



Zann Investments
Maciej Zarzecki



Szkolenie Barmańskie I stopnia

Numer usługi 2025/05/20/5603/2758284

📍 Warszawa / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 30 h

📅 14.06.2025 do 22.06.2025

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
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 lub bar.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	18
Data zakończenia rekrutacji	06-06-2025
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 rodzajów i marek alkoholi, znajomość podstawowego sprzętu barmańskiego, znajomość etyki pracy barmana

Umiejętności - umiejętność przygotowania 20 podstawowych koktajli oraz wariacji na ich podstawie, podawanie absyntu, podawanie płonącego likieru sambuca

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Zna rodzaje alkoholi	Potrafi podzielić alkohole na rodzaje takie jak: wódka, whisky, gin, rum, tequila, bittery, wermuty, koniak, brandy, szampan, likier	Test teoretyczny
Zna marki alkoholi z podziałem na rodzaje	Zna i potrafi wymienić nazwy przynajmniej 3 marek alkoholowych z każdego rodzaju alkoholi: wódka, whisky, gin, rum, tequila, bittery, wermuty, koniak, brandy, szampan, likier	Test teoretyczny
Zna metody przygotowywania koktajli i charakteryzuje ich podział	Potrafi wymienić 4 metody przygotowywania koktajli i je scharakteryzować: koktajle budowane, wstrząsane, mieszane, muddlowane	Test teoretyczny
Umie wyposażyć stanowisko barowe w niezbędne narzędzia pracy	Zna i umie wykorzystać a także przygotować stanowisko do pracy jako barman i wyposażyć je w sprzęt taki jak shaker, muddler, strainer, jigger, łyżka barmańska, nalewak,	Test teoretyczny
Zna przepisy na 21 koktajli i potrafi je przygotować	Zna przepisy i potrafi przygotować koktajle: cuba libre, tequila sunrise, aperol spritz, fierro tonic, b-52, whisky sour, tom collins, margarita, daiquiri, orgasm, cosmopolitan, white russian, ling island iced tea, sex on the beach, negroni, martini, old fashioned, manhattan, mojito, caipirinha, krwawa mary	Test teoretyczny
Potrafi przygotować CV do aplikacji na stanowisko barmana	Zna zasady i kryteria jakimi kierują się rekruterzy podczas poszukiwania pracowników na bar, umie przygotować perfekcyjne CV i zwrócić uwagę na najważniejsze kompetencje.	Test teoretyczny

Cel biznesowy

Samodzielna praca na stanowisku barmana.

Znajomość zasad ergonomii pracy za barem, co pozwoli pracować szybko i wydajnie zwiększając jakość obsługi.

Znajomość alkoholi oraz zasad jej produkcji.

Znajomość receptur dziesiątek koktajli, co wpłynie na zadowolenie nawet najbardziej wymagających gości, którzy będą chcieli wrócić do danego lokalu.

Znajomość technik zero waste, czyli zapobieganiu marnotrawstwa produktowego w barmaństwie.

Znajomość technik zwiększania sprzedaży.

Efekt usługi

Wiedza - znajomość rodzajów i marek alkoholi, znajomość podstawowego sprzętu barmańskiego, znajomość etyki pracy barmana

Umiejętności - umiejętność przygotowania 21 podstawowych koktajli, podawanie absyntu, podawanie płonącego likieru sambuca

Kompetencje - umiejętność organizacji pracy za barem, przygotowania Cv do aplikacji na stanowisko barmana

Metoda potwierdzenia osiągnięcia efektu usługi

Protokół ze szkolenia.

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 efektów 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

Na program szkolenia składają się zajęcia praktyczne (80%) i teoretyczne (20%).

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 koktajlu 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. Free pouring (nalewanie odpowiednich porcji alkoholu "z ręki", bez użycia miarek barowych, z użyciem różnych chwytów i nalań).
17. Ergonomia pracy za barem, jak pracować szybko i wydajnie, przygotowanie stanowiska barowego.
18. Specyfika szukania pracy w gastronomii – jak znaleźć satysfakcjonującą pracę w dobrych lokalach:
- na co zwracać uwagę podczas przygotowania CV;
 - rozmowy kwalifikacyjne;
 - dzień próbny.
19. Etykieta pracy barmana, istota i znaczenie hospitality.
20. Obsługa gościa przy barze i na sali; psychologia sprzedaży; sposoby zwiększania wartości rachunku.
21. Omówienie najważniejszych trendów w światowej miksologii: infuze alkoholowe, produkty home-made, sezonowość i lokalność, zasada „no waste”, kule lodowe, koktajle musujące, Flavour Blaster, VOM, miksologia molekularna, ciekły azot, suchy lód.

Program szkolenia jest wyłączną własnością Ogólnopolskiej Szkoły Barmanów.

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

Adrian Kamiński

Jako trener w Ogólnopolskiej Szkole barmanów pracuje już przeszło 5 lat. Szkoli na terenie całej Polski. Przeprowadził ponad 100 szkoleń. Jest trenerem szkoleń barmańskich I i II stopnia.

Pochodzi z Warszawy. Studiował inżynierię produkcji, jednak w trakcie nauki pasja do miksologii pochłonęła go na tyle, że przerwał studia i całkowicie poświęcił się barmaństwu i gastronomii. Skrzydła rozwinął w warszawskich lokalach Bazar i Bistro pod Sowami, gdzie szybko został szefem baru. Obecnie pracuje w słynnym warszawskim koktajl-barze Kita Koguta.

Tytan pracy, człowiek „nie do zdarcia”. Nieustannie inwestuje we własny rozwój, nie przepuści żadnej okazji do poszerzenia wiedzy i umiejętności. Miłośnik produktów „home-made”, ascetycznych dekoracji i nieoczywistych połączeń smakowych. Zwycięzca konkursów sprzedażowych marek Bombay Sapphire i Martini, dzięki czemu miał możliwość od podszewki poznać miejsca powstawania tych alkoholi. Ulubioną formą spędzania wakacji Adriana jest odwiedzanie kultowych europejskich barów. W rzadkich chwilach, kiedy nie pracuje lub nie uczestniczy w szkoleniach, zajmuje się swoją drugą pasją, piłką nożną. A od niedawna sporo miejsca w jego życiu zajmuje nowa miłość – malutki kot Bolek.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały: Materiały egzaminacyjne. Książka " Alkohole w Polsce i na świecie - przewodnik barmana".

Certyfikat: Barman w języku polskim i angielskim. Na wniosek uczestnika szkolenia, wystawiamy certyfikat również w innych językach obcych.

Warunki uczestnictwa

Ukończone 18 lat.

Adres

ul. Jagiellońska 58/128a

03-468 Warszawa

woj. mazowieckie

Kontakt



Patrycja Olpeter

E-mail biuro@szkolabarmenow.pl

Telefon (+48) 505 052 231