



Szkolenie: Mobilne barmaństwo eventowe. Serwis napojów mieszanych i obsługa gości.

Numer usługi 2025/07/11/51136/2874184

5 550,00 PLN brutto
5 550,00 PLN netto
150,00 PLN brutto/h
150,00 PLN netto/h

Smart Idea Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością

★★★★★ 4,8 / 5
4 239 ocen

📍 Poznań / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 37 h

📅 08.09.2025 do 11.09.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do osób, które chcą zdobyć kwalifikacje do pracy w lokalach gastronomicznych na stanowisku barmana jak również do osób, które planują pracować w charakterze mobilnego barmana prowadząc własną działalność oraz osób już pracujących w branży gastronomicznej, które chcą podnieść swoje kwalifikacje zawodowe z zakresu mobilnego barmaństwa.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	20
Data zakończenia rekrutacji	07-09-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	37
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat VCC Akademia Edukacyjna

Cel

Cel edukacyjny

Celem usługi jest przygotowanie uczestników do samodzielnego świadczenia usług w zakresie barmaństwa, tj. do przygotowywania napojów alkoholowych i bezalkoholowych. Usługa przygotowuje również do profesjonalnej obsługi gości.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Definiuje podstawowe pojęcia związane z pracą barmana	Definiuje rolę i znaczenie zawodu barmana w kontekście historycznym	Test teoretyczny
	Klasyfikuje alkohole według kategorii i omawia ich podstawowe cechy.	Test teoretyczny
	Wyjaśnia pojęcie miksologii i określa jej znaczenie w pracy mobilnego barmana.	Test teoretyczny
Uczestnik wyjaśnia zasady pracy barmana mobilnego	Wyjaśnia różnice między barmanem mobilnym a pracującym w lokalu stacjonarnym.	Test teoretyczny
	Charakteryzuje etykę pracy barmana i zasady higieny w miejscu pracy.	Test teoretyczny
	Przedstawia zasady ergonomii w pracy barmana mobilnego.	Test teoretyczny
Uczestnik stosuje techniki barmańskie w praktyce	Wykonuje klasyczne cocktaile zużyciem różnych technik barmańskich.	Analiza dowodów i deklaracji
	Stosuje odpowiednie metody odmierzania składników według standardowych miar.	Analiza dowodów i deklaracji
	Korzysta z różnych technik przygotowywania napojów (miksowanie, shakerowanie, szprycerowanie itp.).	Analiza dowodów i deklaracji
Uczestnik opisuje organizację i zarządzanie mobilnym barem	Omawia zasady organizacji pracy za mobilnym barem.	Test teoretyczny
	Opisuje proces składania i rozkładania mobilnego baru.	Test teoretyczny
	Charakteryzuje beverage cost i wyjaśnia jego wpływ na rentowność działalności	Test teoretyczny
Uczestnik używa narzędzi marketingowych do promocji usług mobilnego baru	Tworzy ofertę usług mobilnego baru dostosowaną do różnych wydarzeń.	Analiza dowodów i deklaracji
	Stosuje zasady skutecznego marketingu w social mediach.	Analiza dowodów i deklaracji
	Analizuje korzyści i zagrożenia wynikające z inwestowania w reklamę.	Analiza dowodów i deklaracji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik opisuje i stosuje zasady profesjonalnego serwisu drinków	Dobiera odpowiednie szkło i dekoracje do serwowanych napojów.	Analiza dowodów i deklaracji
	Stosuje zasady estetycznego i profesjonalnego podawania drinków.	Analiza dowodów i deklaracji
	Wykorzystuje serwetki, słomki i akcesoria barmańskie zgodnie z zasadami obsługi gości.	Analiza dowodów i deklaracji

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 Sp. z o.o.
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Nie
Nazwa Podmiotu certyfikującego	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Nie

Program

Program szkolenia obejmuje wszystkie kluczowe elementy związane z pracą mobilnego barmana, łącząc teorię z praktycznymi ćwiczeniami, co pozwoli uczestnikom na pełne zrozumienie i opanowanie wymaganego zakresu umiejętności.

Program przewiduje 37 godz/dyd szkolenia (teoria 14godz + praktyka 21godz) + 2 godz/dyd egzaminu. 1 godz dyd to 45min. Podczas szkolenia przewidziane są przerwy, które nie wliczają się w czas trwania usługi.

DZIEŃ 1

Zajęcia teoretyczne

1. Wstęp do pracy barmana.

- podejście historyczne do zawodu barmana,
- klasyfikacja alkoholi, podział na kategorie,
- miksologia w pracy mobilnego barmana, obecne trendy na rynku.

