



Serwis napojów mieszanych i alkoholi BARMAN BLENDER - szkolenie kończące się egzaminem

Numer usługi 2025/04/02/115503/2664855

5 000,00 PLN brutto

5 000,00 PLN netto

178,57 PLN brutto/h

178,57 PLN netto/h

ALDEO SYSTEMY
ZARZĄDZANIA
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIA



📍 Braniewo / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 28 h

📅 04.07.2025 do 06.07.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych
Grupa docelowa usługi	<p>Szkolenie adresowane jest do osób pracujących lub chcących pracować gastronomii lub hotelarstwie; nauczycieli przedmiotów zawodowych w szkołach gastronomicznych, osób chcą uzyskać nową kwalifikację lub przekwalifikować się; absolwentów szkół zawodowych z obszaru hotelarstwa i gastronomii a także dla wszystkich osób zainteresowanych tematyką szkolenia.</p> <p>Szkolenie odpowiednie jest dla osób na każdym poziomie zaawansowania. Skierowane jest zarówno do osób posiadających doświadczenie w pracy w punktach gastronomicznych jak i osób bez doświadczenia zawodowego w przedmiocie szkolenia zainteresowanych tematyką szkolenia i chcących uzyskać kwalifikacje w tym zakresie.</p> <p>W szkoleniu mogą uczestniczyć wyłącznie osoby pełnoletnie.</p>
Minimalna liczba uczestników	12
Maksymalna liczba uczestników	20
Data zakończenia rekrutacji	01-07-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	28

Cel

Cel edukacyjny

Usługa „Serwis napojów mieszanych i alkoholi - szkolenie kończące się egzaminem” przygotowuje do samodzielnego przyrządzania mieszanych napoi alkoholowych oraz bezalkoholowych (soft drinks) według gotowych receptur oraz tworzenia autorskich receptur, a także przygotowywania i serwowania drobnych przekąsek korzystając z dostępnych produktów.

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	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)	Test teoretyczny Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	c. charakteryzuje i rozróżnia inne rodzaje alkoholi fermentowanych (piwo, cydrylicy, kumys, miód pitny) d. charakteryzuje typy dodatków używanych w przygotowaniu napojów mieszanych (owoce, syropy, napoje, przyprawy, sosy)	Obserwacja w warunkach symulowanych
	e. omawia i charakteryzuje składniki napojów mieszanych (składniki główne, modyfikatory, bonifikatory, składniki dodatkowe, składniki przyprawowe, składniki szprycerujące, dodatki dekoracyjne, dodatki komplementarne)	Wywiad swobodny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji	
Przygotowuje i podaje mieszane napoje alkoholowe i alkohole	<p>a. wymienia i charakteryzuje techniki przygotowywania mieszanych i niemieszanych napojów alkoholowych (np. shakerowania)</p> <p>b. omawia i dobiera szkło do typu napoju</p> <p>c. omawia i dobiera sprzęt i narzędzia do przygotowania danego typu napoju</p> <p>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)</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad swobodny</p>	
	<p>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)</p> <p>f. przygotowuje autorski mieszany napój alkoholowy według podanych preferencji gościa (moc, typ alkoholu, słodycz, kwasowość, gorzkość)</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad swobodny</p>	
	Przygotowuje i podaje mieszane napoje bezalkoholowe (soft drinks)	<p>a. omawia techniki przygotowania mieszanych napojów bezalkoholowych (np. blenderowanie)</p>	<p>Test teoretyczny</p>
		<p>b. omawia trendy w przygotowaniu mieszanych napojów bezalkoholowych (bezalkoholowe wersje klasycznych drinków, smoothie, fit drinks)</p> <p>c. podaje receptury wskazanych mieszanych napojów bezalkoholowych (Mojito Virgin, Pina Colada Virgin, Tequila Sunrise Virgin)</p>	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
<p>d. przygotowuje napój bezalkoholowy według podanych preferencji gościa (np. smoothie)</p>		<p>Wywiad swobodny</p>	

