



Zann Investments

Maciej Zarzecki

★★★★★ 5,0 / 5

23 oceny

Szkolenie barmańskie II stopnia

Numer usługi 2025/06/04/5603/2792104

📍 Warszawa / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 60 h

📅 20.10.2025 do 31.10.2025

1 599,00 PLN brutto

1 599,00 PLN netto

26,65 PLN brutto/h

26,65 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikatory projektów	Kierunek - Rozwój
Grupa docelowa usługi	- dla osób pragnących rozpocząć pracę na stanowisku barmana; - dla obecnych barmanów; - dla osób planujących otworzyć własny lokal gastronomiczny. - dla osób posiadających lub planujących prowadzić mobilne usługi barmańskie - dla osób indywidualnych Usługa adresowana również dla Uczestników Projektu Kierunek – Rozwój a także dla Uczestników Projektu "Małopolski pociąg do kariery - sezon 1" oraz dla Uczestników Projektu "Nowy start w Małopolsce z EURESem".
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	18
Data zakończenia rekrutacji	06-10-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	60
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

Usługa "Szkolenie Barmańskie II stopnia" przygotowuje do samodzielnej pracy na stanowisku barmana, przygotowywania koktajli na bazie alkoholu według gotowych receptur. na szkoleniu poruszane są również zagadnienia z zakresu baristyki, sommelierstwa oraz zarządzania barem.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik potrafi profesjonalnie rozpoznawać, klasyfikować i opisywać różne kategorie alkoholi oraz stosować zasady degustacji.	Poprawnie identyfikuje i omawia cechy organoleptyczne wybranych alkoholi na panelu degustacyjnym. Wymienia procesy produkcyjne oraz marki premium w wybranych kategoriach (np. whisky, tequila, rum).	Test teoretyczny
Uczestnik potrafi przygotować klasyczne oraz nowoczesne koktajle	Dobiera odpowiednią metodę przygotowania koktajlu (np. shaking, building, throwing) do jego receptury. Zna recepturę na min. 10 klasycznych koktajli	Test teoretyczny
Uczestnik potrafi wykorzystać techniki zaawansowane w miksologii, takie jak flair, molekularne metody przygotowania napojów oraz wykorzystanie ciekłego azotu.	Wykonuje poprawnie minimum 3 techniki flair z użyciem butelek lub shakerów (np. nalewanie free pouring, working flair). Prezentuje jedną technikę miksologii molekularnej (np. sferyfikację lub espumę) i tłumaczy jej zastosowanie. Tworzy koktajl przy użyciu ciekłego azotu lub narzędzi takich jak Flavour Blaster, Smoking Gun czy Perlini.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik zna podstawy zarządzania barem, potrafi dokonać analizy kosztów oraz rozumie zasady współpracy z firmami	Oblicza beverage cost (BC) dla przykładowego koktajlu z uwzględnieniem VAT, marży i narzutu. Omawia podstawowe wskaźniki finansowe (np. zysk brutto, EBIT).	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik rozumie zasady hospitality, potrafi wykorzystać techniki sprzedaży oraz dostosować swoją komunikację do gości baru.	Przedstawia techniki zwiększania sprzedaży (up-selling, cross-selling) i potrafi je zastosować w symulacji obsługi klienta. Wymienia i opisuje zasady profesjonalnej gościnności (hospitality) w kontekście różnych typów lokali gastronomicznych. Analizuje potrzeby klienta i rekomenduje odpowiedni koktajl lub produkt z karty.	Test teoretyczny

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

TAK

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

TAK

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

TAK

Program

1. Sylwetka barmana; wyposażenie baru; rodzaje szkła oraz sprzętu barmańskiego.

2. Historia miksologii; pionierzy światowej miksologii; podstawowe style barmaństwa, charakterystyka pracy barmana w różnych typach lokali gastronomicznych; rozwój miksologii w Polsce.

