



## Kurs BARMAN - szkolenie kończące się egzaminem

Numer usługi 2025/07/09/115503/2866726

5 600,00 PLN brutto

5 600,00 PLN netto

147,37 PLN brutto/h

147,37 PLN netto/h

ALDEO SYSTEMY  
ZARZĄDZANIA  
SPÓŁKA Z  
OGRA NICZONĄ  
ODPOWIEDZIALNOŚ  
CIĄ

★★★★★ 4,7 / 5

708 ocen

📍 Dębica / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 38 h

📅 18.12.2025 do 21.12.2025

## Informacje podstawowe

| Kategoria                       | Inne / Gastronomia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Grupa docelowa usługi           | <p>Szkolenie adresowane jest do osób pracujących lub chcących pracować w kawiarniach, barach, pubach, restauracjach, jak również w innych punktach gastronomicznych a także dla wszystkich osób zainteresowanych tematyką szkolenia.</p> <p>Szkolenie odpowiednie jest dla osób na każdym poziomie zaawansowania. Skierowane jest zarówno do osób posiadających podstawowe doświadczenie w pracy w punktach gastronomicznych jak i osób bez doświadczenia zawodowego w przedmiocie szkolenia zainteresowanych tematyką szkolenia i chcących uzyskać kwalifikacje w tym zakresie.</p> |
| Minimalna liczba uczestników    | 8                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Maksymalna liczba uczestników   | 25                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Data zakończenia rekrutacji     | 17-12-2025                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Forma prowadzenia usługi        | stacjonarna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Liczba godzin usługi            | 38                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 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 „Kurs BARMAN - szkolenie kończące się egzaminem” przygotowuje do pracy w kawiarniach, barach, pubach, restauracjach, jak również w innych punktach gastronomicznych.

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

| Efekty uczenia się                                                                                                                                                              | Kryteria weryfikacji                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Metoda walidacji |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| obsługuje klienta w punkcie gastronomicznym z zachowaniem wysokiej kultury osobistej, komunikatywności i otwartości oraz wg zasad savoir vivre z zakresu branży gastronomicznej | <ul style="list-style-type: none"><li>- określa predyspozycje psychofizyczne, wymagania i umiejętności niezbędne do wykonywania zadań zawodowych barmana;</li><li>- opisuje sylwetkę zawodową barmana;</li><li>- omawia zasady etyki w pracy barmana, np. dyskrecja, cierpliwość, uczciwość, uprzejmość;</li><li>- stosuje zasady komunikacji interpersonalnej.</li><li>- przytacza przykłady niedopuszczalnych oraz właściwych zachowań barmana podczas kontaktu z klientem;</li><li>- tworzy komunikaty skierowane do klienta dostosowane do sytuacji</li></ul> | Test teoretyczny |
| nawiązuje kontakt z klientami                                                                                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"><li>- wymienia zasady nawiązywania kontaktu z klientem i ilustruje je przykładami;</li><li>- nawiązuje relacje z klientem, wykorzystując techniki komunikacji;</li><li>- omawia wpływ wizerunku barmana na budowanie relacji z klientem</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                               | Test teoretyczny |
| wskazuje zasady autoprezentacji i wywierania pierwszego dobrego wrażenia                                                                                                        | <ul style="list-style-type: none"><li>- respektuje reguły kultury osobistej;</li><li>- stosuje zasady etykiety i formy grzecznościowe;</li><li>- postępuje zgodnie z zasadami etyki;</li><li>- omawia zagadnienia związane z ubiorem i postawą;</li><li>- dba o czytelność wypowiedzi i profesjonalizm</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                  | Test teoretyczny |

| Efekty uczenia się                                            | Kryteria weryfikacji                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Metoda walidacji |
|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| wskazuje zasady komunikacji werbalnej i pozawerbalnej         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- definiuje i rozróżnia pojęcie komunikacji werbalnej i niewerbalnej;</li> <li>- stosuje narzędzia skutecznej komunikacji;</li> <li>- wskazuje bariery w komunikacji interpersonalnej;</li> <li>- przestrzegania zasad prawidłowej komunikacji w otoczeniu zawodowym</li> </ul>                                                                                                                           | Test teoretyczny |
| wymienia zasady savoir vivre z zakresu branży gastronomicznej | <ul style="list-style-type: none"> <li>- wyjaśnia pojęcie „savoir-vivre”</li> <li>- wskazuje podstawowe zasady savoir vivre np. etyczne, wzajemności, uszanowania prywatności, starszeństwa, tolerancji, dyskrecji, punktualnościitd.;</li> <li>- omawia zasady dress code'u;</li> <li>- stosuje zasady savoir-vivre'u do wykonywania zawodu barmana;</li> <li>- opisuje zasady hierarchii organizacyjnej w lokalu/ przedsiębiorstwie</li> </ul> | Test teoretyczny |
| profesjonalnie przyjmuje zamówienia                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- wyróżnia typy klientów;</li> <li>- używa zwrotów grzecznościowych w konwersacji z gośćmi różnych typów charakterologicznych</li> <li>- rozróżnia etapy obsługi gości;</li> <li>- wykonuje czynności związane z przyjęciem zamówienia (udziela informacji, doradza, przyjmuje zamówienie)</li> </ul>                                                                                                     | Test teoretyczny |

