



Centrum
Szkoleniowe Omega
Łukasz Dybała
Brak ocen dla tego dostawcy

Kurs Barman

Numer usługi 2025/07/28/50276/2906953

📍 Kraków / stacjonarna
🏠 Usługa szkoleniowa
🕒 32 h
📅 25.08.2025 do 28.08.2025

4 380,00 PLN brutto
4 380,00 PLN netto
136,88 PLN brutto/h
136,88 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikatory projektów	Małopolski Pociąg do kariery, Nowy start w Małopolsce z EURESEM, Regionalny Fundusz Szkoleniowy II
Grupa docelowa usługi	Osoby dorosłe (18+), które chcą rozpocząć pracę jako barman. Pracownicy gastronomii chcący uzupełnić kwalifikacje.
Minimalna liczba uczestników	6
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	22-08-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	32
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Celem kursu jest przygotowanie uczestników do pracy w zawodzie barmana poprzez zdobycie umiejętności praktycznych i teoretycznych niezbędnych do profesjonalnej obsługi baru. Uczestnicy nauczą się m.in. przygotowywania klasycznych drinków, pracy z klientem oraz zasad organizacji stanowiska pracy.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Zna zasady pracy barmana, przepisy BHP i etyki zawodu Potrafi przygotować stanowisko pracy zgodnie z zasadami Rozpoznaje rodzaje alkoholi i napojów bezalkoholowych Stosuje techniki barmańskie (shaking, stirring, itd.) Przygotowuje koktajle klasyczne według receptur Tworzy autorskie koktajle z zachowaniem proporcji i estetyki Dekoruje napoje zgodnie z zasadami estetyki Obsługuje klienta zgodnie z zasadami savoir-vivre Stosuje techniki sprzedażowe (upselling, cross-selling) Organizuje mobilny bar i przygotowuje napoje gorące	Poprawnie opisuje podstawowe obowiązki i zasady higieny Organizuje przestrzeń zgodnie z zasadami ergonomii i czystości Wskazuje poprawnie rodzaje alkoholi, napojów, dodatków Poprawnie wykonuje 3 techniki przy przygotowaniu koktajli Tworzy wybrane koktajle: Mojito, Martini, Margarita Przygotowuje autorski napój z uzasadnieniem składu Stosuje techniki garnishingu – owoce, zioła, dodatki Stosuje odpowiedni język, zachowanie, styl obsługi Proponuje produkty dodatkowe w sposób zgodny z etyką Przygotowuje Irish Coffee, Espresso Martini, omawia sprzęt mobilny	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji

Kwalifikacje	Serwis napojów mieszanych i alkoholi
Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji	12636
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	Centrum Szkoleniowe Omega Łukasz Dybała na podstawie decyzji Ministra Rozwoju i Technologii z dnia 25.10.2025 r. uprawniającej do certyfikowania tej kwalifikacji rynkowej.
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Centrum Szkoleniowe Omega Łukasz Dybała na podstawie decyzji Ministra Rozwoju i Technologii z dnia 25.10.2025 r. uprawniającej do certyfikowania tej kwalifikacji rynkowej.
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak

Program

Wprowadzenie do zawodu i BHP – 3h

- Rola barmana, etyka pracy
- Higiena i bezpieczeństwo, ergonomia

Wyposażenie baru – 3h

- Szkło i narzędzia barmańskie
- Organizacja stanowiska pracy

Alkohole i napoje bezalkoholowe – 3h

- Rodzaje alkoholi: rum, gin, wódka itd.
- Soki, toniki, bittersy, dodatki

Techniki barmańskie i miksologia – 4h

- Shaking, stirring, muddling
- Kompozycja smaków, ćwiczenia praktyczne

Koktajle klasyczne – cz. 1 – 4h

- Margarita, Mojito, Cosmopolitan, Whiskey Sour

Koktajle klasyczne – cz. 2 – 4h

- Dry Martini, Long Island Iced Tea, Caipirinha, Cuba Libre

Drinki bezalkoholowe i autorskie – 4h

- Virgin Mojito, Shirley Temple, Tropical Punch
- Kompozycje własne uczestników

Dekoracja i estetyka serwisu – 2h

- Garnishing: owoce, zioła, techniki dekoracyjne

Obsługa klienta i sprzedaż – 3h

- Savoir-vivre, komunikacja, upselling
- Symulacje pracy w barze

Bar eventowy i napoje gorące – 2h

- Mobilny bar, Espresso Martini, Irish Coffee

Zajęcia realizowane są w **godzinach dydaktycznych** – 1 godzina dydaktyczna wynosi **45 minut**.

Całkowity czas trwania szkolenia wynosi **32 godziny dydaktyczne**, co odpowiada **24 godzinom zegarowym**.+ 2 godziny przeznaczone na egzamin

Egzamin końcowy z zakresu kwalifikacji „**Serwis napojów mieszanych i alkoholi**” jest prowadzony przez:

Centrum Szkoleniowe Omega Łukasz Dybała

na podstawie **decyzji Ministra Rozwoju i Technologii z dnia 25.10.2025 r.**

przyznającej uprawnienia do **certyfikowania wskazanej kwalifikacji rynkowej**.

