



Future Consulting
Monika Ornał-Olech

★★★★★ 4,7 / 5

82 oceny

Zielone umiejętności: Barman z elementami zrównoważonego rozwoju oraz z wykorzystaniem produktów ekologicznych.

Numer usługi 2025/07/10/150920/2869480

📍 Wisła / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 16 h

📅 20.09.2025 do 21.09.2025

5 000,00 PLN brutto

5 000,00 PLN netto

312,50 PLN brutto/h

312,50 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	- Osoby planujące rozpocząć pracę w zawodzie barmana, zainteresowane nowoczesnym podejściem do pracy za barem. - Młode osoby szukające swojej ścieżki zawodowej, które chcą zdobyć umiejętności przydatne w branży gastronomicznej. - Pasjonaci gastronomii i osoby zainteresowane tematyką zrównoważonego rozwoju w branży gastronomicznej. - Osoby z doświadczeniem w branży, które chcą aktualizować swoje umiejętności w kontekście ekologicznych trendów.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	19-09-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	16
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 przygotowuje do samodzielnego stosowania zasad zrównoważonego rozwoju w pracy barmana, w tym wykorzystywania ekologicznych składników, technik i narzędzi, przygotowywania koktajli w sposób zasobooszczędny

oraz minimalizowania odpadów.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje ekologiczne narzędzia i materiały w pracy barmana	Uczestnik rozróżnia ekologiczne narzędzia barmańskie, ocenia ich wpływ na środowisko oraz klasyfikuje biodegradowalne i wielorazowe materiały.	Test teoretyczny
Charakteryzuje zasady niskoemisyjności i zasobooszczędności pracy barmana	Uczestnik analizuje techniki minimalizacji zużycia energii, wody i materiałów oraz proponuje sposoby wdrażania tych zasad w barze.	Test teoretyczny
Projektuje ekologiczne drinki i edukuje klientów	Uczestnik opracowuje przepisy drinków na bazie ekologicznych składników, wykorzystuje techniki zero waste oraz przekazuje klientom wiedzę na temat zrównoważonego podejścia w przygotowaniu koktajli.	Test teoretyczny
Ocenia zasady zrównoważonej organizacji baru	Uczestnik analizuje procesy w barze pod kątem ich efektywności ekologicznej, proponuje strategie optymalizacji i ocenia skuteczność wprowadzonych zmian.	Test teoretyczny
Analizuje cykl życia produktów w barze(LCA)	Uczestnik opisuje etapy analizy cyklu życia narzędzi i materiałów barmańskich, ocenia ich wpływ na środowisko i proponuje praktyczne rozwiązania zmniejszające negatywny wpływ.	Test teoretyczny
Przygotowuje drinki z wykorzystaniem ekologicznych składników	Uczestnik organizuje stanowisko pracy, dobiera składniki ekologiczne, stosuje techniki zgodne z zasadami zrównoważonego rozwoju oraz ocenia estetykę i smak przygotowanych drinków.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wdraża zasady zero waste w przygotowaniu koktajli	Uczestnik wykorzystuje resztki produktów do tworzenia syropów, naparów i dekoracji oraz optymalizuje procesy przygotowywania napojów, minimalizując odpady.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Organizuje proces segregacji odpadów i zarządzania środowiskowego w barze	Uczestnik planuje system segregacji odpadów, dobiera odpowiednie narzędzia i materiały oraz monitoruje skuteczność systemu w barze.	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Identyfikuje błędy w ekologicznej organizacji baru	Uczestnik analizuje błędy w technikach organizacji pracy, proponuje rozwiązania oraz ocenia efekty wprowadzonych zmian pod kątem zrównoważonego rozwoju.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Formułuje strategie budowania zaufania i relacji z klientem	Uczestnik analizuje preferencje klientów, uzasadnia wybór ekologicznych technik przygotowania drinków oraz organizuje konsultacje, promując ekologiczne rozwiązania.	Wywiad swobodny
Charakteryzuje korzyści ekologicznych metod w pracy barmana i inspiruje klientów	Uczestnik definiuje korzyści ekologicznych technik barmańskich, prezentuje zalety składników organicznych i napojów zero waste oraz edukuje klientów na temat ich znaczenia.	Wywiad swobodny