3. Towaroznawstwo alkoholowe:

- Klasyfikacja napojów alkoholowych, procesy związane z produkcją napojów alkoholowych;

- Zasady profesjonalnej degustacji;

- Dokładne omówienie poszczególnych kategorii alkoholi (historia, produkcja, marki): wódka czysta, wódki gatunkowe, gin, genever, whisky, brandy, koniak, armaniak, calvados, grappa, pisco, tequila, mezcal, rum, cachaça, likiery, wermuty, bittery;

- Każdej grupie alkoholi dedykowane są codzienne panele degustacyjne, na których uczestnicy mają okazję spróbować ponad stu marek alkoholi, wiele z nich to marki premium.

- Ze względu na olbrzymią popularność segmentu whisky, oddzielny, obszerny wykład i rozbudowana degustacja poświęcone są właśnie temu trunkowi. Na degustacji korzystamy z zestawu aromatów Whisky Aroma Kit.

4. Teoria smaku; balans w koktajlach.

5. Metody przyrządzania koktajli: building, shaking, stirring, swizzle, throwing.

6. Classic cocktails i modern classic cocktails – na szkoleniu uczestnicy poznają kilkadziesiąt koktajli klasycznych.

7. Przyrządzanie shotów warstwowych różnymi metodami.

8. Podawanie płonącego likieru sambuca.

9. Podawanie absyntu.

10. Koktajle na bazie wina musującego, koktajle aperitifowe.

11. Zasady i techniki dekorowania koktajli.

12. Drinki na bazie świeżych owoców.

13. Drinki przyrządzane w blenderze (frozen drinks).

14. Drinki efektowne i płonące.

15. Flair:

- Free pouring (nalewanie odpowiednich porcji alkoholu "z ręki", bez użycia miarek barowych, różne chwytaki butelki i nalania, również przy użyciu dwóch butelek);

- Ergonomia pracy za barem, speed flair, jak pracować szybko i wydajnie, przygotowanie stanowiska barowego;

- Podstawy working flair, jak w prosty sposób uczynić naszą pracę efektowną, nie spowalniając serwisu.

16. Miksologia molekularna:

- geneza i historia kuchni i miksologii molekularnej;

- narzędzia i składniki wykorzystywane w miksologii molekularnej;

- sferyfikacja podstawowa i odwrócona, tworzenie kawioru sferycznego i większych sfer;

- tworzenie żelów i galaretek;

- pianki: espumy i puch alkoholowy.

17. Dekoracje z izomaltu.

18. Ciekły azot:

- charakterystyka ciekłego azotu;

- zjawisko Leidenfrosta;

- tworzenie sorbetów alkoholowych;

- bezy i popcorn alkoholowy;

- koktajle podawane „do góry nogami”.

19. Produkcja składników typu home-made:

- na czym polega tendencja home-made, wady i zalety produktów home-made;

- zasada „zero waste”;

- infuze alkoholowe;

- rodzaje wykorzystywanych cukrów, produkcja domowych syropów;
- wykorzystanie kwasów, produkcja kordiałów;
- wykorzystanie tłuszczów;
- tynktury i bitters;
- wykorzystanie octu;
- dekoracje;

Produkty home-made na szkoleniu przyrządzane są różnymi metodami: maceracja, gotowanie, blendowanie, gotowanie sous-vide, infuzja ciśnieniowa.

20. Wariacje na klasycznych koktajlach przy użyciu produktów home-made zrobionych na zajęciach.

21. Koktajle wędzone przygotowywane przy użyciu pistoletu wędzarniczego Smoking Gun.

22. Koktajle musujące przygotowywane przy użyciu shakera Perlini.

23. Flavour Blaster – wykorzystanie urządzenia do tworzenia aromatycznych baniek na koktajlach.

24. VOM – tworzenie jadalnych, unoszących się „chmurek”.

25. Wino:

- metody produkcji wina czerwonego i białego;
- metody produkcji wina słodkiego;
- produkcja szampana i win musujących;
- charakterystyka głównych czerwonych i białych szczepów;
- główni producenci wina;
- wady wina;
- czytanie etykiety na butelce;
- szkło potrzebne do serwowania wina, dekantacja, przechowywanie wina;
- dobór wina do potraw.