| Efekty uczenia się                        | Kryteria weryfikacji                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Metoda walidacji |
|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| przygotowuje różnego rodzaju napoje       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- wskazuje podział i omawia charakterystykę napojów mieszanych, dokonuje podziału napojów alkoholowych i bezalkoholowych;</li> <li>- omawia zagadnienia dotyczące historii alkoholi i procesów produkcji;</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 mieszanych napojów alkoholowych,</li> <li>- przygotowuje mieszany napój alkoholowy</li> <li>- omawia trendy w przygotowaniu mieszanych napojów bezalkoholowych (bezalkoholowe wersje klasycznych drinków, smoothie itp.),</li> <li>- przygotowuje napój bezalkoholowy według podanych preferencji gościa (np. smoothie)</li> <li>- charakteryzuje i rozróżnia typy mocnych alkoholi (wódki czyste, wódki gatunkowe aromatyzowane, wódki gatunkowe naturalne),</li> <li>- charakteryzuje i rozróżnia typy win,</li> <li>- charakteryzuje i rozróżnia inne rodzaje alkoholi fermentowanych,</li> </ul> | Test teoretyczny |
| wymienia składniki przygotowanych napojów | <ul style="list-style-type: none"> <li>- omawia i charakteryzuje składniki napojów mieszanych (składniki główne, modyfikatory, bonifikatory, składniki dodatkowe, składniki przyprawowe, składniki szprycujące, dodatki dekoracyjne, dodatki komplementarne);</li> <li>- charakteryzuje typy dodatków używanych w przygotowaniu napojów mieszanych (owoce, syropy, napoje, przyprawy, sosy),</li> <li>- podaje receptury wskazanych mieszanych napojów bezalkoholowych</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Test teoretyczny |

| Efekty uczenia się                                                                                                         | Kryteria weryfikacji                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Metoda walidacji |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| wskazuje techniki przygotowywania napojów                                                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienia i charakteryzuje techniki przygotowywania mieszanych i niemieszanych napojów alkoholowych (np. shakerowania);</li> <li>- omawia techniki przygotowania mieszanych napojów bezalkoholowych (np. blenderowanie)</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Test teoretyczny |
| charakteryzuje metody śledzenia zapasów i składania zamówienia                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- składa zapotrzebowania (zamówienia), mając na uwadze rachunek ekonomiczny przedsiębiorstwa (ograniczając gromadzenie zbyt dużych zapasów magazynowych) i ciągłość zaopatrzenia baru;</li> <li>- pobiera towary spożywcze, napojów alkoholowych, piwa i innych towarów spożywczych przeznaczonych do sprzedaży</li> <li>- wymienia zasady odbioru zamówionych towarów i kontrolowania ich pod względem jakości i ilości, sprawdzenia banderoli i prawidłowego ich umieszczenia (w przypadku towarów banderolowanych)</li> <li>- rozlicza pobrane surowce, półprodukty, wyroby gotowe i towary handlowe</li> </ul> | Test teoretyczny |
| wykonuje pracę z zachowaniem wysokiego poziomu uważności na obsługiwanych gości, podzielności uwagi i szybkiego reagowania | <ul style="list-style-type: none"> <li>- omawia zasady uważności w pracy z ludźmi i definiuje pojęcie empatii;</li> <li>- omawia zasady aktywnego słuchania;</li> <li>- definiuje podzielność uwagi;</li> <li>- wymienia techniki szybkiego liczenia;</li> <li>- wymienia sposoby radzenia sobie ze stresem;</li> <li>- opisuje techniki reagowania w trudnych sytuacjach</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                      | Test teoretyczny |
| omawia techniki zapamiętywania                                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- opisuje techniki pamięciowe;</li> <li>- definiuje pamięć wzrokową</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Test teoretyczny |

| Efekty uczenia się     | Kryteria weryfikacji                                                                                                                                                                                                                                                                              | Metoda walidacji |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| współpracuje w zespole | <ul style="list-style-type: none"> <li>- organizuje pracę zespołową;</li> <li>- dzieli się pomysłami;</li> <li>- realizuje projekty i zadania z innymi uczestnikami zespołu;</li> <li>- przekazuje informacje współpracownikom, mając na celu utrzymanie płynności funkcjonowania baru</li> </ul> | Test teoretyczny |

## Kwalifikacje

### Inne kwalifikacje

#### Uznane kwalifikacje

Pytanie 4. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kwalifikacji jest rozpoznawalny i uznawalny w danej branży/sektorze (czy certyfikat otrzymał pozytywne rekomendacje od co najmniej 5 pracodawców danej branży/sektorów lub związku branżowego, zrzeszającego pracodawców danej branży/sektorów)?

