Możliwość dofinansowania

Kurs barmański - techniki, miksologia i kultura obsługi klienta

Numer usługi 2025/06/23/159063/2830656

5 000,00 PLN brutto
5 000,00 PLN netto
147,06 PLN brutto/h
147,06 PLN netto/h

HoReCa Maciej Możejko

4,6 / 5

135 ocen

Swarzędz / stacjonarna
Usługa szkoleniowa
34 h
26.09.2025 do 28.09.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do osób, które chcą nabyć kwalifikacje do pracy w gastronomii na stanowisku barmana, jak również do osób już pracujących w branży gastronomicznej, które chcą podnieść swoje kwalifikacje zawodowe z zakresu technik barmańskich, miksologii oraz kultury obsługi klienta.
Minimalna liczba uczestników	6
Maksymalna liczba uczestników	16
Data zakończenia rekrutacji	25-09-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	34
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

Celem usługi jest przygotowanie uczestników do profesjonalnej pracy barmana, obejmującej kulturę pracy i obsługi gości, techniki miksologiczne, odpowiedzialne serwowanie alkoholu oraz aranżację i wyposażenie baru. Uczestnicy uczą się metod przygotowywania klasycznych, fantazyjnych i dietetycznych drinków, rozwijając umiejętności praktyczne i organizacyjne.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Stosuje zasady kultury pracy barmana oraz standardy obsługi klienta	Stosuje różne techniki witania i żegnania gości	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Prezentuje profesjonalny wizerunek barmana poprzez odpowiedni ubiór, postawę i zachowanie	Obserwacja w warunkach symulowanych
Przestrzega zasad etyki i odpowiedzialności barmana	Identyfikuje i opisuje zasady odpowiedzialnej obsługi alkoholu i etycznych obowiązków barmana w różnych sytuacjach (np. w kontekście prawa i interakcji z gośćmi)	Test teoretyczny
Wymienia typy cocktail barów oraz opisuje elementy ich organizacji	Wymienia i opisuje typy barów	Test teoretyczny
	Wymienia i opisuje elementy aranżacji przestrzeni barowej	Test teoretyczny
Charakteryzuje rodzaje napojów alkoholowych i bezalkoholowych	Klasyfikuje rodzaje napojów alkoholowych i bezalkoholowych	Test teoretyczny
	Wskazuje główne cechy, metody produkcji i zastosowanie w miksologii napojów alkoholowych i bezalkoholowych	Test teoretyczny
Przygotowuje napoje mieszane zgodnie z technikami miksologii	Przygotowuje co najmniej 3 różne napoje przy użyciu technik: wstrząsanie, mieszanie, miksowanie i warstwowanie	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Zachowuje odpowiednie proporcje składników i poprawność wykonania	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Stosuje różne proporcje (np. 2:1:1 i 1:1:1)	Obserwacja w warunkach symulowanych
Tworzy efektowne drinki (fancy drinks)	Przygotowuje fancy drinki, które wyróżniają się efektywną prezentacją (szkło, dekoracje, kolory)	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Stosuje odpowiednimi technikami podania fancy drinków	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje dietetyczne koktajle	Przygotowuje co najmniej 2 wersje tego samego drinka – klasyczną i dietetyczną	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Stosuje alternatywne składniki niskokaloryczne lub bezalkoholowe	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Ocenia różnice w smaku oraz wartościach odżywczych dietetycznych koktajli	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Inne kwalifikacje

Uznane kwalifikacje

Pytanie 1. Czy wydany dokument jest potwierdzeniem uzyskania kwalifikacji w zawodzie?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza uprawnienia do wykonywania zawodu na danym stanowisku (tzw. uprawnienia stanowiskowe) i jest wydawany po przeprowadzeniu walidacji?

TAK

Pytanie 5. Czy dokument jest certyfikatem, dla którego wypracowano system walidacji i certyfikowania efektów uczenia się na poziomie międzynarodowym?

TAK

Informacje

Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów	organ władzy publicznej lub samorządu zawodowego, uprawniony do wydawania dokumentów potwierdzających kwalifikację na podstawie ustawy lub rozporządzenia
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	Stowarzyszenie Polskich Barmanów (Polish Bartenders Association - SPB-PBA)
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Nie
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Stowarzyszenie Polskich Barmanów (Polish Bartenders Association - SPB-PBA)
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Nie

Program

Szkolenie skierowane jest do osób, które chcą nabyć kwalifikacje do pracy w gastronomii na stanowisku barmana, jak również do osób już pracujących w branży gastronomicznej, które chcą podnieść swoje kwalifikacje zawodowe z zakresu technik barmańskich, miksologii oraz kultury obsługi klienta.

