



Best Lingua Monika  
Mazur

★★★★★ 4,9 / 5

284 oceny

## Kurs Barman z egzaminem nadającym kwalifikację "Serwis napojów mieszanych i alkoholi (Barman - blender)"

Numer usługi 2025/06/10/12226/2807066

📍 Nowy Kamień / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 38 h

📅 16.10.2025 do 19.10.2025

5 600,00 PLN brutto

5 600,00 PLN netto

147,37 PLN brutto/h

147,37 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

### Kategoria

Inne / Gastronomia

### Grupa docelowa usługi

Kurs Barman z egzaminem nadającym kwalifikację "Serwis napojów mieszanych i alkoholi (Barman - blender)" adresowany jest do osób, które:

- pracują już w gastronomii lub hotelarstwie;
- chcą uzyskać nową kwalifikację lub przekwalifikować się;
- są nauczycielami przedmiotów zawodowych w szkołach gastronomicznych;
- są absolwentami szkół zawodowych z obszaru hotelarstwa i gastronomii
- są zainteresowane tematyką szkolenia.

Kurs jest odpowiedni dla osób na każdym poziomie zaawansowania, zarówno posiadających podstawowe umiejętności i doświadczenie w pracy za barem, jak i osób bez wiedzy branżowej i doświadczenia zawodowego, zainteresowanych tematyką szkolenia i chcących uzyskać kwalifikacje w tym zakresie.

### Minimalna liczba uczestników

10

### Maksymalna liczba uczestników

25

### Data zakończenia rekrutacji

15-10-2025

### Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

### Liczba godzin usługi

38

### Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Znak Jakości TGLS Quality Alliance

# Cel

## Cel edukacyjny

Kurs Barman z egzaminem nadającym kwalifikację "Serwis napojów mieszanych i alkoholi (Barman - blender)" przygotowuje do samodzielnej pracy w zawodzie barmana w branży gastronomicznej w restauracjach, kawiarniach, pubach, barach i innych punktach gastronomicznych typu sale bankietowe, czy eventowe.

## 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 | <ul style="list-style-type: none"><li>- charakteryzuje i rozróżnia typy mocnych alkoholi (wódki czyste, wódki gatunkowe aromatyzowane, wódki gatunkowe naturalne)</li><li>- charakteryzuje i rozróżnia typy win (gronowe, wermuty, wina południowe, musujące)</li><li>- charakteryzuje i rozróżnia inne rodzaje alkoholi fermentowanych (piwo, cydry, kumys, miód pitny)</li><li>- charakteryzuje typy dodatków używanych w przygotowaniu napojów mieszanych (owoce, syropy, napoje, przyprawy, sosy)</li><li>- omawia i charakteryzuje składniki napojów mieszanych (składniki główne, modyfikatory, bonifikatory, składniki dodatkowe, składniki przyprawowe, składniki szprycerujące, dodatki dekoracyjne, dodatki komplementarne)</li></ul> | Test teoretyczny                    |
|                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Wywiad swobodny                     |
|                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Obserwacja w warunkach symulowanych |

| Efekty uczenia się                                                | Kryteria weryfikacji                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Metoda walidacji                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Przygotowuje i podaje mieszane napoje alkoholowe i alkohole       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienia i charakteryzuje techniki przygotowywania mieszanych i niemieszanych napojów alkoholowych (np. shakerowania)</li> <li>- omawia i dobiera szkło do typu napoju</li> <li>- omawia i dobiera sprzęt i narzędzia do przygotowania danego typu napoju</li> <li>- 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);</li> <li>- przygotowuje do podania i podaje alkohole (jeden z listy: wódka czysta, whisky/whiskey, brandy, piwo)</li> </ul> | <p>Test teoretyczny</p> <p>Wywiad swobodny</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> |
|                                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- przygotowuje mieszane napoje alkoholowe (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)</li> <li>- przygotowuje autorski mieszany napój alkoholowy według podanych preferencji gościa (moc, typ alkoholu, słodycz, kwasowość, gorycz)</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>                                                |
| Przygotowuje i podaje mieszane napoje bezalkoholowe (soft drinks) | <ul style="list-style-type: none"> <li>- omawia techniki przygotowania mieszanych napojów bezalkoholowych (np. blenderowanie)</li> <li>- omawia trendy w przygotowaniu mieszanych napojów bezalkoholowych (bezalkoholowe wersje klasycznych drinków, smoothie, fit drinks)</li> <li>- podaje receptury wskazanych mieszanych napojów bezalkoholowych (Mojito Virgin, Pina Colada Virgin, Tequila Sunrise Virgin)</li> <li>- przygotowuje napój bezalkoholowy według podanych preferencji gościa (np. smoothie)</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Test teoretyczny                                                                          |
|                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Wywiad swobodny                                                                           |
|                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Obserwacja w warunkach symulowanych                                                       |