TAK

#### Informacje

|                                                        |                                                                                             |
|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów    | uprawnione do realizacji procesów walidacji i certyfikowania na mocy innych przepisów prawa |
| Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację                  | ICVC CERTYFIKACJA SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ                                   |
| Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR | Nie                                                                                         |
| Nazwa Podmiotu certyfikującego                         | ICVC CERTYFIKACJA SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ                                   |
| Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR        | Nie                                                                                         |

## Program

**Szkolenie adresowane jest do** osób pracujących lub chcących pracować w kawiarniach, barach, pubach, restauracjach, jak również w innych punktach gastronomicznych a także dla wszystkich osób zainteresowanych tematyką szkolenia.

Szkolenie odpowiednie jest dla osób na każdym poziomie zaawansowania. Skierowane jest zarówno do osób

posiadających podstawowe doświadczenie w pracy w punktach gastronomicznych jak i osób bez doświadczenia zawodowego w przedmiocie szkolenia zainteresowanych tematyką szkolenia i chcących uzyskać kwalifikacje w tym zakresie.

#### **Zagadnienia poruszane podczas szkolenia:**

##### **1. Wprowadzenie do zawodu barmana, etyka zawodowa.**

- Predyspozycje zawodowe i cechy osobowe dobrego barmana. Wymagania fizyczne i zdrowotne.
- Dobra pamięć – techniki pamięciowe. Podzielność uwagi i umiejętność szybkiego liczenia.
- Savoir vivre z zakresu branży gastronomicznej. Etyka zawodowa.
- Autoprezentacja i umiejętności interpersonalne. Komunikacja werbalna i niewerbalna. Współpraca w zespole.

##### **2. Obsługa klienta. Profesjonalne przyjmowanie zamówienia.**

- Typy klientów. Obsługa klienta. Nawiązywanie kontaktu z klientem.
- Przyjmowanie zamówień. Przyjmowanie należności, rozliczanie dziennego utargu itp. oraz prowadzenie obowiązującej dokumentacji.

##### **3. Wyposażenie i organizacja profesjonalnego cocktail baru.**

- Organizacja i optymalizacja pracy za barem.
- Śledzenie zapasów i składanie zamówienia.
- Prezentacja sprzętu barmańskiego i sposobów posługiwania się nim. Rodzaje szkła.
- Rodzaje miar – omówienie jednostek miar.

##### **4. Przygotowanie różnego rodzaju napojów – dobór składników. Techniki przygotowywania napojów.**

- Podział i charakterystyka Napojów Mieszanych. Podział Napojów Alkoholowych i Bezalkoholowych.
- Historia alkoholi i procesy produkcji.
- Receptury napojów mieszanych, teoretyczne i praktyczne zastosowanie receptur, techniki miksowania: przygotowanie klasycznych drinków na bazie alkoholi, drinki bezalkoholowe/ smoothies/ lemoniady. Sztuka dekoracji

**SKOLENIE ZAPLANOWANO NA 38 GODZ. SZKOLENIOWYCH/ DYDAKTYCZNYCH - w ten czas nie wliczono przerw** (zajęcia prowadzone są w godz. szkoleniowych dydaktycznych, tj. 1 godz szkoleniowa/ dydaktyczna = 45 min.)

W trakcie realizacji usługi rozwojowej, przeprowadzona jest weryfikacja postępów oraz ocena osiągnięcia efektów uczenia się w formie okresowego podsumowania dokonywane grupowo lub indywidualnie z Uczestnikami.

Każda osoba, która ukończy szkolenie (min. 80% obecności na zajęciach) otrzyma zaświadczenie o ukończeniu szkolenia. Osobom, które zdadzą egzamin zewnętrzny wydany zostanie przez zewnętrzną jednostkę egzaminującą i certyfikującą ICVC CERTYFIKACJA SP. Z O.O., Certyfikat ICVC/BN 20008.19, potwierdzający uzyskane kwalifikacje.

#### **Warunki organizacyjne realizacji szkolenia:**

Zalecana minimalna liczba osób na szkoleniu: 8

Zalecana maksymalna liczba osób na szkoleniu: 20

Sala powinna zapewniać odpowiednią ilość miejsc siedzących oraz umożliwiać przeprowadzenie części praktycznej szkolenia (m.in. dostęp do bieżącej wody).

W sali powinny znajdować się stoły lub miejsca zawierające dołączone pulpity na których uczestnicy będą mogli zapisywać notatki.