26. Moduł Barista:

- podstawowa wiedza na temat kawy, uprawy, gatunków, obróbki;
- zasady eksploatacji i konserwacji ekspresów ciśnieniowych;
- poprawne przygotowanie espresso;
- kawy mleczne.

27. Psychologia sprzedaży, techniki zwiększania przychodu, idea hospitality.

28. Zarządzanie barem:

a) Współpraca z firmami z segmentu FMCG.

- kontrakty: specyfika tematu, prawa i obowiązki stron;
- analiza wiodących firm z branży alkoholowej wraz z portfolio.

b) Nadużycia w gastronomii i metody ich zapobiegania.

c) Remanent (spis z natury).

- w jaki sposób i jak często należy przeprowadzać inwentaryzację ?

- jak analizować wynik ?

- wymogi prawne;

- znaczenie dla realnego BC.

d) Zezwolenie na sprzedaż alkoholu (tzw. koncesja).

- rodzaje i opłaty;

- warunki przyznania.

e) Projektowanie karty alkoholi i koktajli od strony ekonomicznej:

- beverage cost – kalkulacja i analiza;

- marża, a narzut;

- rola podatku VAT;

- pricing - zarządzanie cenami,

- systemy motywacyjno/sprzedażowe (kwotowe, procentowe);

- podstawowe wskaźniki:

zysk netto, zysk brutto, EBIT, EBITDA.

f) Formy prawne zatrudnienia w branży HoReCa.

- umowa cywilnoprawna - specyfika;

- prawa i obowiązki zleceniobiorcy i zleceniodawcy;

- umowa o pracę - kluczowe założenia;

- prawa i obowiązki pracownika i pracodawcy;

- rola i zadania Państwowej Inspekcji Pracy;

- płacowe i pozapłacowe koszty pracy w Polsce;

- tzw. samozatrudnienie – charakterystyka. Wady i zalety.

g) Formy prawne działalności gospodarczej.

Analiza wad i zalet pod kątem biznesu gastronomicznego:

- jednoosobowa działalność gospodarcza;

- spółki osobowe;

- spółki kapitałowe.

h) Podatki.

Podatek VAT - stawki dla branży gastronomicznej;

Podatek PIT - specyfika i stawki;

Wybór formy opodatkowania przy podatku PIT;

Podatek CIT - specyfika i stawki.

i) Napiwki oraz tzw. serwisy.

Różne systemy podziału napiwków. Wady i zalety;

Opodatkowanie napiwków;

Opodatkowanie opłat serwisowych.

Program szkolenia zawiera część teoretyczną oraz praktyczną - TEORIA - 15 GODZIN, PRAKTYKA 40 GODZIN, przerwy - 5 godzin łącznie

Przerwy wliczone są w czas trwania usługi.

Czas trwania usługi podany jest w godzinach zegarowych.

Po zakończeniu szkolenia przeprowadzana jest walidacja - proces kształcenia jest rozdzielny z procesem walidacji.

Szkolenie skierowane jest do:

- osób bezrobotnych
- osób, które nie mają doświadczenia w pracy w gastronomii
- osób, które mają już doświadczenie w pracy za barem, ale chcą usystematyzować swoją wiedzę i podnieść kwalifikację
- uczestników, którzy mają ukończone 18 lat.
- osób indywidualnych

Warunki organizacyjne:

W grupie uczestniczy od 1 do 18 osób.

- Na każdą grupę przypadają **2 w pełni wyposażone stanowisko barmańskie**. Prowadzony jest rotacyjny system pracy – każda osoba wykonuje ćwiczenie samodzielnie pod okiem instruktora.