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	DTS Solutions
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Nie
Nazwa Podmiotu certyfikującego	DTS Solutions
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Nie

Program

Dzień 1: 9:00-15:30

Ekologiczne narzędzia i materiały w pracy barmana – teoretyczny

- Wprowadzenie do ekologicznego podejścia w pracy barmana.
- Analiza wpływu narzędzi barmańskich (shakery, muddlery, miarki) na środowisko.
- **Redukcja odpadów:** Wprowadzenie wielorazowych narzędzi, takich jak shakery czy mieszadła wykonane z trwałych materiałów.
- **Ekologiczne opakowania:** Korzystanie z biodegradowalnych materiałów i szklanych butelek.

Klasyfikacja napojów i składników zrównoważonych – teoretyczny

- Klasyfikacja alkoholi ekologicznych (organiczne wina, kraftowe destylaty).
- **Zrównoważone zaopatrzenie:** Wybór lokalnych produktów, które zmniejszają ślad węglowy.
- Korzystanie z produktów z certyfikatem ekologicznym.

Zrównoważona organizacja pracy na stanowisku barmana – praktyczno-teoretyczny

- Higiena pracy zgodna z zasadami zrównoważonego rozwoju.
- Minimalizacja zużycia wody i energii.
- **Zarządzanie energią i wodą:** Instalacja oszczędnych kranów oraz korzystanie z energooszczędnych urządzeń, takich jak lodówki.
- Segregacja odpadów w środowisku barowym (szkło, plastik, organiczne resztki).

Rodzaje szkła i zrównoważone techniki obsługi klientów – praktyczno-teoretyczny

- Dobór odpowiedniego szkła do drinków z uwzględnieniem efektywności ekologicznej.
- **Ograniczenie marnowania żywności:** Użycie obierek i skórek owoców do dekoracji koktajli oraz infuzji alkoholu.

Zrównoważone podejście do organizacji baru – praktyczno-teoretyczny

- Organizacja baru z uwzględnieniem zasad ergonomii i efektywności energetycznej.
- **Recykling i ponowne wykorzystanie materiałów:** Przeróbki resztek, takich jak fusy z kawy, na syropy smakowe.

Tworzenie ekologicznych drinków – praktyczny

- Przygotowanie koktajli klasycznych z użyciem składników ekologicznych:
- Mojito, Margarita, Whisky Sour, Old Fashioned, Daiquiri, Martini, Cosmopolitan, Pina Colada, Caipirinha, Bloody Mary.
- Long Island Iced Tea, Mai Tai, Tequila Sunrise, Negroni, Espresso Martini, Tom Collins, Manhattan, Blue Lagoon, Cuba Libre, Sex on the Beach.
- **Kreowanie ekologicznych drinków:** Używanie sezonowych składników, napojów roślinnych oraz dekoracji z suszonych owoców i jadalnych kwiatów.
- Warsztaty praktyczne z technik tworzenia dekoracji jadalnych i biodegradowalnych.

Dzień 2: (10:00 - 16:30)

Przygotowanie ekologicznych koktajli – praktyczny

- Rozszerzone przygotowanie koktajli klasycznych i autorskich z wykorzystaniem składników organicznych.
- **Ograniczenie marnowania żywności:** Tworzenie przepisów zero waste, wykorzystanie resztek owoców w nowych napojach.
- **Innowacje w napojach:** Użycie naparów z herbat, domowych syropów, systemów do gazowania wody oraz mocktaili itp.

Zrównoważona komunikacja z klientem – praktyczno-teoretyczny

- Edukowanie klientów o zaletach ekologicznych składników i napojów.
- **Edukacja klientów:** Promowanie ekologicznych praktyk na tablicach menu oraz organizowanie warsztatów.

