaj kawy do preferencji klienta.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykonuje dekoracje kawowe (latte art) i prezentuje napój w atrakcyjny sposób dla klienta.	• Tworzy wzory na powierzchni kawy przy użyciu mleka. • Dobiera odpowiednią technikę dekoracji. • Prezentuje gotowy napój w sposób estetyczny i profesjonalny.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje zasady odpowiedzialnej sprzedaży i podawania alkoholu, wykazując się asertywnością w sytuacjach problemowych.	• Wskazuje przepisy prawne dotyczące sprzedaży alkoholu. • Omawia zasady odpowiedzialnego podawania napojów alkoholowych. • Stosuje techniki asertywnej odmowy w przypadku nietrzeźwego klienta.	Wywiad swobodny
Ocenia jakość przygotowanych napojów oraz przyjmuje konstruktywną krytykę w celu poprawy swoich umiejętności.	• Analizuje smak, zapach i wygląd gotowych napojów. • Identyfikuje ewentualne błędy w przygotowaniu i ich przyczyny. • Przyjmuje uwagi klientów oraz zespołu i stosuje je do doskonalenia pracy.	Wywiad swobodny

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

Zaświadczenie o udziale w usłudze rozwojowej zawiera szczegółowy opis efektów uczenia się potwierdzający uzyskanie kompetencji.

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

Zaświadczenie o udziale w usłudze rozwojowej 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?

Dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji.

Program

Program łącznie 78h dydaktycznych

1. Sekrety pracy za barem – jaki powinien być barman 1h
2. Sprzęt barmański, lód oraz metody barmańskie 1h
3. Towaroznawstwo część 1 – metody produkcji alkoholu, produkty zbożowe 2h
4. Barista: Wprowadzenie do kawy – historia, uprawa, rodzaje ziaren 3h
5. Koktajle klasyczne – zajęcia praktyczne 12h
6. Koktajlowy Speed Test – utrwalanie metod i receptur koktajli klasycznych 9h
7. Stacja barmańska – jak przygotować stację barmańską do pracy 1h
8. Towaroznawstwo część 2 – metody produkcji alkoholu, whisky 2h
9. Barista: Praca z ekspresem ciśnieniowym – zasady ekstrakcji, dobór ustawień młynka 4h
10. Przyszłość pracy w gastronomii – drogi rozwoju w branży 1h
11. Barista: Spienianie mleka i techniki latte art. 3h
12. Sposoby przygotowania składników za barem – teoria 1h
13. Zajęcia praktyczne: prepowanie, przygotowywanie składników barmańskich 3h
14. Barista: Alternatywne metody parzenia kawy (drip, aeropress, chemex, syfon) 4h
15. Towaroznawstwo część 3 – metody produkcji alkoholu, produkty niezbożowe 4h
16. Koktajle autorskie – jak tworzyć autorskie propozycje 1h
17. Towaroznawstwo część 5 – metody produkcji alkoholu, piwo, wino 2h
18. Barista: Espresso i cappuccino – standardy i najczęstsze błędy 3h
19. Projekt tematycznej karty koktajli – zadanie praktyczne w grupach 3h
20. Barista: Tworzenie kawowych koktajli (espresso martini, coffee tonic, itp.) 5h
21. Flair – widowiskowy serwis barmański 3h
22. Bar Work część 2 – zaawansowane techniki pracy z narzędziami barmańskimi 3h
23. Koktajlowy Speed Test – egzamin próbny (sprawdzian szybkości, dokładności i umiejętności) 2h
24. Podsumowanie szkolenia – omówienie kluczowych aspektów pracy za barem 2h
25. Egzamin końcowy – test teoretyczny 1h
26. Egzamin końcowy – test praktyczny: przygotowanie koktajli i obsługa ekspresu 2h

- Po pozytywnym zdaniu egzaminu, jednostka egzaminacyjna - Krajowe Centrum Akredytacji wystawia Certyfikat i suplement określające tematykę, zakres zagadnień, ocenę oraz opis efektów kształcenia zwalidowanych i certyfikowanych w obszarze barmana-baristy.
- Zajęcia teoretyczne i praktyczne realizowane są w godzinach dydaktycznych. W każdym dniu zajęć dydaktycznych przewidziane są przerwy w łącznym wymiarze 15min na dzień szkoleniowy ujęte w harmonogramie, ale nie wliczone w czas szkolenia (łącznie 120 min przerw w całym szkoleniu). Przerwy są dostosowane do potrzeb uczestników szkolenia.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 9

