



BLISS BY SYLWIA
BRONISZ

★★★★★ 4,9 / 5

624 oceny

Gin: od genezy po blending – szkolenie barmańskie dla gastronomii

Numer usługi 2025/07/23/126944/2898415

📍 Szczecin / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 20 h

📅 29.09.2025 do 30.09.2025

3 600,00 PLN brutto

3 600,00 PLN netto

180,00 PLN brutto/h

180,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do: - osób zatrudnionych na stanowiskach barowych w branży gastronomicznej (barmani, barbacki, menedżerowie baru), - pracowników restauracji i lokali gastronomicznych, którzy chcą podnieść swoje kompetencje w zakresie pracy z ginem, - osób z podstawowym doświadczeniem barmańskim, które chcą rozwinąć umiejętności w zakresie selekcji, opisu, blendowania i serwowania alkoholi typu gin, - przedsiębiorców prowadzących lokale gastronomiczne, którzy planują wdrożenie nowoczesnych rozwiązań w ofercie barowej.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	20
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	20
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje uczestników do samodzielnej pracy z ginem – identyfikacji stylów, blendowania, tworzenia autorskich kompozycji oraz profesjonalnego serwowania i opisu trunków.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wyjaśnia definicje prawne i klasyfikacje ginu oraz różnice między kategoriami (London Dry, Compound, Old Tom itd.).	Poprawnie wskazuje różnice między kategoriami ginu i definiuje pojęcie „London Dry Gin”	Wywiad swobodny
Opisuje historię ginu i jej wpływ na jego rozwój oraz współczesną kulturę barową.	Podaje co najmniej 2 istotne wydarzenia historyczne.	Wywiad swobodny
Charakteryzuje surowce i składniki wykorzystywane w produkcji ginu.	Podczas warsztatu poprawnie klasyfikuje co najmniej 4 botanicals i przyporządkowuje je do ról technologicznych.	Wywiad swobodny
Wymienia i porównuje metody produkcji ginu, takie jak maceracja, infuzja parowa, destylacja próżniowa.	trafnie przyporządkowuje metody produkcji do odpowiednich procesów technologicznych	Wywiad swobodny
Opisuje wpływ surowca bazowego (spirytusu) na jakość końcowego produktu.	Na podstawie ćwiczenia praktycznego analizuje różnice w jakości spirytusu bazowego.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Przeprowadza ocenę sensoryczną różnych typów ginu według kluczowych kryteriów (zapach, smak, tekstura, finish).	Podczas ćwiczenia degustacyjnego opisuje co najmniej 3 cechy organoleptyczne różnych ginów.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Tworzy autorskie kompozycje smakowe ginu poprzez blending gotowych destylatów.	Poprawnie przygotowuje własną mieszankę ginu na podstawie destylatów pojedynczych składników.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Tworzy maceraty do późniejszej destylacji na bazie samodzielnie dobranych składników.	W warsztacie przygotowuje własny macerat i potrafi uzasadnić dobór składników.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Dobiera tonik, garnish i sposób podania ginu do jego stylu.	W warsztacie „Gin & Tonic” przygotowuje poprawnie zbalansowany wariant serwisu G&T.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Interpretuje etykiety ginów i rozpoznaje elementy storytellingu oraz strategii brandingowych.	Analizuje przykładowe etykiety i poprawnie wskazuje co najmniej 2 elementy wpływające na wizerunek produktu.	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

Czas trwania:

2 dni szkoleniowe, łącznie 20 godzin dydaktycznych (po 10 godzin dydaktycznych dziennie, odpowiadających 7,5h zegarowej dziennie)

Ramowy program usługi:

Dzień 1: Teoria i fundamenty produkcji ginu

Moduł 1

- Czym jest gin? – definicje prawne i kategorie (London Dry, Old Tom, New Western, Compound), wymogi produkcyjne

Moduł 2

- Historia ginu – od geneveru po nowoczesny boom craftowy

Moduł 3

- Botanicals – rola jałowca, przypraw, cytrusów, ziół i dodatków egzotycznych

Moduł 4

- Metody produkcji ginu – maceracja, infuzja, destylacja, blendowanie

Moduł 5

- Jak powstaje spirytus bazowy? – surowce, fermentacja, wpływ jakości alkoholu bazowego

Moduł 6

- Gin & Tonic Workshop – dobór toników, lodu, garnishu, proporcji

Moduł 7

- Analiza etykiet i brandingu – storytelling, design i komunikacja marki

Dzień 2: Praktyka i kreatywne techniki

Moduł 8

- Gin Tasting – profesjonalna degustacja i sensoryka (zapach, smak, tekstura, balans)

Moduł 9

- Gin Blending – łączenie gotowych próbek destylatów z pojedynczych botanicals

Moduł 10

- Gin Blending – warsztat z maceracji: uczestnicy tworzą własny macerat do redestylacji