Warsztaty praktyczne: Praca za barem w duchu zrównoważonego rozwoju – praktyczny

- Symulacja obsługi klientów przy ekologicznym menu.
- **Recykling i ponowne wykorzystanie materiałów:** Stworzenie ozdób z pustych butelek po alkoholu.
- Testowanie autorskich koktajli na bazie organicznych składników.

Budowanie ekologicznego wizerunku baru – praktyczno-teoretyczny

- Tworzenie menu z uwzględnieniem składników sezonowych i lokalnych.

- **Partnerstwo z dostawcami ekologicznych produktów:** Współpraca z lokalnymi browarami i winiarniami.

Egzamin – walidacja

Szkolenie kończy się walidacją przeprowadzoną przez osobę wyznaczoną do tego celu. Certyfikat zostanie wydany przez jednostkę uprawnioną do certyfikacji, tj. DTS Solutions Sp. z o.o., co potwierdzi zdobycie wymaganych kwalifikacji.

Zielone umiejętności:

1. Redukcja odpadów

Rezygnacja z jednorazowych słomek: Wprowadzenie słomek ze stali nierdzewnej, bambusa, makaronu lub papieru.

Używanie wielorazowych narzędzi i akcesoriów: Takich jak shakery, mieszałka czy sitka wykonane z trwałych materiałów.

Kompostowanie odpadków organicznych: Skórki owoców czy resztki ziół mogą być kompostowane zamiast trafiać do śmieci.

Minimalizacja zużycia jednorazowych serwetek: Można zastąpić je serwetkami materiałowymi, które można prać i używać wielokrotnie.

2. Ograniczenie marnowania żywności

Planowanie zakupów: Unikanie nadmiernego kupowania owoców i ziół, które szybko tracą świeżość.

Wykorzystanie całych owoców: Skórki, obierki i pestki mogą być użyte do infuzji alkoholu, przygotowywania syropów czy dekoracji koktajli.

Tworzenie przepisów zero waste: Wykorzystywanie resztek z produkcji koktajli w nowych napojach lub przekąskach.

3. Zrównoważone zaopatrzenie

Lokalne produkty: Wybór owoców, ziół i alkoholi od lokalnych dostawców, co zmniejsza ślad węglowy związany z transportem.

Produkty organiczne: Korzystanie z produktów z certyfikatem ekologicznym.

Zrównoważony alkohol: Wybieranie marek, które stosują ekologiczne metody produkcji i opakowań.

4. Ekologiczne opakowania i akcesoria

Szklane butelki zamiast plastikowych: Preferowanie materiałów, które można łatwo poddać recyklingowi.

Etykiety i opakowania biodegradowalne: Używanie ekologicznych materiałów do przechowywania składników.

Nalewaki wielokrotnego użytku: Zamiast jednorazowych pojemników.

5. Zarządzanie energią i wodą

Oszczędność wody: Instalacja systemów recyklingu wody lub oszczędnych kranów.

Energooszczędność: Wybór urządzeń energooszczędnych, takich jak lodówki i zamrażarki. LED-owe oświetlenie:

Zastąpienie tradycyjnych żarówek energooszczędnymi.

6. Edukacja klientów

Informowanie o ekologicznych praktykach: Promowanie ekologicznej filozofii w menu, na tablicach w lokalu czy w mediach społecznościowych.

Podnoszenie świadomości: Organizowanie warsztatów lub pokazów na temat ekologicznych trendów w barmaństwie.

7. Kreowanie ekologicznych drinków

Sezonowość: Tworzenie menu w oparciu o sezonowe składniki, które są łatwiej dostępne i świeże.

Napoje roślinne: Zastępowanie produktów mlecznych napojami roślinnymi, co ma mniejszy wpływ na środowisko.

Ekologiczne dekoracje: Zamiast plastikowych ozdób, można używać suszonych owoców, liści lub jadalnych kwiatów.

8. Recykling i ponowne wykorzystanie materiałów

Recykling szkła, papieru i plastiku: Wprowadzenie skutecznego systemu segregacji odpadów.

Ponowne wykorzystanie butelek: Tworzenie ozdób, wazonów lub pojemników z pustych butelek po alkoholu.

Przeróbki resztek: Na przykład fusy po kawie mogą być przekształcone w syrop kawowy.