2. Charakterystyka pracy barmana.

- klasyfikacja lokali gastronomicznych na rynku pracy,
- etyka pracy barmana - co wypada a czego nie wypada robić za barem,
- różnice między barmanem mobilnym a barmanem pracującym w stałym punkcie gastronomicznym,
- ergonomia pracy mobilnego barmana,
- higiena w miejscu pracy mobilnego barmana.

Zajęcia praktyczne

3. Sprzęt barmański - rodzaje sprzętu barmańskiego od A do Z (shaker, sitko barmańskie, miarka, muddler, łyżka barmańska, akcesoria do lodu, mieszadła, szklanki, kieliszki).

4. Miary barowe – precyzyjne odmierzanie: miary umowne, miary łyżeczkowe, miary kieliszkowe.

DZIEŃ 2

Zajęcia teoretyczne

1. Techniki barmańskie.

- klasyfikacja technik barmańskich: nalewanie, miksowanie, shakerowanie, blenderowanie, szprycerowanie, mieszanie bezpośrednie,
- zastosowanie technik barmańskich w miksologii.

2. Bary mobilne – jak stworzyć doskonały bar do obsługi gości.

- mobilne bary – podział,
- mój pierwszy mobilny bar - zrobić ? czy kupić ?
- mobilne bary w praktyce – przeznaczenie mobilnych barów.

Zajęcia praktyczne

3. Cocktaile klasyczne sporządzone różnymi technikami barmańskimi.

4. Składanie i rozkładanie baru mobilnego.

5. Organizacja pracy baru mobilnego – odpowiednie przygotowanie swojego miejsca pracy.

6. Przygotowywanie napojów alkoholowych i bezalkoholowych za mobilnym barem.

7. Charakterystyka i podział napojów mieszanych – short drinks, long drinks, soft drinks, diverse drinks, diet drinks, fancy drinks, hotdrinks.

DZIEŃ 3

Zajęcia teoretyczne

1. Zarządzanie mobilnym barem.

- przygotowanie oferty. Co warto a czego nie warto uwzględniać?
- beverage cost w barmaństwie mobilnym. Co to jest i jak go wyliczyć?
- zasoby ludzkie – jak zarządzać ludźmi aby zoptymalizować proces wydawania / sprzedaży w pracy mobilnego barmana.

2. Marketing podstawą sukcesu.

- reklama – czy warto w nią inwestować ?
- social media jako solidny nośnik reklamowy. Plusy i minusy.

3. Forma prawna prowadzenia działalności - za i przeciw

- jaką formę prowadzenia działalności wybrać?
- korzyści z prowadzenia własnej działalności,
- negatywne aspekty prowadzenia działalności.

Zajęcia praktyczne

4. Przygotowanie własnej karty cocktaili do obsługi gości przy mobilnym barze.
5. Przygotowanie własnej oferty usług mobilnego baru.
6. Serwis drinków w mobilnym barze - zasady podawania drinków (zastosowanie dekoracji, wybór odpowiedniego szkła do rodzaju drinka, użycie serwetki i słomki).
7. Skuteczny marketing w praktyce.

Egzamin

Podczas zajęć praktycznych Uczestnicy pracują w parach/indywidualnie przy przygotowanych stanowiskach pracy. Organizator zapewnia dostęp do mobilnego baru wyposażonego w niezbędny sprzęt i akcesoria barmańskie, tj. szklanki, kieliszki, shaker, miarki barowe, sitka, łyżeczki barowe, mieszadła, moździerze, słomki, tace, korkociągi, środki czystości i inne. Podczas szkolenia Uczestnicy będą korzystać z zapewnionych produktów spożywczych niezbędnych do zajęć praktycznych przewidzianych w programie szkolenia, np. alkohole, owoce, soki, lód.

Szkolenie prowadzone metodą wykładową podczas zajęć teoretycznych. Zajęcia praktyczne przewidują pracę indywidualną oraz grupową. Uczestnicy samodzielnie będą przygotowywać drinki, pracować na sprzęcie barmańskim. Opracują np. receptury drinków i oferty usług barmańskich, karty menu, będą ćwiczyć scenki z obsługi klienta metodą symulacji i odgrywania ról.

Szkolenie kończy się uzyskaniem

Certyfikatu ICVC/BN 20008.19 Barman, który potwierdza wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne osób pracujących w kawiarniach, barach, pubach, restauracjach, jak również w innych punktach gastronomicznych.