Wyposażenie jednego stanowiska barmańskiego:

Sprzęt barmański:

- Shaker (Boston lub Cobbler)
- Miarka barmańska (jigger)
- Sitko (hawthorn i fine strainer)
- Muddler
- Łyżka barmańska
- Szklanica
- Nalewaki do butelek (pourery)
- Deska i nóż barmański
- Flavour blaster
- Smoking gun
- VOM
- Ekspres ciśnieniowy do kawy
- Młynek do kawy

Naczynia i szkło:

- Zestaw podstawowych typów szkła - highball, old fashioned, cocktail, shot, hurricane
- Filiżanki do kawy
- Dzbanks do mleka

Surowce i dodatki:

- Zestaw alkoholi
- Soki
- Syropy
- Bittersy
- Przyprawy do dekoracji/techniki
- Lód
- Garnish: cytrusy, mięta, owoce sezonowe, skórki (do ćwiczeń z dekoracji)
- Kawa ziarnista
- Mleko
- Rzutnik/multimedia do części teoretycznej

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 45 Sylwetka barmana, sprzęt barmański - teoria	Łukasz Zarzecki	20-10-2025	16:00	16:30	00:30
2 z 45 Historia miksologii - teoria	Łukasz Zarzecki	20-10-2025	16:30	17:00	00:30
3 z 45 Przerwa	Łukasz Zarzecki	20-10-2025	17:00	17:30	00:30
4 z 45 Towaroznawstwo alkoholowe - praktyka	Łukasz Zarzecki	20-10-2025	17:30	22:00	04:30
5 z 45 Towaroznawstwo o alkoholowe - kontynuacja - praktyka	Łukasz Zarzecki	21-10-2025	16:00	18:00	02:00
6 z 45 Metody przyrządzania koktajli - building, shaking, stirring, swizzle, throwing - praktyka	Łukasz Zarzecki	21-10-2025	18:00	19:30	01:30
7 z 45 Przerwa	Łukasz Zarzecki	21-10-2025	19:30	20:00	00:30
8 z 45 Flair - free pouring, ergonomia pracy za barem, podstawy working flair - praktyka	Łukasz Zarzecki	21-10-2025	20:00	22:00	02:00
9 z 45 Flair - free pouring, ergonomia pracy za barem, podstawy working flair - praktyka	Łukasz Zarzecki	22-10-2025	16:00	20:00	04:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
10 z 45 Przerwa	Łukasz Zarzecki	22-10-2025	20:00	20:30	00:30
11 z 45 Sambuca - podawanie płonącego likieru sambuca - praktyka	Łukasz Zarzecki	22-10-2025	20:30	21:30	01:00
12 z 45 Striped drinks - shoty warstwowe - praktyka	Łukasz Zarzecki	22-10-2025	21:30	22:00	00:30
13 z 45 Striped drinks - shoty warstwowe- kontynuacja - praktyka	Łukasz Zarzecki	23-10-2025	16:00	16:30	00:30
14 z 45 Teoria smaku - tworzenie własnych koktajli	Łukasz Zarzecki	23-10-2025	16:30	17:30	01:00
15 z 45 Classic coctails i modern classic cocktails - praktyka	Łukasz Zarzecki	23-10-2025	17:30	18:30	01:00
16 z 45 Przerwa	Łukasz Zarzecki	23-10-2025	18:30	19:00	00:30
17 z 45 Zasady i techniki dekorowania koktajli - praktyka	Łukasz Zarzecki	23-10-2025	19:00	20:00	01:00
18 z 45 Drinki efektowne i płonące - praktyks	Łukasz Zarzecki	23-10-2025	20:00	21:00	01:00
19 z 45 Koktajle na bazie wina musującego, koktajle aperitifowe - praktyka	Łukasz Zarzecki	23-10-2025	21:00	22:00	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
20 z 45 Drinki na bazie świeżych owoców - praktyka	Łukasz Zarzecki	24-10-2025	16:00	17:00	01:00
