



## Serwis napojów mieszanych i alkoholi - Szkolenie wraz z egzaminem

Numer usługi 2025/06/10/157763/2805656

5 550,00 PLN brutto

5 550,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

Polska Akademia  
Grilla i BBQ Piotr  
Bassara, Nicole  
Bassara-Witusik s.c.

★★★★★ 5,0 / 5

859 ocen

📍 Rzeszów / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 37 h

📅 29.11.2025 do 07.12.2025

## Informacje podstawowe

### Kategoria

Inne / Gastronomia

### Grupa docelowa usługi

#### 1. Funkcje:

- Uczestnicy kursu będą odpowiedzialni za przygotowywanie wysokiej jakości napoje alkoholowe i bezalkoholowe
- Mogą to być barmani, kelnerzy, właściciele restauracji lub osoby związane z branżą spożywczą

#### 1. Doświadczenie:

- Nie jest wymagane doświadczenie zawodowe w gastronomii, ale podstawowe umiejętności przygotowania koktajli są mile widziane
- Kurs jest otwarty dla osób z różnym poziomem doświadczenia

#### 1. Zakres zadań:

- Przygotowywanie różnorodnych napojów alkoholowych i bezalkoholowych, dekoracji, kompozycji itp.
- Zdobienie i prezentacja koktajli
- Organizacja pracy za barem

#### 1. Wiedza i umiejętności:

- Podstawowa wiedza z zakresu serwisu napojów mieszanych i alkoholi (oceniana na podstawie pretestu)
- Umiejętność łączenia smaków i tekstur
- Kreatywność i innowacyjność w tworzeniu unikalnych receptur

Kurs jest dostosowany do różnych poziomów wiedzy i umiejętności, a celem jest rozwijanie umiejętności potrzebnych do tworzenia wyjątkowych napojów mieszanych.

Minimalna liczba uczestników

5

Maksymalna liczba uczestników

15

|                                 |                                                                                                                  |
|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Data zakończenia rekrutacji     | 28-11-2025                                                                                                       |
| Forma prowadzenia usługi        | stacjonarna                                                                                                      |
| Liczba godzin usługi            | 37                                                                                                               |
| 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 "Serwis napojów mieszanych i alkoholi - Szkolenie wraz z egzaminem" przygotowuje do samodzielnej pracy na stanowisku Barman oraz prowadzi do uzyskania kwalifikacji. Kurs ma na celu podniesienie jakości usług gastronomicznych, rozwijanie umiejętności zawodowych pracowników, a także dostosowywanie się do zmieniających się potrzeb i oczekiwań klientów na rynku.

### Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

| Efekty uczenia się                                           | Kryteria weryfikacji                                                                                                                                                                                                     | Metoda walidacji                    |
|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Definiuje rodzaje alkoholi, napojów alkoholowych i dodatków. | a) charakteryzuje i rozróżnia typy mocnych alkoholi (wódki czyste, wódki gatunkowe aromatyzowane, wódki gatunkowe naturalne)                                                                                             | Test teoretyczny                    |
|                                                              | b) charakteryzuje i rozróżnia typy win (gronowe, wermuty, wina południowe, musujące)                                                                                                                                     | Wywiad ustrukturyzowany             |
|                                                              | c) charakteryzuje i rozróżnia inne rodzaje alkoholi fermentowanych (piwo, cydry, 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) |                                     |