| Efekty uczenia się                  | Kryteria weryfikacji                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Metoda walidacji                    |
|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Omawia rodzaje drobnych przekąsek   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienia i charakteryzuje rodzaje drobnych przekąsek stosowanych w barze</li> <li>- podaje propozycje przekąsek, które można przygotować w barze</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Test teoretyczny                    |
|                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Wywiad swobodny                     |
|                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Przygotowuje drobne przekąski       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- przygotowuje przykładową zimną przekąskę z dbałością o estetykę serwowania, np. tartinki, koreczki, roladki</li> <li>- serwuje wybrane przekąski w barze</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Test teoretyczny                    |
| Charakteryzuje zasady obsługi gości | <ul style="list-style-type: none"> <li>- omawia zasadę gościnności w pracy barmana</li> <li>- omawia zasady etyki w pracy barmana (np. dyskrecja, cierpliwość, uczciwość, uprzejmość)</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Wywiad swobodny                     |
|                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Test teoretyczny                    |
| Stosuje się do zasad obsługi gości  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- zadaje pytania służące identyfikacji potrzeb gościa</li> <li>- zadaje pytania służące zebraniu opinii na temat przygotowanego napoju mieszanego</li> <li>- prezentuje przygotowany napój, omawiając użyte składniki, ich pochodzenie oraz sposób wykorzystania</li> <li>- omawia sposoby dbania o dobre relacje z gośćmi (np. zwroty grzecznościowe, sposoby rozładowania stresu, anegdoty)</li> <li>- omawia przykładowe trudne i nietypowe sytuacje w pracy barmana i podaje propozycje rozwiązań</li> <li>- omawia prawne uwarunkowania serwowania alkoholu gościom</li> </ul> | Test teoretyczny                    |
|                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Wywiad swobodny                     |

## 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 Jerzy Czapla |

|                                                               |                                         |
|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| <b>Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR</b> | Tak                                     |
| <b>Nazwa Podmiotu certyfikującego</b>                         | Centrum Szkolenia Barmanów Jerzy Czapla |
| <b>Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR</b>        | Tak                                     |

# Program

## Cel usługi:

Kurs Barman z egzaminem nadającym kwalifikację "Serwis napojów mieszanych i alkoholi (Barman - blender)" przygotowuje do samodzielnej pracy w zawodzie barmana w branży gastronomicznej w restauracjach, kawiarniach, pubach, barach i innych punktach gastronomicznych typu sale bankietowe, czy eventowe.

## Grupa docelowa usługi:

Kurs Barman z egzaminem nadającym kwalifikację "Serwis napojów mieszanych i alkoholi (Barman - blender)" adresowany jest do osób, które:

- pracują już w gastronomii lub hotelarstwie;
- chcą uzyskać nową kwalifikację lub przekwalifikować się;
- są nauczycielami przedmiotów zawodowych w szkołach gastronomicznych;
- są absolwentami szkół zawodowych z obszaru hotelarstwa i gastronomii
- są zainteresowane tematyką szkolenia.

Kurs jest odpowiedni dla osób na każdym poziomie zaawansowania, zarówno posiadających podstawowe umiejętności i doświadczenie w pracy za barem, jak i osób bez wiedzy branżowej i doświadczenia zawodowego, zainteresowanych tematyką szkolenia i chcących uzyskać kwalifikacje w tym zakresie.