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p data-bbox="140 327 512 353">Omawia rodzaje drobnych przekąsek</p> <p data-bbox="140 703 456 730">Przygotowuje drobne przekąski</p>	<p data-bbox="595 264 975 421">a. wymienia i charakteryzuje rodzaje drobnych przekąsek stosowanych w barze b. podaje propozycje przekąsek, które można przygotować w barze</p> <p data-bbox="595 636 975 792">a. przygotowuje przykładową zimną przekąskę z dbałością o estetykę serwowania, np. tartinki, koreczki, roladki b. serwuje wybrane przekąski w barze</p>	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		<p data-bbox="1050 353 1305 416">Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p data-bbox="1050 472 1235 499">Wywiad swobodny</p>
		<p data-bbox="1050 560 1219 586">Test teoretyczny</p> <p data-bbox="1050 642 1453 669">Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
		<p data-bbox="1050 730 1305 792">Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
		Wywiad swobodny
<p data-bbox="140 1077 507 1104">Charakteryzuje zasady obsługi gości</p> <p data-bbox="140 1592 488 1619">Stosuje się do zasad obsługi gości</p>	<p data-bbox="595 1016 987 1173">a. omawia zasadę gościnności w pracy barmana b. omawia zasady etyki w pracy barmana (np. dyskrecja, cierpliwość, uczciwość, uprzejmość)</p> <p data-bbox="595 1312 994 1904">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</p>	Test teoretyczny
		<p data-bbox="1050 1021 1453 1048">Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> <p data-bbox="1050 1104 1305 1167">Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
		<p data-bbox="1050 1223 1235 1249">Wywiad swobodny</p>
		<p data-bbox="1050 1339 1219 1366">Test teoretyczny</p>
		<p data-bbox="1050 1487 1453 1514">Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
		<p data-bbox="1050 1650 1305 1713">Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p data-bbox="1050 1843 1235 1870">Wywiad swobodny</p>

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

Szkolenie adresowane jest do osób pracujących lub chcących pracować gastronomii lub hotelarstwie; nauczycieli przedmiotów zawodowych w szkołach gastronomicznych, osób chcą uzyskać nową kwalifikację lub przekwalifikować się; absolwentów szkół zawodowych z obszaru hotelarstwa i gastronomii a także dla wszystkich osób zainteresowanych tematyką szkolenia.

Szkolenie odpowiednie jest dla osób na każdym poziomie zaawansowania. Skierowane jest zarówno do osób posiadających doświadczenie w pracy w punktach gastronomicznych jak i osób bez doświadczenia zawodowego w przedmiocie szkolenia zainteresowanych tematyką szkolenia i chcących uzyskać kwalifikacje w tym zakresie.

W szkoleniu mogą uczestniczyć wyłącznie osoby pełnoletnie.

Zagadnienia poruszane podczas szkolenia:

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

- 1.1 Informacje na temat alkoholi, napojów alkoholowych i dodatków
- 1.2 Przygotowywanie i podawanie mieszanych napoi alkoholowych i alkoholi
- 1.3 Przygotowywanie i podawanie mieszanych napoi bezalkoholowych (soft drinks)

2. Przygotowanie przekąsek

- 2.1 Rodzaje drobnych przekąsek - omówienie
- 2.2 Przygotowywanie drobnych przekąsek

3. Obsługiwanie gości

- 3.1 Zasady obsługi gości
- 3.2 Praktyczna obsługa gości wg zasad

4. Egzamin zewnętrzny

SZKOLENIE ZAPLANOWANO NA 28 GODZ. SZKOLENIOWYCH/ DYDAKTYCZNYCH (1 godz. szkoleniowa/ dydaktyczna = 45 min.) - w ten czas nie wliczono przerw.

W trakcie realizacji usługi rozwojowej, przeprowadzona jest weryfikacja postępów oraz ocena osiągnięcia efektów uczenia się w formie okresowego podsumowania dokonywane grupowo lub indywidualnie z Uczestnikami.

