



Kurs Barmański

Numer usługi 2025/06/09/181209/2802291

3 321,00 PLN brutto
2 700,00 PLN netto
184,50 PLN brutto/h
150,00 PLN netto/h

EUROPEAN
PROJECTS GROUP
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★★ 5,0 / 5

2 oceny

📍 Gdańsk / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 18 h

📅 24.01.2026 do 25.01.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Kurs przeznaczony jest dla osób, które: • planują rozpocząć pracę w gastronomii; • prowadzą lub zamierzają prowadzić własną działalność • są zainteresowane tematyką szkolenia (hobbystycznie)
Minimalna liczba uczestników	4
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	12-01-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	18
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

Nabycie kompetencji w zawodzie barman.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Zdobycie kompetencji do zawodu barman.	Potrafi rozpoznać sprzęt barmański i wyposażenie baru, szkło barowe, rodzaje i zasady przyrządzania koktajli, podstawy wiedzy na temat win - Podstawy wiedzy na temat kaw - Podstawy working flair	Test teoretyczny
Praktyczna wiedza z obsługi barmańskiej	Potrafi przygotować klasyczne koktajle oraz opanowuje wszelkie techniki barmańskie	Obserwacja w warunkach symulowanych

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. Sprzęt barmański i wyposażenie baru
2. Szkło barowe
3. Miksologia - rodzaje i zasady przyrządzania koktajli
4. Przegląd towaroznawstwa alkoholowego.
5. Kurs rozszerzony o zagadnienia:
 - Podstawy wiedzy na temat win (wiedza sommelierska)
 - Podstawy wiedzy na temat kaw (wiedza baristyczna)
 - Podstawy working flair (teoria jak i ćwiczenia praktyczne z free pouringu)

6. Zajęcia praktyczne za profesjonalnym barem. Każdy kursant przygotowuje klasyczne koktajle oraz opanowuje wszelkie techniki barmańskie (zdecydowana większość czasu trwania kursu).

Na części praktycznej każdy kursant wykorzystuje techniki:

- nalewanie (budowanie)
- shakerowanie
- blenderowanie
- stirowanie
- warstwy dolne
- warstwy górne
- muddlerowanie

7.Walidacja

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	3 321,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 700,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	184,50 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1

1 z 1



Tomasz Hallmann

Z gastronomią związany od 2001 roku. Przeszedł wszystkie szczeble kariery – od pracy na zmywaku, przez stanowiska kelnera, barmana, baristy i sommeliera, aż po rolę szefa baru i managera gastronomii. Obecnie prowadzi własny biznes gastronomiczny. Od 19 lat szkoli przyszłych pracowników branży, a od 16 lat jest właścicielem renomowanej instytucji szkoleniowej specjalizującej się w edukacji gastronomicznej.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt- pełne kompendium

Warunki uczestnictwa

pełnoletność

Informacje dodatkowe

Przerwy na życzenie uczestników (5-10 minut), nie są wliczane do czasu trwania usługi.

Uczestnicy przyjmują do wiadomości, że usługa może być poddana monitoringowi z ramienia Operatora lub BUR i wyrażają na to zgodę.

Warunkiem ukończenia szkolenia (a zarazem otrzymania zaświadczenia o ukończeniu) jest frekwencja na poziomie minimum 80%, oraz podejście do walidacji (oceny dokonuje niezależna osoba przeprowadzająca walidację)

Wszystko co niezbędne do odbycia szkolenia zapewnia organizator.

Adres

ul. Zakopiańska 13
80-142 Gdańsk
woj. pomorskie

Szkolenie odbywa się w formie stacjonarnej w profesjonalnym Centrum Szkoleniowym.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja

Kontakt



Aleksandra Jarawka

E-mail bur@europg.pl

Telefon (+48) 587 321 928