Certyfikat ICVC/BN 20008.19 jest wydawany osobom, które zdały Egzamin ICVC weryfikujący ich kwalifikacje do wykonywania zawodu Barmana

Certyfikat będzie zawierał opis zweryfikowanych kwalifikacji do wykonywania zawodu Barmana.

Egzamin składa się z testu teoretycznego jednokrotnego wyboru, który odbywa się online poprzez platformę egzaminacyjną znajdującą się pod adresem <https://egzaminy.icvc.eu/login>

Dodatkową metodą walidacji jest Analiza dowodów i deklaracji. Przykładami dowodów w tej metodzie walidacji będzie materiał video lub zdjęcia z realizacji szkolenia, zajęć praktycznych, rekomendacje wystawione przez prowadzących usługę poświadczające zaangażowanie w proces edukacyjny i szkoleniowy każdego z Uczestników szkolenia, zaświadczenie ukończenia usługi oraz dodatkowe zadania pisemne/materiały opracowane przez Uczestników podczas szkolenia, np. plakat, karta menu. Dowody zbierane są podczas procesu szkoleniowego i przekazywane dla podmiotu zewnętrznego egzaminującego po realizacji usługi.

Koszt egzaminu zawarty jest w cenie szkolenia

Usługa kończy się również uzyskaniem Zaświadczenia o ukończeniu udziału w usłudze rozwojowej Szkolenie: Mobilne barmaństwo eventowe. Serwis napojów mieszanych i obsługa gości. Zaświadczenie zawiera suplement z informacjami dot. osiągniętych efektów uczenia się.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 20

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 20 1. Wstęp do pracy barmana. 2. Charakterystyka pracy barmana.	Paweł Tymoszuk	08-09-2025	08:15	12:00	03:45
2 z 20 Przerwa	Paweł Tymoszuk	08-09-2025	12:00	12:15	00:15
3 z 20 3. Sprzęt barmański	Paweł Tymoszuk	08-09-2025	12:15	13:45	01:30
4 z 20 Przerwa	Tomasz Kołodziejczyk	08-09-2025	13:45	14:15	00:30
5 z 20 4. Miary barowe	Tomasz Kołodziejczyk	08-09-2025	14:15	16:30	02:15
6 z 20 1. Techniki barmańskie. 2. Bary mobilne	Tomasz Kołodziejczyk	09-09-2025	08:15	12:00	03:45
7 z 20 Przerwa	Tomasz Kołodziejczyk	09-09-2025	12:00	12:15	00:15
8 z 20 3. Cocktaile klasyczne sporządzone różnymi technikami barmańskimi.	Paweł Tymoszuk	09-09-2025	12:15	13:45	01:30
9 z 20 Przerwa	Paweł Tymoszuk	09-09-2025	13:45	14:15	00:30
10 z 20 4. Składanie i rozkładanie baru mobilnego. 5. Organizacja pracy baru mobilnego	Tomasz Kołodziejczyk	09-09-2025	14:15	16:30	02:15
11 z 20 Zajęcia praktyczne	Tomasz Kołodziejczyk	10-09-2025	09:00	11:15	02:15
12 z 20 Przerwa	Tomasz Kołodziejczyk	10-09-2025	11:15	11:30	00:15
13 z 20 Zajęcia praktyczne	Tomasz Kołodziejczyk	10-09-2025	11:30	13:45	02:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
14 z 20 Przerwa	Paweł Tymoszuk	10-09-2025	13:45	14:15	00:30
15 z 20 Zajęcia praktyczne	Paweł Tymoszuk	10-09-2025	14:15	16:30	02:15
16 z 20 Zajęcia teoretyczne - punkt 1-3	Paweł Tymoszuk	11-09-2025	09:00	12:00	03:00
17 z 20 Przerwa	Paweł Tymoszuk	11-09-2025	12:00	12:15	00:15
18 z 20 Zajęcia praktyczne	Tomasz Kołodziejczyk	11-09-2025	12:15	13:45	01:30
19 z 20 Przerwa	Tomasz Kołodziejczyk	11-09-2025	13:45	14:00	00:15
20 z 20 Egzamin	Tomasz Kołodziejczyk	11-09-2025	14:00	15:30	01:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 550,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 550,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	150,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	85,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	85,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	85,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	85,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 2