Układ stołów: dowolny

Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem zróżnicowanych form: indywidualnie i grupowo.

Zaplecze organizacyjno-logistyczne obejmuje wszystkie elementy niezbędne do prawidłowego przeprowadzenia zajęć praktycznych, w szczególności wyposażenie techniczne i materiały szkoleniowe. W skład wyposażenia wchodzi m.in.: lodówka-zamrażarka zapewniająca odpowiednie warunki przechowywania produktów, kostkarka do lodu lub lód niezbędny do przygotowywania napojów, profesjonalny

sprzęt barmański oraz odpowiednie szkło barowe dostosowane do różnych rodzajów napojów. Uczestnicy mają również do dyspozycji szeroki wybór alkoholi, napojów bezalkoholowych oraz dodatków (takich jak owoce, syropy itp.), niezbędnych do odtwarzania receptur i tworzenia własnych kompozycji.

#### **WALIDACJA:**

**Walidacja prowadzona jest przez zewnętrzny podmiot.**

Ekspersi Firmy ICVC CERTYFIKACJA SP. Z O.O. opracowują arkusze egzaminacyjne w oparciu o znormalizowany opis efektów uczenia się dla danej kwalifikacji.

Baza pytań egzaminacyjnych dotyczy uzyskanych w procesie szkolenia efektów uczenia się, z zakresu wiedzy zawodowej, umiejętności specjalistycznych oraz kompetencji społecznych, wymaganych dla danej kwalifikacji.

System ICVC wdrożył na etapie walidacji przeprowadzanie egzaminów pisemnych, w formie testów.

Założenia testu egzaminacyjnego ICVC dopuszczają następujące formy zadań, zależnie od specyfiki kwalifikacji lub/i założeń ekspertów:

- pytania zamknięte
- pytania jednorazowego wyboru
- pytania wielokrotnego wyboru
- uzupełnianie i przyporządkowanie informacji
- pytania otwarte

Egzamin ICVC obejmuje 3 obszary:

- wiedza zawodowa
- praktyczne umiejętności zawodowe
- kompetencje społeczne

Przed przystąpieniem do egzaminu, kursanci są zapoznawani z zasadami przeprowadzenia egzaminu ICVC:

- formą egzaminu ICVC,
- czasem trwania egzaminu ICVC
- punktacją ICVC

Wymagany wynik egzaminu pisemnego uprawniający do otrzymania Certyfikatu ICVC potwierdzającego osiągnięcie określonej kwalifikacji wynosi:

minimum 75% prawidłowych odpowiedzi

Testy egzaminacyjne są sprawdzane przez certyfikowanych Egzaminatorów ICVC, którzy gwarantują trafny i rzetelny sposób oceniania.

## **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              | 270,00 PLN   |
| W tym koszt walidacji netto               | 270,00 PLN   |
| W tym koszt certyfikowania brutto         | 270,00 PLN   |
| W tym koszt certyfikowania netto          | 270,00 PLN   |

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają materiały szkoleniowe, np. skrypty oraz materiały do wykonywania zajęć praktycznych (w tym: urządzenia i narzędzia oraz materiały zużywalne niezbędne do realizacji programu szkolenia).

### Informacje dodatkowe

#### Procedura reklamacji usługi szkoleniowej

Reklamacje można zgłaszać do ALDEO Systemy Zarządzania Sp. z o.o. w formie pisemnej, listem poleconym na adres: ALDEO Systemy Zarządzania Sp. z o.o., ul. Kurpiowska 5/111, 35-620 Rzeszów lub mailem: [biuro@aldeo.pl](mailto:biuro@aldeo.pl) najpóźniej w terminie 14 dni kalendarzowych od daty zakończenia realizacji danej usługi szkoleniowej wg zasad wskazanych w Procedurze reklamacji usługi szkoleniowej dostępnej na stronie internetowej: <http://aldeo.pl/oferta/szkolenia/>

Reklamacja zostanie uwzględniona w przypadku nienależytego zrealizowania Szkolenia z wyłącznej winy ALDEO Systemy Zarządzania Sp. z o.o.

**Informujemy, że usługa może zostać poddana kontroli lub audytowi** instytucji zewnętrznych, w tym audytowi w ramach audytów funkcjonowania podmiotów w Bazie Usług Rozwojowych. Zespół audytowy ma możliwość na podstawie upoważnienia wydanego przez Polską Agencję Rozwoju Przedsiębiorczości do przeprowadzenia wizytacji usługi rozwojowej.

## Adres

Dębica

Dębica

woj. podkarpackie

## Kontakt



**Natalia Szkoła**

**E-mail** [n.szkoła@aldeo.pl](mailto:n.szkoła@aldeo.pl)

**Telefon** (+48) 533 130 200