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 9 Koktajle klasyczne zaj. prak. Koktajlowy Speed Test – utrwalanie metod i receptur koktajli klasycznych. Sekrety pracy za barem – jaki powinien być barman. Sprzęt barmański oraz metody. Towaroznawstwo .	Maciej Połujan	30-06-2025	09:00	16:45	07:45
2 z 9 Barista wprowadzenie. Praca z ekspresem, spienianie mleka i techniki latte art. Alternatywne metody parzenia kaw.	Damian Twardy	01-07-2025	09:00	16:45	07:45
3 z 9 Towaroznawstwo . Sposoby przygotowywania składników za barem - praktyczne przygotowanie składników barmańskich. Prepowanie. Koktajle autorskie. Koktajlowy speed test.	Maciej Połujan	02-07-2025	09:00	16:45	07:45
4 z 9 Barista - alternatywne metody parzenia kawy, espresso i cappuccino - standardy i najczęstsze błędy. Koktajle klasyczne . Speed test.	Damian Twardy	04-07-2025	09:00	16:45	07:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 9 Koktajle klasyczne. Koktajlowy speed test. Flair - widowiskowy pokaz barmański.	Damian Twardy	05-07-2025	09:00	16:45	07:45
6 z 9 Towaroznawstwo . Projekt tematycznej karty koktajli. Barista. Praca ekspresem, tworzenie koktajli kawowych.	Maciej Połujan	07-07-2025	09:00	16:45	07:45
7 z 9 Towaroznawstwo . Koktajle klasyczne. Koktajlowy speed test. Bar Work - zaawansowane techniki pracy z narzędziami barmańskimi, koktajle klasyczne. Barmański speed test.	Maciej Połujan	08-07-2025	09:00	16:45	07:45
8 z 9 13. Trening umiejętności, omówienie kluczowych aspektów pracy za barem.	Maciej Połujan	09-07-2025	09:00	13:00	04:00
9 z 9 egzamin	-	09-07-2025	13:00	15:15	02:15

Cennik

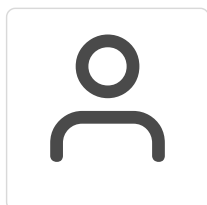
Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 800,00 PLN

Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 800,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	48,72 PLN
Koszt osobogodziny netto	48,72 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 2



1 z 2

Maciaj Połujan

Wykształcenie średnie techniczne- obecnie prowadzenie własnej działalności gospodarczej - profesjonalne usługi barmańskie. Wieloletnie doświadczenie w pracy baristy, barmana, organizacji szkoleń i warsztatów barmańskich, pokazów barmańskich, serwisów koktajli na wydarzeniach oraz projektowaniu kart koktajli i konsultacji dla lokali gastronomicznych. Organizator największego konkursu barmańskiego typu speed w Polsce. Osiągnięcia: 5 miejsce w Mistrzostwach Polski Barmanów Flair, zwycięzca Jagerligi w 2025 r. Akredytowany wykładowca/trener ZDZ. Przeprowadził wiele szkoleń oraz warsztatów na przestrzeni ostatnich 5 lat uzyskując uznanie i rekomendacje wielu firm.



2 z 2

Damian Twardy

Wykształcenie średnie techniczne - obecnie prowadzenie własnej działalności gospodarczej związanej z branżą gastronomiczną oraz eventową. Wieloletnie doświadczenie w pracy barmana-baristy, managera, event manager oraz w prowadzeniu kursów i warsztatów barmańskich. Doświadczenie w zarządzaniu zespołem, rekrutacją i szkoleniami barmanów. Akredytowany wykładowca/trener ZDZ realizacja wielu szkoleń i warsztatów na przestrzeni ostatnich 5 lat.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Zajęcia teoretyczne i praktyczne realizowane są w godzinach dydaktycznych. W każdym dniu zajęć dydaktycznych przewidziane są przerwy w łącznym wymiarze 15 min na dzień szkoleniowy ujęte w harmonogramie, ale nie wliczone w czas szkolenia (łącznie 120 min przerw w całym szkoleniu). Przerwy są dostosowane do potrzeb uczestników szkolenia.

Uczestnicy otrzymają materiały piśmiennicze (teczka, zeszyt, długopis) oraz autorskie materiały szkoleniowe zgodne z tematyką kursu. Na kursie zapewnione są wszystkie niezbędne produkty, urządzenia, sprzęt i narzędzia pracy niezbędne do kursu.

Podstawa zwolnienia z podatku VAT: Art. 43 ust. 1 pkt 26 litera a, pkt 29 ustawy o podatku towarów i usług.

Warunki uczestnictwa

Warunkiem uczestnictwa w kursie jest ukończenie 18 lat.

Adres

Grzybno 48

63-112 Grzybno

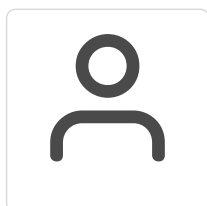
woj. wielkopolskie

Zajęcia teoretyczny i zajęcia praktyczne - Zespół Szkół Rolniczych w Grzybnie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Laboratorium komputerowe

Kontakt



Mariola Szubert

E-mail okz.srem@zdz.poznan.pl

Telefon (+48) 663 939 600