## Warunki organizacyjne dla przeprowadzenia szkolenia:

- Zalecana minimalna liczba osób na szkoleniu: 10
- Zalecana maksymalna liczba osób na szkoleniu: 25

Sala zapewnia odpowiednią ilość miejsc siedzących oraz umożliwia przeprowadzenie części praktycznej szkolenia (m.in. dostęp do bieżącej wody). W sali znajdują się stoły, na których uczestnicy będą mogli zapisywać notatki.

Szkolenie trwa 38 godzin szkoleniowych (1 godz. szkoleniowa = 45 min). W trakcie realizacji kursu zostały zaplanowane przerwy, które są uwzględnione w harmonogramie, nie są wliczone w czas trwania usługi szkoleniowej. Certyfikacja jest wliczona w cenę i czas trwania usługi szkoleniowej.

Uczestnicy otrzymają zaświadczenie o ukończeniu szkolenia pod warunkiem uczestnictwa w usłudze na poziomie min. 80%. W dniu zakończenia kursu zostanie przeprowadzony egzamin zewnętrzny. Egzamin zewnętrzny potwierdzający uzyskane kwalifikacje włączone do ZSK nr kwalifikacji 12636, przeprowadzony zostanie przez zewnętrzną jednostkę - Centrum Szkolenia Barmanów Jerzy Czapla. Osoby, które zdadzą egzamin zewnętrzny otrzymają Certyfikat potwierdzający uzyskanie kwalifikacji "Serwis napojów mieszanych i alkoholi".

Uczestnicy otrzymają wszelkie materiały szkoleniowe do części teoretycznej oraz praktycznej. Materiały do części teoretycznej - skrypt szkoleniowy w wersji drukowanej, notes, długopis. Materiały do wykonywania zajęć praktycznych tj. urządzenia i narzędzia (szklanki, mieszadła oraz niezbędne wyposażenie baru) oraz materiały zużywalne niezbędne do realizacji szkolenia. Uczestnicy otrzymają wszelkie materiały niezbędne do przeprowadzenia certyfikacji zarówno do części teoretycznej jak i praktycznej egzaminu.

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

## Zagadnienia poruszane podczas szkolenia / zakres i tematyka szkolenia:

**1.Wprowadzenie do zawodu barmana, etyka zawodowa (2 godz.; w tym teoria 1h, praktyka 1.):**

- obowiązki barmana
- cechy osobowe, wizerunek
- postawa za barem
- praca w zespole

## **2. Obsługa gości/klientów, przyjęcie zamówienia, profesjonalny serwis, rozliczenie (3 godz.; w tym teoria 2h, praktyka 1.):**

- zasady gościnności w pracy barmana
- zasady etyki w pracy barmana (np. dyskrecja, cierpliwość, uczciwość, uprzejmość)
- identyfikacja potrzeb gościa
- zebranie opinii na temat przygotowanego napoju mieszanego
- prezentacja przygotowanego napoju, omówienie użytych składników, ich pochodzenie oraz sposób wykorzystania
- sposoby dbania o dobre relacje z gośćmi (np. zwroty grzecznościowe, sposoby rozładowania stresu, anegdoty)
- przykładowe trudne i nietypowe sytuacje w pracy barmana i podaje propozycje rozwiązań
- prawne uwarunkowania serwowania alkoholu gościom

## **3. Sprzęt i narzędzia do przygotowania napojów alkoholowych i bezalkoholowych (3 godz.; w tym teoria 2h, praktyka 1h)**

- rodzaje miar, jednostki
- szkło, pojemności i nazewnictwo.