| Efekty uczenia się                                                 | Kryteria weryfikacji                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Metoda walidacji                    |
|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Przygotowuje i podaje mieszane napoje alkoholowe i alkohole.       | a) omawia i charakteryzuje techniki przygotowywania mieszanych i niemieszanych napojów alkoholowych (np. shakerowania)<br>b) omawia i dobiera szkło do typu napoju<br>c) omawia i dobiera sprzęt i narzędzia do przygotowania danego typu napoju<br>d) podaje receptury wskazanych mieszanych napojów alkoholowych według klasyfikacji IBA - official cocktails (klasyfikacja Międzynarodowego Stowarzyszenia Barmanów); przygotowuje do podania i podaje alkohole<br>e) przygotowuje mieszany napój alkoholowy<br>f) przygotowuje autorski mieszany napój alkoholowy według podanych preferencji gościa | Test teoretyczny                    |
|                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Wywiad ustrukturyzowany             |
|                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Przygotowuje i podaje mieszane napoje bezalkoholowe (soft drinks). | a) omawia techniki przygotowania mieszanych napojów bezalkoholowych (np. blenderowanie)<br>b) omawia trendy w przygotowaniu mieszanych napojów bezalkoholowych (bezalkoholowe wersje klasycznych drinków, smoothie, fit drinks)<br>c) podaje receptury wskazanych mieszanych napojów bezalkoholowych (Mojito Virgin, Pina Colada Virgin, Tequila Sunrise Virgin)<br>d) przygotowuje napój bezalkoholowy według podanych preferencji gościa (np. smoothie)                                                                                                                                                | Test teoretyczny                    |
|                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Wywiad ustrukturyzowany             |
|                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Rozróżnia rodzaje drobnych przekąsek.                              | a) omawia i charakteryzuje rodzaje drobnych przekąsek stosowanych w barze<br>b) podaje propozycje przekąsek, które można przygotować w barze                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Test teoretyczny                    |
|                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Wywiad ustrukturyzowany             |
|                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Przygotowuje drobne przekąski.                                     | a) przygotowuje przykładową zimną przekąskę z dbałością o estetykę serwowania, np. tartinki, koreczki, roladki<br>b) serwuje wybrane przekąski w barze                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Test teoretyczny                    |
|                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Wywiad ustrukturyzowany             |
|                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Obserwacja w warunkach symulowanych |

| Efekty uczenia się                   | Kryteria weryfikacji                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Metoda walidacji                    |
|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Definiuje zasady obsługi gości.      | a) omawia zasadę gościnności w pracy barmana<br>b) omawia zasady etyki w pracy barmana (np. dyskrecja, cierpliwość, uczciwość, uprzejmość)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Test teoretyczny                    |
|                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Wywiad ustrukturyzowany             |
|                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Charakteryzuje zasady obsługi gości. | a) zadaje pytania służące identyfikacji potrzeb gościa<br>b) zadaje pytania służące zebraniu opinii na temat przygotowanego napoju mieszanego<br>c) prezentuje przygotowany napój, omawiając użyte składniki, ich pochodzenie oraz sposób wykorzystania<br>d) omawia sposoby dbania o dobre relacje z gośćmi (np. zwroty grzecznościowe, sposoby rozładowania stresu, anegdoty)<br>e) omawia przykładowe trudne i nietypowe sytuacje w pracy barmana i podaje propozycje rozwiązań<br>f) omawia prawne uwarunkowania serwowania alkoholu gościom | Test teoretyczny                    |
|                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Wywiad ustrukturyzowany             |
|                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Obserwacja w warunkach symulowanych |

## Kwalifikacje

### Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji

|                                                         |                                      |
|---------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Kwalifikacje                                            | Serwis napojów mieszanych i alkoholi |
| Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji | 12636                                |
| Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację                   | Centrum Szkolenia Barmanów           |
| Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR  | Tak                                  |
| Nazwa Podmiotu certyfikującego                          | Centrum Szkolenia Barmanów           |
| Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR         | Tak                                  |

# Program

Moduł 1.

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

Moduł 2.

Przygotowanie przekąsek.

Moduł 3.

Obsługiwanie gości.

Ze względu na tematykę szkolenia oraz założone cele zajęcia będą miały charakter warsztatowy (aktywizujący), prowadzone będą w formie wykładów, ćwiczeń, treningów oraz poprzez symulacje, ćwiczenia indywidualne i grupowe, odgrywanie ról, burzę mózgów z wykorzystaniem nowoczesnych metod w dużym stopniu nastawionych na ćwiczenia, aktywność uczestników.

Poziom wiedzy kursantów zostanie zbadany na początku szkolenia, poprzez przeprowadzenie pre-testu, natomiast przyrost wiedzy po odbyciu kursu zweryfikowany zostanie na podstawie post-testu.

Każdy uczestnik dostanie możliwość oceny szkolenia, zakresu tematycznego, trenera, wyczerpanego zakresu tematycznego poprzez wypełnienie anonimowej ankiety. Szkolenie adresowane jest do osób pełnoletnich, które chcą:

- podnieść kwalifikacje zawodowe
- nabyć nowe kwalifikacje zawodowe
- przekwalifikować się.