Jednostka prowadząca egzamin zapewnia **pełną rozdzielną organizacyjną i proceduralną** pomiędzy realizacją usługi szkoleniowej a procesem egzaminowania. Oznacza to, że egzamin prowadzony jest niezależnie od kursu, zgodnie z wymogami określonymi w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (ZSK), a osoby egzaminujące nie biorą udziału w realizacji zajęć dydaktycznych.

Informacja o przerwach:

W trakcie szkolenia **nie są planowane przerwy sztywno wyznaczone w harmonogramie**, ponieważ uczestnicy mają przez cały czas trwania zajęć **nieograniczony dostęp do przerwy kawowej (bufet kawowy w sali szkoleniowej)**. Dzięki temu przerwy są realizowane elastycznie, bez wpływu na ciągłość i efektywność realizacji treści programowych.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 13

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 13 Wprowadzenie do zawodu i BHP • Rola barmana, etyka pracy • - Higiena i bezpieczeństwo, ergonomia	Mieszko Walasik	25-08-2025	14:00	16:15	02:15
2 z 13 Wyposażenie baru • Szkło i narzędzia barmańskie • Organizacja stanowiska pracy	Mieszko Walasik	25-08-2025	16:15	18:30	02:15
3 z 13 Alkohole i napoje bezalkoholowe • Rodzaje alkoholi: rum, gin, wódka itd. • Soki, toniki, bittersy, dodatki	Mieszko Walasik	25-08-2025	18:30	20:00	01:30
4 z 13 Alkohole i napoje bezalkoholowe - Rodzaje alkoholi: rum, gin, wódka itd. • Soki, toniki, bittersy, dodatki	Mieszko Walasik	26-08-2025	14:00	14:45	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 13 Techniki barmańskie i miksologia – 4h • Shaking, stirring, muddling • Kompozycja smaków, ćwiczenia praktyczne	Mieszko Walasik	26-08-2025	14:45	17:45	03:00
6 z 13 Koktajle klasyczne – cz. 1 – • Margarita, Mojito, Cosmopolitan, Whiskey Sour	Mieszko Walasik	26-08-2025	17:45	20:00	02:15
7 z 13 Koktajle klasyczne – cz. 1 – • Margarita, Mojito, Cosmopolitan, Whiskey Sour	Mieszko Walasik	27-08-2025	14:00	14:45	00:45
8 z 13 Koktajle klasyczne – cz. 2 – 4h • Dry Martini, Long Island Iced Tea, Caipirinha, Cuba Libre	Mieszko Walasik	27-08-2025	14:45	17:45	03:00
9 z 13 Drinki bezalkoholowe i autorskie – • Virgin Mojito, Shirley Temple, Tropical Punch • Kompozycje własne uczestników	Mieszko Walasik	27-08-2025	17:45	20:00	02:15
10 z 13 Drinki bezalkoholowe i autorskie – • Virgin Mojito, Shirley Temple, Tropical Punch • Kompozycje własne uczestników	Mieszko Walasik	28-08-2025	12:30	13:15	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
11 z 13 Dekoracja i estetyka serwisu – 2h • Garnishing: owoce, zioła, techniki dekoracyjne	Mieszko Walasik	28-08-2025	13:15	14:45	01:30
12 z 13 Obsługa klienta i sprzedaż – • Savoir-vivre, komunikacja, upselling • Symulacje pracy w barze	Mieszko Walasik	28-08-2025	14:45	17:00	02:15
13 z 13 Bar eventowy i napoje gorące – 2h • Mobilny bar, Espresso Martini, Irish Coffee	Mieszko Walasik	28-08-2025	17:00	18:30	01:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 380,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 380,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	136,88 PLN
Koszt osobogodziny netto	136,88 PLN
W tym koszt walidacji brutto	500,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	500,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	1 000,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	1 000,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Mieszko Walasik

Mieszko Walasik

Wykształcenie średnie – technik kucharz

Kurs barmański, kurs kelnerski, kurs baristyczny, kurs carvingu

Kurs pedagogiczny

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każdy uczestnik szkolenia otrzymuje **komplet materiałów dydaktycznych** niezbędnych do efektywnego uczestnictwa w kursie. Materiały przygotowane są w formie drukowanej oraz/lub elektronicznej (PDF) i obejmują:

- autorski **skrypt szkoleniowy** z opisem technik barmańskich i miksologii,
- **receptury koktajli klasycznych i autorskich**, z instrukcjami krok po kroku,
- **karty pracy i ćwiczeń praktycznych** do samodzielnych notatek,
- zestawienie podstawowych informacji o alkoholach i dodatkach,
- zasady serwisu, garnishingu, estetyki i obsługi klienta,
- materiały pomocnicze do przygotowania własnych kompozycji koktajlowych.

Wszystkie materiały opracowane zostały przez prowadzącego kurs – **Mieszka Walasika**, praktyka z wieloletnim doświadczeniem zawodowym w branży barmańskiej i edukacyjnej.

Adres

ul. Harcmistrza Stanisława Millana 16

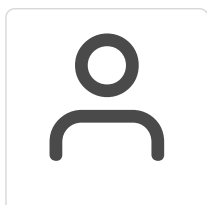
30-610 Kraków

woj. małopolskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Łukasz Dybała

E-mail centrumszkolenioweomega@onet.pl

Telefon (+48) 515 793 680