21 z 45 Frozen drinks - praktyka	Łukasz Zarzecki	24-10-2025	17:00	18:00	01:00
22 z 45 Przerwa	Łukasz Zarzecki	24-10-2025	18:00	18:30	00:30
23 z 45 Miksologia molekularna - narzędzia i składniki - teoria	Łukasz Zarzecki	24-10-2025	18:30	22:00	03:30
24 z 45 Miksologia molekularna - praktyka	Łukasz Zarzecki	27-10-2025	16:00	16:30	00:30
25 z 45 Ciekły azot - praktyka	Łukasz Zarzecki	27-10-2025	16:30	18:00	01:30
26 z 45 Przerwa	Łukasz Zarzecki	27-10-2025	18:00	18:30	00:30
27 z 45 Produkcja składników home made - praktyka	Łukasz Zarzecki	27-10-2025	18:30	22:00	03:30
28 z 45 Produkcja składników home made - kontynuacja - praktyka	Łukasz Zarzecki	28-10-2025	16:00	18:00	02:00
29 z 45 Wykorzystanie składników home made - praktyka	Łukasz Zarzecki	28-10-2025	18:00	20:00	02:00
30 z 45 Przerwa	Łukasz Zarzecki	28-10-2025	20:00	20:30	00:30
31 z 45 Dekoracje z izomaltu - praktyka	Łukasz Zarzecki	28-10-2025	20:30	21:00	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
32 z 45 Flavour blaster - urządzenie do baniek na koktajlach - praktyka	Łukasz Zarzecki	28-10-2025	21:00	22:00	01:00
33 z 45 VOM - jadalne chmurki - praktyka	Łukasz Zarzecki	29-10-2025	16:00	17:00	01:00
34 z 45 Smoking gun - koktajle wędzone - praktyka	Łukasz Zarzecki	29-10-2025	17:00	17:30	00:30
35 z 45 Perlini - koktajle musujące - praktyka	Łukasz Zarzecki	29-10-2025	17:30	18:00	00:30
36 z 45 Podawanie absyntu - praktyka	Łukasz Zarzecki	29-10-2025	18:00	18:30	00:30
37 z 45 Przerwa	Łukasz Zarzecki	29-10-2025	18:00	18:30	00:30
38 z 45 Sommelierstwo - produkcja wina, szampana i win musujących, producenci, szkło do serwowania - teoria	Arkadiusz Kurowski	29-10-2025	19:00	21:00	02:00
39 z 45 Psychologi sprzedaży, idea hospitality - praktyka	Łukasz Zarzecki	29-10-2025	21:00	22:00	01:00
40 z 45 Zarządzanie barem - inwentaryzacja, POS, karta koktajli, koncesja - teoria	Łukasz Zarzecki	30-10-2025	16:00	18:30	02:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
41 z 45 Zarządzanie barem - kontynuacja - teoria	Łukasz Zarzecki	30-10-2025	16:00	22:00	06:00
42 z 45 Przerwa	Łukasz Zarzecki	30-10-2025	18:30	19:00	00:30
43 z 45 Baristyka - kawa i jej gatunki, przygotowywanie espresso i kaw mlecznych - praktyka	Łukasz Stępiak	31-10-2025	16:00	20:30	04:30
44 z 45 Przerwa	Łukasz Stępiak	31-10-2025	20:30	21:00	00:30
45 z 45 Walidacja	-	31-10-2025	21:00	22:00	01:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 599,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 599,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	26,65 PLN
Koszt osobogodziny netto	26,65 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 3



1 z 3

Łukasz Zarzecki

Współautor i redaktor książki „Alkohole w Polsce i na świecie – przewodnik barmana”.

Pracę za barem zaczynał od okazjonalnej pracy na eventach, następnie przyszła pora na pełny etat.