Moduł 11

- Przykłady foodpairingu i koktajli z wykorzystaniem różnych stylów ginu

Moduł 12

- Panel Q&A – konsultacje z trenerem, pytania i omówienie wyzwań zawodowych

Moduł 13

- Walidacja

Uwagi organizacyjne:

- Szkolenie ma charakter praktyczno-teoretyczny, z naciskiem na sensorykę i technologię.
- W ramach usługi uczestnicy korzystają z profesjonalnego sprzętu barowego i szkoleniowych zestawów destylatów (bez spożywania alkoholu).
- Zajęcia prowadzone są przez uznanego trenera – właściciela destylarni, twórcę autorskich receptur alkoholi.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 13

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 13 Moduł 1	Sebastian Wojtalak	29-09-2025	10:00	11:15	01:15
2 z 13 Moduł 2	Sebastian Wojtalak	29-09-2025	11:15	12:30	01:15
3 z 13 Moduł 3	Sebastian Wojtalak	29-09-2025	12:30	13:45	01:15
4 z 13 Moduł 4	Sebastian Wojtalak	29-09-2025	13:45	15:15	01:30
5 z 13 Moduł 5	Sebastian Wojtalak	29-09-2025	15:15	16:00	00:45
6 z 13 Moduł 6	Sebastian Wojtalak	29-09-2025	16:00	16:45	00:45
7 z 13 Moduł 7	Sebastian Wojtalak	29-09-2025	16:45	17:30	00:45
8 z 13 Moduł 8	Sebastian Wojtalak	30-09-2025	10:00	11:30	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 13 Moduł 9	Sebastian Wojtalak	30-09-2025	11:30	13:00	01:30
10 z 13 Moduł 10	Sebastian Wojtalak	30-09-2025	13:00	14:30	01:30
11 z 13 Moduł 11	Sebastian Wojtalak	30-09-2025	14:30	16:00	01:30
12 z 13 Moduł 12	Sebastian Wojtalak	30-09-2025	16:00	16:45	00:45
13 z 13 Moduł 13	-	30-09-2025	16:45	17:30	00:45

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 600,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 600,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	180,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	180,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Sebastian Wojtalak

Ekspert w dziedzinie produkcji alkoholi rzemieślniczych, specjalizujący się w destylatach, w szczególności ginie. Absolwent prestiżowego kursu WSET Distiller Knowledge organizowanego przez William Grant & Sons. Uczestnik szkoleń we Francji, m.in. w renomowanym Maison Ferrand, gdzie zdobywał praktyczne doświadczenie w produkcji ginu, rumu i koniaku. Ukończył specjalistyczne szkolenie z produkcji ginu pod okiem Garetha Browna, głównego technologa Sipsmith Distillery w Londynie.

Sebastian jest właścicielem Destylarni Sedina, specjalizującej się w rzemieślniczej produkcji ginu, wódek i likierów. Stworzył ponad 30 autorskich receptur alkoholi dostępnych w sprzedaży w Polsce.

Jego produkty zdobyły liczne nagrody, w tym medale San Francisco World Spirits Competition oraz tytuł Gin of the Year w Londynie. Pełnił funkcję jurora w Australian International Vodka Competition.

Regularnie uczestniczy w targach branżowych, degustacjach i panelach eksperckich, odwiedzając destylarnie w Europie i poza nią. Posiada ponad 6 letnie doświadczenie szkoleniowe, które łączy z wiedzą technologiczną i praktyką w produkcji. W swoich szkoleniach kładzie nacisk na jakość surowców, zrozumienie procesów oraz kreatywność uczestników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Szkolenie ma charakter praktyczno-teoretyczny i jest przeznaczone dla osób pracujących na stanowiskach barowych oraz barmanów, którzy chcą poszerzyć wiedzę na temat ginu – jego produkcji, kategorii i zastosowania w miksologii. Uczestnicy pracują z profesjonalnymi materiałami szkoleniowymi, które zawierają:

- opracowania merytoryczne (skrypt z prezentacją),
- formularze sensoryczne do analizy degustacyjnej,
- arkusze do ćwiczeń warsztatowych (blending, dobór dodatków)

Szkolenie prowadzi wybitny praktyk – właściciel destylarni, twórca nagradzanych alkoholi, absolwent prestiżowych kursów destylacyjnych oraz juror międzynarodowych konkursów branżowych.

Zajęcia odbywają się w miejscu wskazanym przez klienta (lokal gastronomiczny spełniający warunki techniczne). Organizator zapewnia niezbędne surowce oraz sprzęt do przeprowadzenia warsztatów (np. botanicals, próbki, zestawy degustacyjne).

Adres

ul. Wielkopolska 19
70-451 Szczecin
woj. zachodniopomorskie
Ogrody Śródmieście

Kontakt



Sylwia Bronisz

E-mail biuro@blissbys.pl

Telefon (+48) 666 080 130