9. Własne uprawy

Uprawa ziół na miejscu: Mięta, bazylia czy rozmaryn mogą być hodowane w barze lub w pobliskim ogródku.

Mikroliście: Szybko rosnące mikroliście mogą być stosowane jako dekoracja koktajli.

10. Partnerstwo z dostawcami ekologicznych produktów

Certyfikowani dostawcy: Współpraca z firmami, które oferują produkty ekologiczne i działają zgodnie z zasadami zrównoważonego rozwoju.

Lokalne browary i winiarnie: Wspieranie lokalnych producentów, którzy stawiają na ekologiczne rozwiązania.

11. Innowacje w napojach

Woda gazowana własnej produkcji: Stosowanie systemów do gazowania wody na miejscu zamiast kupowania jej w butelkach.

Napary z herbat i ziół: Użycie świeżych naparów ziołowych lub herbat jako bazowych składników w koktajlach.

Domowe syropy: Produkcja syropów smakowych na bazie sezonowych owoców i ziół, z minimalnym dodatkiem cukru lub w wersjach całkowicie naturalnych.

Tworzenie mocktaili: Komponowanie bezalkoholowych koktajli, które mogą konkurować smakiem z alkoholowymi, bazując na świeżych składnikach.

Pianki smakowe: Wprowadzenie technik molekularnych, takich jak pianki, do dekoracji lub dodawania nowych tekstur do koktajli.

Mrożone drinki: Korzystanie z naturalnych składników do tworzenia lodowych koktajli lub drinków w stylu granity.

Koktajle redukujące odpady: Opracowywanie receptur, w których używane są części owoców lub składników często wyrzucane, jak skórki, pestki czy miąższ.

Eksperymenty z temperaturą: Tworzenie ciepłych koktajli, np. na bazie cydru, herbaty czy przypraw korzennych.

12. Edukacja zespołu

Szkolenia ekologiczne: Organizowanie szkoleń dla personelu na temat zrównoważonego rozwoju.

Wdrażanie pomysłów zespołu: Zachęcanie pracowników do zgłaszania nowych, ekologicznych rozwiązań.

13. Ograniczanie emisji dwutlenku węgla

Transport niskoemisyjny: Korzystanie z dostawców stosujących pojazdy elektryczne lub rowery.

Optymalizacja transportu: Łączenie dostaw w jednym kursie, aby zmniejszyć ich częstotliwość.

Sezonowość składników: Planowanie menu w oparciu o produkty dostępne sezonowo zmniejsza konieczność sprowadzania składników z odległych lokalizacji.

Efektywne zarządzanie zapasami: Dzięki precyzyjnemu planowaniu można uniknąć nagłych, pilnych zamówień, które często generują większą emisję ze względu na konieczność ekspresowego transportu.

Transparentność dla klientów: Informowanie w menu lub na stronie internetowej o krokach podejmowanych w celu redukcji emisji, co może zwiększyć świadomość i zaufanie klientów.

Promowanie odpowiedzialności klimatycznej: Współpraca z dostawcami, którzy wykazują zaangażowanie w działania na rzecz ochrony klimatu.

Koktajle zero waste: Wykorzystywanie części owoców i składników, które zwykle są wyrzucane, takich jak skórki, pestki czy miąższ, zmniejsza potrzebę kupowania większej ilości produktów.

Kompostowanie resztek organicznych: Przekształcanie odpadków w kompost zamiast wysyłania ich na wysypisko, gdzie rozkładają się w sposób generujący metan (silniejszy gaz cieplarniany niż CO₂). Urządzenia energooszczędne:

Wybór lodówek, zamrażarek i innych urządzeń z certyfikatami energetycznymi (np. klasy A++) zmniejsza zużycie energii elektrycznej.