Zajęcia odbywają się w 8-osobowych grupach, co pozwala na indywidualne podejście do każdego uczestnika. Ponadto każdy uczestnik ma dostęp do samodzielnego stanowiska barmańskiego, wyposażonego w profesjonalne narzędzia oraz szeroki wybór alkoholi i napojów do ćwiczeń.

Dzień 1

Kultura pracy barmana

- Standardy obsługi – jak witać i żegnać gości
- Kluczowe elementy wizerunku barmana - ubiór, postawa i zachowanie

Barman – umiejętności i zasady pracy

- Fundamenty pracy barmana – kluczowe wskazówki
- Prawo i etyka w pracy barmana
- Barman jako gospodarz – historia, turystyka i psychologia gościa – przygotowanie do zawodu
- Alkohol – wpływ, odpowiedzialność i świadomość

Bar – aranżacja, wyposażenie, sprzęt

- Typy barów
- Techniczne aspekty budowy barów
- Aranżacja przestrzeni barowej
- Narzędzia i przybory barowe – szkło i akcesoria

Napojowe ABC

- Klasyfikacja napojów alkoholowych i bezalkoholowych
- Podstawy pochodzenia i historii (przykłady, ciekawostki)
- Egzotyki w miksologii (wstęp + inspiracje na kolejne dni)

Dzień 2

Techniki przygotowywania napojów mieszanych

- Omówienie podstawowych metod przygotowywania drinków:

-Build (budowanie w szkle)

-Stir (mieszanie w szklanicy barmańskiej)

-Shake (wstrząsanie w shakerze)

-Blend (miksowanie w blenderze)

-Layering (warstwowanie)

-Throwing (przelewanie z wysokości)

- Ćwiczenia praktyczne – uczestnicy przygotowują po jednym drinku każdą metodą

Techniki, proporcje i harmonizacja smaków

- Omówienie podstawowych metod mieszania drinków:

-Wstrząsanie

-Mieszanie

-Macerowanie

- Ćwiczenie praktyczne – uczestnicy przygotowują po jednym drinku każdą metodą
- Omówienie proporcji składników
- Ćwiczenie praktyczne – uczestnicy przygotowują koktajle w proporcjach 2:1:1 i 1:1:1, porównują smaki
- Harmonizacja smaków
- Ćwiczenie praktyczne – uczestnicy przygotowują koktajl, który łączy wszystkie smaki (słodki, kwaśny, gorzki, umami)

Rodzaje drinków – podział

- Drinki specjalne – unikalne, autorskie receptury
- Hot drinki – ciepłe koktajle
- Soft drinki – napoje bezalkoholowe w miksologii
- Ćwiczenia praktyczne – przygotowanie 3 różnych drinków z tej kategorii

Dzień 3

Fancy drinki – efektowność w miksologii

- Czym są fancy drinki?
- Efektowna prezentacja – szkło, dekoracje, kolory
- Przykłady fancy drinków
- Ćwiczenia praktyczne – przygotowanie fantazyjnych koktajli

Diet drinks – zdrowe i niskokaloryczne koktajle

- Czym są diet drinks?
- Zamienniki cukru i alkoholu w koktajlach
- Przykłady lekkich drinków
- Ćwiczenia praktyczne – przygotowanie 2 wersji tego samego drinka (klasycznej i dietetycznej)

Walidacja

Walidacja

Liczba godzin usługi jest liczona wg. godzin dydaktycznych (1 godzina dydaktyczna = 45 minut zegarowych) - łącznie 34 godziny dydaktyczne, w tym zajęcia teoretyczne 16 godz., zajęcia praktyczne 18 godz.

Przerwy są wliczone w czas trwania usługi.