1 z 2

Tomasz Kołodziejczyk

Menager gastronomii, od 11 lat prowadzi klub „Mewa Towarzyska” w Sopocie. Dodatkowo od prawie pięciu lat współpracuje z Fundacją VCC jako egzaminator w dziedzinie „Serwis napojów mieszanych i alkoholi” oraz „Serwis napojów kawowych”. Od 2009 członek Stowarzyszenia Polskich Barmanów, brał udział w konkursach barmańskich w stylu klasycznym. Największym sukcesem było zajęcie 3 miejsca w 1 rundzie polskich eliminacji do mistrzostw świata. Od początku kariery brał udział w licznych szkoleniach alkoholowych marek takich jak Finlandia, Jack Daniels, Jim Beam, Ballantine’s, The Glenlivet, Mumm Champagne, Beefeater Gin, Jameson Whiskey, Żołądkowa Gorzka, Wyborowa, Ostoya, Havana Club. Posiada doświadczenie w prowadzeniu szkoleń/kursów i warsztatów z zakresu barmańska nie krótsze niż 5 lat.



2 z 2

Paweł Tymoszek

Swoją karierę barmańską rozpoczął w 2011 roku. Od tego czasu zdobywał doświadczenie i szkolił się w całej Polsce. Jego pasją stał się FLAIR, czyli efektowne podawanie koktajli. Przez 12 lat swojego doświadczenia brał udział w konkursach barmańskich w kraju i za granicą. Tworzy autorskie szkolenia, kursy i konkursy barmańskie, w których przekazuje swoją wiedzę i pasję dla młodszych adeptów sztuki barmańskiej. Do tej pory przeszkolił już setki osób. Od ponad 5 lat z powodzeniem prowadzi agencję barmańską ZAMIESZANI BAR EVENT, w ramach której zajmuje się serwisem i pokazami barmańskimi na różnego rodzaju eventach i imprezach okolicznościowych jak również prowadzi warsztaty i szkolenia z podstaw barmaństwa, technik flair, technik molekularnych oraz zaawansowanej dekoracji drinków. Na co dzień pełni rolę Managera baru w restauracji ENKLAWA w Białymstoku. Posiada doświadczenie w prowadzeniu szkoleń/kursów i warsztatów z zakresu barmańska nie krótsze niż 5 lat.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały potrzebne do realizacji szkolenia zapewnia organizator. W trakcie szkolenia Uczestnicy będą korzystać z materiałów m.in. soki, alkohole, owoce, sprzęt i akcesoria barmańskie (shaker, miarki barowe, szklanki i kieliszki, sitka, łyżeczki barowe, mieszadła, moździerz, słomki, tace i inne), środki czystości i sprzęty niezbędne do pełnego przygotowania do pracy w zawodzie. Uczestnik w ramach materiałów merytorycznych otrzyma skrypt z miejscem na notatki i długopis.

Warunki uczestnictwa

W przypadku szkoleń dofinansowanych warunkiem uczestnictwa w szkoleniach jest założenie przez Uczestnika konta w Bazie Usług Rozwojowych oraz spełnienie warunków, które są przedstawione przez danego Operatora, do którego składane są dokumenty o dofinansowanie do usługi rozwojowej.

Warunkiem ukończenia szkolenia (a zarazem otrzymania zaświadczenia o ukończeniu) jest frekwencja na poziomie minimum 80%.

Dostawca usługi codziennie prowadzi listę obecności. Uczestnik szkolenia codziennie potwierdza swoją obecność na liście.

Czas trwania usługi podany jest w godz dyd. 1 godz/dyd = 45min

Informacje dodatkowe

Szkolenie kończy się uzyskaniem

Certyfikatu ICVC/BN 20008.19 Barman, który potwierdza wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne osób pracujących w kawiarniach, barach, pubach, restauracjach, jak również w innych punktach gastronomicznych.

Certyfikat ICVC/BN 20008.19 jest wydawany osobom, które zdały Egzamin ICVC weryfikujący ich kwalifikacje do wykonywania zawodu Barmana

Usługa kończy się również uzyskaniem Zaświadczenia o ukończeniu udziału w usłudze rozwojowej Szkolenie: Mobilne barmaństwo eventowe. Serwis napojów mieszanych i obsługa gości.

Usługa zwolniona z VAT na podstawie §3 ust. 1 pkt 14 Rozporządzenia Ministra Finansów w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień z dnia 20 grudnia 2013

Adres

ul. Wrocławska 18

61-836 Poznań

woj. wielkopolskie

Wejście od ul. Jaskółczej

Kontakt



Marta Szeffler

E-mail marta.szeffler@smartszkolenia.pl

Telefon (+48) 666 610 564