Ze względu na warsztatowy charakter zajęć przerwy nie są wliczane w czas trwania usługi (szkolenia).

Szkolenie przeprowadzone zostanie w wymiarze 37 godzin dydaktycznych

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 8

| Przedmiot / temat zajęć                                                                                         | Prowadzący   | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 1 z 8<br>Przygotowanie i podawanie alkoholi, mieszanych napojów alkoholowych oraz bezalkoholowych (soft drinks) | Konrad Rusek | 29-11-2025            | 08:00               | 15:30               | 07:30         |

| Przedmiot / temat zajęć                                                                                         | Prowadzący   | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 2 z 8<br>Przygotowanie i podawanie alkoholi, mieszanych napojów alkoholowych oraz bezalkoholowych (soft drinks) | Konrad Rusek | 30-11-2025            | 08:00               | 14:45               | 06:45         |
| 3 z 8<br>Przygotowanie przekąsek                                                                                | Konrad Rusek | 06-12-2025            | 08:00               | 11:00               | 03:00         |
| 4 z 8<br>Obsługiwanie gości                                                                                     | Konrad Rusek | 06-12-2025            | 11:00               | 14:45               | 03:45         |
| 5 z 8<br>Doskonalenie umiejętności zawodowych                                                                   | Konrad Rusek | 07-12-2025            | 08:00               | 09:30               | 01:30         |
| 6 z 8<br>Powtórzenie wiadomości                                                                                 | Konrad Rusek | 07-12-2025            | 09:30               | 11:45               | 02:15         |
| 7 z 8<br>Walidacja                                                                                              | -            | 07-12-2025            | 11:45               | 14:15               | 02:30         |
| 8 z 8<br>Certyfikacja                                                                                           | -            | 07-12-2025            | 14:15               | 14:45               | 00:30         |

# Cennik

## Cennik

| Rodzaj ceny                               | Cena         |
|-------------------------------------------|--------------|
| Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto | 5 550,00 PLN |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto  | 5 550,00 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto                 | 150,00 PLN   |
| Koszt osobogodziny netto                  | 150,00 PLN   |

|                                   |            |
|-----------------------------------|------------|
| W tym koszt walidacji brutto      | 200,00 PLN |
| W tym koszt walidacji netto       | 200,00 PLN |
| W tym koszt certyfikowania brutto | 200,00 PLN |
| W tym koszt certyfikowania netto  | 200,00 PLN |

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Konrad Rusek

Z pasją i wieloletnim doświadczeniem w sztuce barmaństwa, jest ekspertem, który nie tylko doskonali umiejętności w obszarze przygotowywania kreatywnych koktajli, lecz także dzieli się swoją wiedzą jako instruktor na szkoleniach w zawodzie barman i barista. Jego szkolenia wyróżniają się praktycznym podejściem, kładącym nacisk na perfekcję technik, kreatywność w kreowaniu nowoczesnych drinków oraz umiejętność przekazywania wiedzy na temat kultury kawowej i alkoholowej.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały szkoleniowe (książkę kucharską/skrypt, teczkę, długopis, notes, fartuch) zapewnia wykonawca usługi.

### Warunki uczestnictwa

W przypadku uczestników z dofinansowaniem do szkolenia, warunki uczestnictwa są określone w Regulaminie rekrutacji i uczestnictwa w projekcie u Operatora Projektu, u którego będą składane dokumenty rekrutacyjne.

### Informacje dodatkowe

Kurs realizowany jest w godzinach dydaktycznych (45minut).

Podany adres dotyczy budynku Zespołu Szkół Gospodarczych im. M.S. Ligęzy w Rzeszowie.

## Adres

ul. Spytka Ligęzy 12  
35-065 Rzeszów  
woj. podkarpackie

Podany adres dotyczy budynku Zespołu Szkół Gospodarczych im. M.S. Ligęzy w Rzeszowie.

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Pracownia warsztatowa wyposażona jest w odpowiedni sprzęt gastronomiczny adekwatny do typu szkolenia

## Kontakt



**Elżbieta Kruczek**

**E-mail** [elzbieta@pau.edu.pl](mailto:elzbieta@pau.edu.pl)

**Telefon** (+48) 794 773 599