Walidacja składa się z dwóch części:

- Egzamin pisemny – test – część pierwsza egzaminu potwierdzającego uzyskanie kwalifikacji
- Egzamin praktyczny – przygotowanie wylosowanego drinka według zasad Stowarzyszenia Polskich Barmanów i International Bartenders Association – część druga egzaminu potwierdzającego uzyskanie kwalifikacji

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 17

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 17 Kultura pracy barmana	Bartłomiej Gawlak -Kubik	26-09-2025	08:00	09:00	01:00
2 z 17 Barman – umiejętności i zasady pracy	Bartłomiej Gawlak -Kubik	26-09-2025	09:00	10:45	01:45
3 z 17 Przerwa	Bartłomiej Gawlak -Kubik	26-09-2025	10:45	11:00	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
4 z 17 Bar – aranżacja, wyposażenie, sprzęt	Bartłomiej Gawlak -Kubik	26-09-2025	11:00	13:00	02:00
5 z 17 Przerwa	Bartłomiej Gawlak -Kubik	26-09-2025	13:00	13:30	00:30
6 z 17 Napojowe ABC	Bartłomiej Gawlak -Kubik	26-09-2025	13:30	16:15	02:45
7 z 17 Techniki przygotowywania napojów mieszanych	Bartłomiej Gawlak -Kubik	27-09-2025	08:00	09:45	01:45
8 z 17 Przerwa	Bartłomiej Gawlak -Kubik	27-09-2025	09:45	10:00	00:15
9 z 17 Techniki, proporcje i harmonizacja smaków	Bartłomiej Gawlak -Kubik	27-09-2025	10:00	13:00	03:00
10 z 17 Przerwa	Bartłomiej Gawlak -Kubik	27-09-2025	13:00	13:30	00:30
11 z 17 Rodzaje drinków - podział	Bartłomiej Gawlak -Kubik	27-09-2025	13:30	16:15	02:45
12 z 17 Fancy drinki - efektowność w miksologii	Bartłomiej Gawlak -Kubik	28-09-2025	08:00	10:45	02:45
13 z 17 Przerwa	Bartłomiej Gawlak -Kubik	28-09-2025	10:45	11:00	00:15
14 z 17 Diet drinks - zdrowe i niskokaloryczne koktajle	Bartłomiej Gawlak -Kubik	28-09-2025	11:00	13:00	02:00
15 z 17 Przerwa	Bartłomiej Gawlak -Kubik	28-09-2025	13:00	13:30	00:30
16 z 17 Diet drinks - zdrowe i niskokaloryczne koktajle - cd.	Bartłomiej Gawlak -Kubik	28-09-2025	13:30	14:30	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
17 z 17 Walidacja	-	28-09-2025	14:30	17:00	02:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	147,06 PLN
Koszt osobogodziny netto	147,06 PLN
W tym koszt walidacji brutto	220,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	220,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	220,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	220,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1

1 z 1

Bartłomiej Gawlak -Kubik

Trener specjalizuje się w prowadzeniu egzaminów oraz profesjonalnych szkoleń i kursów barmańskich, kelnerskich oraz baristycznych. Posiada uprawnienia do prowadzenia szkoleń i egzaminów rekomendowanych przez Stowarzyszenie Polskich Barmanów.
Ma 40 lat doświadczenia zawodowego, w tym 16 lat pracy w hotelu Orbis Kasprowy-Giewont w Zakopanem na stanowisku barmana-kelnera. Od 1995 roku prowadzi własną działalność gospodarczą, obejmującą zarządzanie dyskoteką Finlandia Arctic Club, a także prowadzenie restauracji, piwiarni i drink barów.
Od 1997 roku pełni funkcję wykładowcy kursów zawodowych dla barmanów i kelnerów. Od 30 lat działa jako egzaminator, trener i wykładowca w Akademii Miksologii Stowarzyszenia Polskich Barmanów oraz prowadzi własny Ośrodek Szkoleniowy Barmanów i Kelnerów pod nazwą GEMINI.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Podczas szkolenia uczestnik otrzymuje dostęp do materiałów szkoleniowych w formie skryptu, które wspierają naukę teoretyczną. Wszystkie narzędzia i produkty niezbędne do realizacji zajęć praktycznych zapewnia organizator.

Warunki uczestnictwa

W przypadku szkoleń dofinansowanych warunkiem uczestnictwa w szkoleniu jest założenie przez uczestnika konta w Bazie Usług Rozwojowych oraz spełnienie warunków operatora dofinansowania.

Informacje dodatkowe

Podstawa zwolnienia z VAT:

Zwolnienie z VAT art.43 ust.1 pkt29 lit.a i c. Ust. o podatku od towarów i usług

Adres

Swarzędz
Swarzędz
woj. wielkopolskie

Sala szkoleniowa jest wyposażona w mobilne bary, profesjonalne narzędzia barmańskie oraz szeroką gamę alkoholi i napojów, co umożliwia uczestnikom naukę różnych technik barmańskich w komfortowych warunkach.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt

Maciej Możejko

E-mail maciej.mozejko@gmail.com
Telefon (+48) 506 390 053