Używanie oświetlenia LED:

Żarówki LED zużywają mniej energii niż tradycyjne i mają dłuższą

Dalsza część w informacjach o materiałach dla uczestników usługi (z uwagi na zbyt dużą ilość znaków)

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	5 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	312,50 PLN
Koszt osobogodziny netto	312,50 PLN
W tym koszt walidacji brutto	120,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	120,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	100,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	100,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy szkolenia otrzymają komplet profesjonalnych materiałów edukacyjnych, które obejmują zarówno materiały teoretyczne:

1. Szczegółowe skrypty szkoleniowe
2. Certyfikat ukończenia szkolenia

W trakcie szkolenia zapewnione zostaną wszystkie materiały takie jak: sprzęt barmański, alkohole, napoje, owoce, syropy itd. Dodatkowo również niezbędne środki czystości.

Uczestnicy otrzymają skrypty oraz notes i długopis.

Dalsza część ramowy program usługi:

Uwagi dotyczące realizacji szkolenia:

1. Elastyczność harmonogramu: Ze względu na indywidualne tempo pracy uczestników oraz różnice w czasie wykonywania poszczególnych zabiegów, możliwe są niewielkie modyfikacje w rozkładzie czasowym zajęć.
2. Usługa szkoleniowa będzie realizowana wg. przelicznika godzin dydaktycznych 1 godzina szkoleniowa = 45 min
3. Jednostki dydaktyczne: Szkolenie prowadzone jest w oparciu o jednostki dydaktyczne. Z tego powodu może wystąpić różnica między łączną liczbą godzin podaną w polu "Liczba godzin usługi" a czasem wykazanym w szczegółowym harmonogramie.
4. Przerwy nie są wliczone w czas usługi rozwojowej.
5. Szkolenie prowadzi do nabycia kwalifikacji w zawodzie: "Barman z elementami zrównoważonego rozwoju."
6. 80% czasu trwania usługi stanowią zajęcia praktyczne, co pozwala uczestnikom na zdobycie realnych umiejętności i doświadczenia.

Informacje organizacyjne dotyczące szkolenia:

Podział na grupy podczas zajęć praktycznych ustalany jest przez prowadzącego na podstawie liczby zgłoszonych uczestników.

Szkolenie odbywa się w formie stacjonarnej.

Dla każdego uczestnika przygotowane jest indywidualne stanowisko barmańskie, wyposażone we wszystkie niezbędne materiały i sprzęt potrzebny do zajęć praktycznych.

Dla kogo przeznaczone jest szkolenie?

Szkolenie barmańskie z elementami zrównoważonego rozwoju skierowane jest do osób, które chcą rozpocząć swoją przygodę z profesjonalnym barmaństwem, jak również do tych, którzy chcą rozwinąć swoje umiejętności w zakresie technik miksologicznych, pracy za barem i obsługi klienta. To idealna propozycja zarówno dla osób planujących pracę w branży gastronomicznej, jak i dla pasjonatów chcących zdobyć praktyczną wiedzę i doświadczenie w przyjaznej, warsztatowej atmosferze. Szkolenie uwzględnia również nowoczesne podejście do pracy za barem – z naciskiem na zrównoważone praktyki, ograniczanie marnowania surowców, odpowiedzialne gospodarowanie zasobami oraz kreatywne wykorzystanie składników sezonowych i lokalnych.

Warunki uczestnictwa

Aby wziąć udział w szkoleniu, uczestnicy powinni posiadać podstawową wiedzę z zakresu gastronomii oraz pracy w barze. Znajomość podstawowych technik barmańskich, rodzajów alkoholi oraz zasad obsługi klientów umożliwi pełniejsze zrozumienie zagadnień omawianych podczas kursu i efektywniejsze przyswajanie umiejętności praktycznych.

Informacje dodatkowe

W przypadku dofinansowania usługi szkoleniowej na poziomie co najmniej 70% jest zwolniona z podatku VAT.

Podstawa: art. 43 ust.1 pkt 29 lit. c ustawy o VAT oraz §3 ust. 1 pkt 14 rozporządzenie Ministra Finansów z dnia 20.12.2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień (Dz. U. z 2015, poz. 736)

Adres

Wisła

Wisła

woj. śląskie

Kontakt



Katarzyna Gruda

E-mail kontakt@future-consulting.pl

Telefon (+48) 731 791 691