Warunki organizacyjne realizacji szkolenia:

Zalecana minimalna liczba osób na szkoleniu: 12

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 powinny być prowadzone z wykorzystaniem zróżnicowanych form: indywidualnie i grupowo.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 3

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 3 1. Przygotowanie i podawanie alkoholi, mieszanych napojów alkoholowych oraz bezalkoholowych (soft drinks)	Jacek Kotula	04-07-2025	08:00	16:00	08:00
2 z 3 1. Przygotowanie i podawanie alkoholi, mieszanych napojów alkoholowych oraz bezalkoholowych (soft drinks) c.d; 2. Przygotowywanie przekąsek	Jacek Kotula	05-07-2025	08:00	16:00	08:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
3 z 3 1. Przygotowanie i podawanie alkoholi, mieszanych napojów alkoholowych oraz bezalkoholowych (soft drinks) c.d; 3. Obsługa gości	Jacek Kotula	06-07-2025	08:00	14:00	06:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	178,57 PLN
Koszt osobogodziny netto	178,57 PLN
W tym koszt walidacji brutto	990,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	990,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	990,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	990,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Jacek Kotula

Barman, kelner, sommelier, barista, manager restauracji, szkoleniowiec

Prowadzi m.in. kursy barmańskie i baristyczne

Posiada aktualne doświadczenie zawodowe (nie starsze niż 5 lat) m.in.

- prowadzenie kursów BARMANA w okresie kwiecień 2023 r.-listopad 2024 r. dla 123 osób (na terenie woj. podkarpackiego)

- prowadzenie cyklu kursów: kelnerskiego, baristycznego i savoir-vivre w okresie maj 2020-marzec 2022

Kursy, szkolenia, certyfikaty:

BARMAN-MIXER (150 godz. kurs II stopnia)

TRENER SZTUKI BARISTYCZNEJ (CERTYFIKAT ukończenia 120 godzinnego kursu II-go stopnia)

Kwalifikacje Pedagogiczne (Kurs pedagogiczny dla instruktorów praktycznej nauki zawodu)

Szkolenie Sommelierskie I Stopnia

Kurs barmanów w zakresie TECHNIK SPRZEDAŻY

Dośw. zawodowe (wybrane):

od 2005 - współzyciel - instruktor, wykładowca w Galicyjskiej Szkole Smaku

08.2008-11.2009 Zarządzanie Kawiarnią ALBO-TAK Mały Rynek 4 Kraków

1999-2006 Kierownik baru („Da Pietro” Spółka Jawna Kraków Rynek Główny 17)

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają materiały szkoleniowe, np. skrypty oraz materiały do wykonywania zajęć praktycznych (w tym: urządzenia i narzędzia oraz materiały zużywalne niezbędne do realizacji programu szkolenia).

Warunki uczestnictwa

Pełnoletność

Informacje dodatkowe

Procedura reklamacji usługi szkoleniowej

Reklamacje można zgłaszać do ALDEO Systemy Zarządzania Sp. z o.o. w formie pisemnej, listem poleconym na adres: ALDEO Systemy Zarządzania Sp. z o.o., ul. Kurpiowska 5/111, 35-620 Rzeszów lub mailem: biuro@aldeo.pl najpóźniej w terminie 14 dni kalendarzowych od daty zakończenia realizacji danej usługi szkoleniowej wg zasad wskazanych w Procedurze reklamacji usługi szkoleniowej dostępnej na stronie internetowej: <http://aldeo.pl/oferta/szkolenia/>

Reklamacja zostanie uwzględniona w przypadku nienależytego zrealizowania Szkolenia z wyłącznej winy ALDEO Systemy Zarządzania Sp. z o.o.

Informujemy, że usługa może zostać poddana kontroli lub audytowi instytucji zewnętrznych, w tym audytowi w ramach audytów funkcjonowania podmiotów w Bazie Usług Rozwojowych. Zespół audytowy ma możliwość na podstawie upoważnienia wydanego przez Polską Agencję Rozwoju Przedsiębiorczości do przeprowadzenia wizytacji usługi rozwojowej.

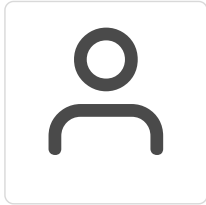
Adres

Braniewo

Braniewo

woj. warmińsko-mazurskie

Kontakt



Natalia Szkoła

E-mail n.szkoła@aldeo.pl

Telefon (+48) 533 130 200