Dzięki swojej skrupulatności i profesjonalnemu podejściu szybko awansował na stanowisko kierownika baru, a następnie menedżera.

W 2012 roku rozpoczął współpracę z Ogólnopolską Szkołą Barmanów. Na początku prowadził szkolenia barmańskie I stopnia, a od 2014 roku jest jednym z współprowadzących szkolenia barmańskie II stopnia.



2 z 3

Arkadiusz Kurowski

Jeden z najbardziej utytułowanych sommelierów w naszym kraju. Doświadczenie zdobywał w Polsce i za granicą. Nieustannie podnosi swoje kwalifikacje, osiągając nowe tytuły i certyfikaty, swoją pasję zamienił w pracę, a pracę w pasję. Może pochwalić się takimi osiągnięciami, jak: Sommelier roku 2022 AIG Prix Sommelie, przyznawany przez Académie Internationale de la Gastronomie, certyfikat Court of Master Sommelier na poziomie Advanced, rozpoczęty w Grecji, a ukończony w Austrii, czy Wine & Spirit Education Trust na poziomie Advanced.

Każdego roku startuje w zawodach sommelierskich organizowanych w Polsce i za granicą. Zdobył pierwsze miejsce na Grand Prix Sommelierów Lubelszczyzny i drugie miejsce na Grand Prix Trójmiejskich Sommelierów. W roku 2021 został wicemistrzem Polski sommelierów oraz doszedł do finału na międzynarodowych zawodach Vana Tallinn Baltic Sommelier Grand Prix 2022 na Litwie.

Od lat kształci młodych adeptów sztuki sommelierskiej oraz barmańskiej przy współpracy z Ogólnopolską Szkołą Barmanów i HorArt - HoReCa Academy Poland. Zasiada w gronie sędziowskim konkursu winiarskiego WINOPL w Poznaniu, gdzie każdego roku ocenia polskie wina. Chętnie odbywa zagraniczne staże, ma na koncie m. in. w 67 Pall Mall (Best Wine Club in EU), Hide (*Michelin), Dinner by Heston Blumenthal (**Michelin). Jego karty win, tworzone dla najlepszych lokali w Polsce, były odznaczane przez Star Wine List czy amerykański Wine Spectator (Best of Award of Excellence) – w roku 2023 tylko dw



3 z 3

Łukasz Stępnik

13 lat w branży kawowej. 7lat pracy w palarni kawy gdzie prowadziłem szkolenia dla baristów. moją pasją jest praca z kawą i ludźmi. Prowadzę szkolenia dla baristów i home baristów, konsultacje dla kawiarni oraz uczę obsługi klienta

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały egzaminacyjne - skrypt z markami alkoholi oraz recepturami koktajli

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

Certyfikat: Barman II stopnia w języku polskim i angielskim.

Warunki uczestnictwa

Ukończone 18 lat.

Uczestnik szkolenia zobowiązany jest uczestniczyć w minimum 80 procentach zajęć. Frekwencja będzie dokumentowana na liście obecności opatrzonej podpisem uczestnika oraz potwierdzona podpisem trenera.

Szkolenie prowadzone jest z wykorzystaniem metod interaktywnych i aktywizujących uczestników, takich jak: praca w grupie oraz dyskusje. Każdy z uczestników wykonuje za barem koktajle, przygotowuje zesty oraz pozostałe dekoracje, wykonuje ćwiczenia efekownego nalewania, pracuje z ekspresem ciśnieniowym. Kursanci uczestniczą w burzy mózgów moderowanej przez trenera.

Podstawa zwolnienia z VAT: Art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. a) Ustawa o podatku od towarów i usług

Adres

ul. Jagiellońska 58/128a

03-348 Warszawa

woj. mazowieckie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



Patrycja Olpeter

E-mail biuro@szkolabarmarow.pl

Telefon (+48) 505 052 231