## **4. Podstawowa wiedza dotycząca alkoholi napojów alkoholowych i dodatków (6 godz.; w tym teoria 3h, praktyka 3h)**

- typy mocnych alkoholi (wódki czyste, wódki gatunkowe aromatyzowane, wódki gatunkowe naturalne)
- typy win (gronowe, wermuty, wina południowe, musujące)
- inne rodzaje alkoholi fermentowanych (piwo, cydry, kumys, miód pitny)
- typy dodatków używanych w przygotowaniu napojów mieszanych (owoce, syropy, napoje, przyprawy, sosy)
- składniki napojów mieszanych (składniki główne, modyfikatory, bonifikatory, składniki dodatkowe, składniki przyprawowe, składniki szprycerujące, dodatki dekoracyjne, dodatki komplementarne)

## **5. Przygotowanie i podanie mieszanych napojów alkoholowych i alkoholi (13 godz. ; w tym ptraktyuka 13h):**

- techniki przygotowywania mieszanych i niemieszanych napojów alkoholowych (np. shakerowania)
- dobór szkła do typu napoju
- dobór sprzętu i narzędzi do przygotowania danego typu napoju
- 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);
- przygotowanie do podania i podanie alkoholi (wódka czysta, whisky/whiskey, brandy, piwo)
- przygotowanie mieszanych napojów alkoholowych (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)
- przygotowanie autorskiego mieszanego napoju alkoholowego według podanych preferencji gościa (moc, typ alkoholu, słodczy, kwasowość, gorycz)

## **6. Przygotowanie i podanie mieszanych napojów bezalkoholowych (soft drinks) (6 godz.; w tym teoria 1h, praktyka 5h):**

- techniki przygotowania mieszanych napojów bezalkoholowych (np. blenderowanie)
- trendy w przygotowaniu mieszanych napojów bezalkoholowych (bezalkoholowe wersje klasycznych drinków, smoothie, fit drinks)
- receptury wskazanych mieszanych napojów bezalkoholowych (Mojito Virgin, Pina Colada Virgin, Tequila Sunrise Virgin)
- przygotowanie napoju bezalkoholowego według podanych preferencji gościa (np. smoothie)

## **7. Przygotowanie przekąsek ( 2 godz.; w tu teoria 1h, praktyka 1h):**

- rodzaje drobnych przekąsek stosowanych w barze
- propozycje przekąsek, które można przygotować w barze
- przygotowanie przykładowych zimnych przekąsek z dbałością o estetykę serwowania, np. tartinki, koreczki, roladki
- serwowanie przekąsek w barze

## **8. Walidacja i certyfikacja efektów szkolenia (3 godz. lekc.)**

# 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 | 5 600,00 PLN |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto  | 5 600,00 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto                 | 147,37 PLN   |
| Koszt osobogodziny netto                  | 147,37 PLN   |
| W tym koszt walidacji brutto              | 0,00 PLN     |
| W tym koszt walidacji netto               | 0,00 PLN     |
| W tym koszt certyfikowania brutto         | 900,00 PLN   |
| W tym koszt certyfikowania netto          | 900,00 PLN   |

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają wszelkie materiały szkoleniowe do części teoretycznej oraz praktycznej. Materiały do części teoretycznej - skrypt w wersji drukowanej, notes, długopis

### Warunki uczestnictwa

W przypadku kursów dofinansowanych warunkiem uczestnictwa w kursie jest spełnienie warunków przedstawionych przez danego Operatora, do którego składane będą dokumenty o dofinansowanie usługi rozwojowej.

Uczestnik powinien zapisać się na usługę min. 1 dzień przed terminem jej rozpoczęcia

## Informacje dodatkowe

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

Podstawa zwolnienia z VAT: § 3 ust. 1 pkt. 14 Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień - w przypadku dofinansowania w co najmniej 70%.

Dostawca usługi zapewnia realizację usługi rozwojowej uwzględniając potrzeby osób z niepełnosprawnościami (w tym również dla osób ze szczególnymi potrzebami) zgodnie ze Standardami dostępności dla polityki spójności 2021-2027. Zatem uczestnik ze szczególnymi potrzebami funkcjonalnymi z uwagi na posiadaną niepełnosprawność powinien na co najmniej 7 dni kalendarzowych przed terminem rozpoczęcia realizacji usługi zgłosić Organizatorowi dodatkowe wymagania/ potrzeby

## Adres

Nowy Kamień

Nowy Kamień

woj. podkarpackie

Sala szkoleniowa spełnia warunki BHP.

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

## Kontakt



**Monika Mazur**

**E-mail** [monika.mazur@britishschool.pl](mailto:monika.mazur@britishschool.pl)

**Telefon** (+48) 692 652 488